

Vnitřní řád - provozní řád školní kuchyně

Ředitel školy vydává na základě následujících právních předpisů **Vnitřní řád - provozní řád školní kuchyně**. Vnitřní předpis je v souladu s následujícími právními předpisy:

- **zákon č. 561/2004 Sb.**, školský zákon,
- **vyhláška 107/2005 Sb.** vyhlášky o školním stravování,
- **zákon č. 258/2000 Sb.**, o ochraně veřejného zdraví
- **vyhláška č. 137/2004 Sb.**, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, která byla novelizována vyhláškou č. **602/2006 Sb.**,
- vyhláškou č. **84/2005 Sb.** o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, ve znění vyhlášky č. **94/2006 Sb.**
- systém HACCP - povinnost určit kritické body a provádět vnitřní audity ve stravovacích službách ukládá **§ 24 odst. c) zákona 258/2000 Sb.** o ochraně veřejného zdraví.

Školní jídelna při Základní škole Rosice, okres Brno-venkov poskytuje stravovací služby:

- žákům základní školy
- závodní stravování vlastním zaměstnancům organizace
- Kapacita školní kuchyně je 560 hlavních jídel.
- Dodávané energie: elektřina, voda, teplo, plyn.

Provozní řád kuchyně slouží k zajištění řádného a hospodárného provozu kuchyně, stanovuje povinnosti vedoucí školní jídelny a pracovníků stravovacího provozu a jejich odpovědnost za provoz. Provozní řád kuchyně je uložen u vedoucí školní jídelny.

Provozní řád obsahuje:

Část I	všeobecné zásady provozu
Část II	provoz kuchyně
Část III	organizace práce
Část IV	hygiena práce – sanitační řád

Část I – všeobecné zásady provozu

1/ Všeobecné zásady organizace provozu

- Za hospodárný, bezpečný a bezporuchový provoz kuchyně odpovídá vedoucí školní jídelny.
- Za řádnou obsluhu strojů a zařízení, provádění drobné údržby, odpovídají určení pracovníci.
- Za seznámení s obsluhou strojů a zařízení určených pracovníků odpovídá vedoucí školní jídelny.
- Školení pracovníků organizuje ředitel ZŠ, vlastní proškolení pracovníků stravovacího provozu provádí vedoucí školní jídelny.

- Za včasné nahlášení závad a potřeb oprav vybavení kuchyně odpovídá vedoucí školní jídelny.
- Za provádění oprav a revizí strojů a zařízení odpovídá vedoucí školní jídelny.

2/ Povinnosti vedoucí školní jídelny

- zajistit vybavení provozu kuchyně v souladu s příslušnými vyhláškami
- zajistit dodržování hygieny, BOZP, PO, OPP
- zajistit potřebné množství energií pro provoz kuchyně
- zajistit potřebné vybavení kuchyně – stroje a zařízení
- zabezpečit včas náhradu za stroje odebrané z provozu
- zajistit řádný a bezporuchový provoz kuchyně, provádění prohlídek a oprav v potřebných termínech a provádět opatření k odstranění zjištěných závad
- provádět školení pracovníků podle platné legislativy
- zodpovídá za hospodárný, bezpečný a bezporuchový provoz kuchyně
- organizuje provoz kuchyně a činnost pracovníků kuchyně tak, aby byla maximálně zabezpečena bezpečnost a hospodárnost provozu
- soustavně pečovat o zlepšení pracovního prostředí pracovníků kuchyně
- dodržovat bezpečnostní, požární a hygienické předpisy a kontrolovat jejich dodržování pracovníky kuchyně
- každého nového pracovníka při nástupu seznámit s obsluhou strojů ve školní kuchyni
- dbát o dodržování pravidel k obsluze a ošetřování strojů a zařízení dle návodů k obsluze a o dodržování platných hygienických norem při práci na zařízeních
- dbát na včasné a pravidelné provádění úkonů, ošetřování podle návodů k obsluze strojů
- vyžadovat pravidelné provádění údržby strojů a zařízení

3/ Povinnosti hlavní kuchařky

Zodpovídá:

- za hospodárné využívání strojů a zařízení, energií a ostatních provozních prostředků a za bezpečnost provozu
- době nepřítomnosti vedoucí školní jídelny zodpovídá za celkový chod kuchyně

Je povinna:

- dbát na řádnou obsluhu strojů a zařízení a provádění jejich každodenního ošetřování
- dodržovat a kontrolovat dodržování všech bezpečnostních a hygienických opatření při provozu strojů a zařízení
- kontrolovat správnost obsluhy elektrických a plynových spotřebičů
- uvědomit vedoucí školní jídelny o závadách na provozním zařízení ihned po jejich zjištění
- vyžadovat od vedoucí školní jídelny provedení oprav a odstranění zjištěných závad
- být přítomna při provádění prohlídek strojů a zařízení

- odpovídá při odchodu z kuchyně za vypnutí přístrojů, zastavení přívodu plynu a vody
- je přímo podřízena vedoucí školní jídelny, v době její nepřítomnosti ji plně zastupuje
- zodpovídá za řádný chod kuchyně
- odpovídá za čistotu kuchyňského zařízení
- organizuje práci kuchařek
- dbá o správné obhospodaření zbytků jídel a potravin, ostatních odpadů – jejich třídění
- je povinna používat ochranné osobní pomůcky

4/ Povinnosti ostatních pracovníků školní kuchyně

Jsou povinni:

- seznámit se s obsluhou strojů a zařízení – obsluhovat je a dodržovat a udržovat dle návodu k obsluze
- dodržovat všechna bezpečnostní a hygienická opatření
- ohlásit ihned všechny zjištěné závady vedoucí kuchařce nebo vedoucí školní jídelny
- na jejich pokyn přerušit nebo omezit práci na porouchaných strojích nebo zařízení
- být přítomen a pomáhat pracovníkům údržby při provádění prohlídek stroje nebo zařízení
- obsluhovatele strojů a zařízení určuje vedoucí školní jídelny
- jsou přímo podřízeni hlavní kuchařce
- odpovídají za úklid pracoviště (kuchyně i sklady)
- jsou povinni používat ochranné pracovní pomůcky

Část II – provoz kuchyně

Celkový provoz kuchyně řídí vedoucí školní jídelny.

Mimořádné události v provozu

- Při přerušení dodávky energií je obsluha stroje povinna:
 - zastavit provoz strojů a zařízení a provést opatření uvedená v návodech k obsluze (v části ukončení provozu)
 - závadu ihned hlásit vedoucí školní jídelny, nebo řediteli školy a řídit se jejich pokyny
- Při mimořádných událostech je nutno dle potřeby zajistit:
 - uzavření přívodu zdrojů plynu a vody u všech spotřebičů
 - uzavření víka všech kotlů a smažících pánví
 - všechny nádoby s potravinami přikrýt poklicemi
 - potraviny podléhající zkáze uložit do chladírny

Tuto činnost řídí a kontroluje vedoucí školní jídelny nebo vedoucí kuchařka.

Hlavní zásady bezpečnosti provozu:

- neprovádět žádné zásahy do elektrické instalace, plynového a vodovodního potrubí a armatur
- na vypínače elektrických spotřebičů nesahat mokrou rukou
- při úklidu a mytí zabránit vnikání vody do stykačů, vypínačů a elektrických motorů
- dbát na řádné instalování všech ochranných krytů, pohyblivých částí strojů a zařízení a rovněž krytů potrubí tam, kde je nebezpečí spálení pracovníků
- udržovat ochranné a bezpečnostní zařízení strojů a zařízení (pojistné armatury kotlů, pojistné ventily...)
- udržovat čistotu ve všech prostorách kuchyně, ihned odstraňovat zbytky jídel, nápojů a odpadků
- udržovat v použitelném stavu prostředky požární ochrany, pravidelně ošetřovat ochranné pomůcky
- pravidelně proškolovat pracovníky kuchyně o PO a BOZP a hygienickém minimu

Organizace údržby a oprav strojů a zařízení

- a) Každodenní ošetřování:
 - provádí určení obsluhovatelé v rozsahu stanoveném v návodech k obsluze
 - obsluhovatelé odstraňují i drobné závady (dotažení matic, šroubů, mazniček apod.)
 - dodržování denního ošetřování kontroluje vedoucí kuchařka
- b) Týdenní ošetřování:
 - školník – odstraňuje závady menšího rozsahu a provádí prohlídku všech pohyblivých částí a jejich promazání
- c) Opravy většího rozsahu, výměna a doplňování strojů a zařízení:
 - potřebu oprav a výměnu strojů a zařízení zajišťuje na návrh vedoucí školní jídelny ředitel školy
 - technické prohlídky 1x ročně zajišťuje vedoucí školní jídelny, generální opravy dle potřeby – u odborných firem. Termíny oprav většího rozsahu oznámí vedoucí školní jídelny nejméně týden před jejich uskutečněním řediteli školy - vedoucí školní jídelny organizuje na dobu těchto oprav na ostatních strojích a zařízení tak, aby byla zabezpečena příprava stravy

Část II – organizace práce

Organizace stravovacího provozu

- a) Za provoz kuchyně odpovídá **vedoucí školní jídelny**. V rámci své pracovní náplně zajišťuje:
 - hospodárný, bezpečný, hygienický a bezporuchový provoz kuchyně

- administrativní agendu provozu školní kuchyně
 - objednávky potravin, s její činností je spojená funkce skladníka
 - skladbu jídelníčku, normování potravin dle platných receptur
 - obsazení směny pracovníky
 - kontrolu technologických postupů při výrobě stravy - kontrolu uskladnění potravin a dodržování záručních lhůt
 - provozuschopnost strojů a zařízení včasnými požadavky na údržbu a opravy
 - jídelníček zpracovává na jeden měsíc
 - denně společně s hlavní kuchařkou provádí normování potravin
 - ráno do 7.00 hod zajistí výdej potravin ze skladu
- b) Za kvalitu stravy odpovídá **vedoucí kuchařka**. V rámci své pracovní náplně zajišťuje:
- výrobu jídel dle technologických postupů na základě předložené receptury
 - dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
 - výdej stravy
 - převzetí potravin ze skladu – kontrola jakosti
 - výpis výdejek den předem, zaznamenává zřezy masa
 - řádný chod kuchyně (organizace pracovníků kuchyně)
 - v době nepřítomnosti vedoucí školní jídelny zajišťuje hospodárný,
 - bezpečný, hygienický a bezporuchový provoz kuchyně
- c) Za kvalitu potravin určených pro výrobu jídel, fyzický a účetní stav skladu a vyúčtování stravného odpovídá **vedoucí školní jídelny**. V rámci své pracovní náplně zajišťuje:
- objednávky potravin
 - převzetí dodaných potravin v účtovaných objemech na sklad
 - hygienické uskladnění těchto potravin
 - kontrolu záručních lhůt potravin
 - souhlasný stav potravin na skladě s účetní evidencí
 - evidenci potravin na skladě
 - výdej potravin pro výrobu jídel dle norem
 - udržování skladů dle hygienické normy
 - tisk složenek, důsledné vyúčtování plateb za stravné
 - odhlašování stravného – telefonem, fyzicky, prostřednictvím objednávkového zařízení, prostřednictvím internetu na stránkách www.zsrosice.cz
 - vyúčtování předá ekonomce školy do 10. dne v následujícím měsíci společně s měsíční uzávěrkou.
- d) **Kuchařky** se řídí pokyny vedoucí kuchařky a vedoucí školní jídelny.

Část IV – hygiena práce, sanitační řád

a) Péče o osobní hygienu pracovníků kuchyně zahrnuje:

- na pracoviště vstupovat v čistém ochranném pracovním oděvu a obuvi
- zajišťovat čistotu a ošetřování pracovních pomůcek
- v ochranných pomůckách se nepohybovat mimo vlastní zařízení

- ochranné pomůcky ukládat na vyhrazeném místě odděleně čisté od špinavého a odděleně od oděvu občanského
- před zahájením práce si důkladně umýt ruce až po předloktí v tekoucí teplé vodě s použitím mýdla a osušení provést do hygienického papírového ručníku (není přípustné utírání rukou do utěrek)
- umývání rukou provádět při každém přerušení práce a jejím novým započatím, především při použití záchodu, při každém znečištění rukou a při přechodu z jednoho druhu činnosti na druhou
- ošetřování nehtů – nehty mít krátké, čisté, nenalakované
- nenosit na ruku žádné šperky, ozdoby, hodinky
- při výrobě i výdeji pokrmů zabezpečit vlasy pokrývkou hlavy
- neprovozovat žádné toaletní úkony na pracovišti (česání, manikúra...)
- při pracovních činnostech nekašlat, nepšikat, neprskat, neškrábat se, neolizovat prsty...
- podrobovat se pravidelným lékařským prohlídkám, nepravidelným
- lékařským prohlídkám při průjemových, hnisavých nebo horečnatých onemocněních nebo přenosných nemocech nebo vyžaduje-li to situace – přenosná choroba v rodině, na pracovišti ...
- dbát o hygienu dutiny ústní a zabezpečovat ošetření chrupu

Do kuchyně platí přísný zákaz vstupu všech osob i rodinných příslušníků

Sanitační řád

Obecná ustanovení:

- na pracovišti jakož i ve všech prostorách a pozemcích školy platí absolutní zákaz kouření
- do provozu kuchyně platí zákaz vstupu nepovolaných osob
- provoz musí být zabezpečen proti vniknutí hmyzu, hlodavců a jiných škůdců
- přísně dodržovat rozdělení úseků na čisté a špinavé
- přísně dodržovat rozdělení pracovišť a nástrojů pro jednotlivé činnosti
- ihned vyřazovat poškozené nádobí
- nepoužívat teplou vodu pro přípravu nápojů a pokrmů
- okamžitě opravovat veškeré poškozené povrchové úpravy
- čistotu kuchyně, skladů, chodby, šatny, sociálních zařízení a ostatních prostor provádí pracovníci kuchyně

Denní úklid

- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji
- umytí podlah v kuchyni a přípravnách
- umytí umyvadel
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně
- odstranění zbytků jídel, obalů
- mytí a dezinfikování nádob na odpadky

- výměna a dezinfekce utěrek a hadrů na nádobí, podlahy
- při práci s rizikovou skupinou potravin (vejce, maso), okamžité umytí použitého náčiní a pracovních ploch, popřípadě desinfekce
- vyřazení poškozeného nádobí, znečištěného prádla

Týdenní úklid

- odmrazení a vymytí lednic
- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- čištění pečících trub
- úklid prostor škrabky na brambory
- odvápnění a sanitace myček na nádobí
- výměna solí ve změkčovačích vody

Měsíční úklid

- odmrazení a vymytí mrazáků
- mytí obkladů v kuchyni
- úklid všech skladových prostor

Čtvrtletní sanitační dny

- celkový úklid všech pracovišť
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek
- sanitace myček nádobí
- vypískování talířů a táců na jídlo
- údržba a opravy zařízení
- mytí oken, dveří, těles ústředního vytápění, obkladů
- čištění svítidel, zákrytů, odsavačů par, telefonů, radiomagnetofon

Veškerý úklid se provádí teplou vodou s přísadou čistících prostředků, dle potřeby i dezinfekčních prostředků. Za dodržování hygieny na pracovišti, hygieny práce i dodržování osobní hygieny pracovníků zodpovídá vedoucí školní jídelny a vedoucí kuchařka.

Kontrolu ve stravovacím provozu provádí:

- ředitel školy
- pověřený pracovník příslušných složek – na základě předloženého průkazu nebo pověření

Závěrečné ustanovení

V kuchyni platí přísný zákaz vynášení potravin z objektu školní kuchyně. Do provozních prostor školní jídelny je přísný zákaz vnášení osobních tašek, tyto musí být odloženy v šatně. Vedoucí kuchyně i vedoucí školní jídelny mohou kdykoli zkontrolovat za přítomnosti kuchařek obsah tašek.

Pokud si pracovnice koupí zboží soukromě domů a přinese je na pracoviště, musí mít od všech potravin účty z prodejny pro případné prokázání původu zboží.

Pracovníci stravovacího provozu i pracovníci pověřeni kontrolou nebo údržbou jsou povinni seznámit se s tímto provozním řádem a dodržovat jeho ustanovení. V případě nedodržování ustanovení tohoto řádu bude toto posuzováno jako hrubé porušení pracovní kázně.

Vnitřní řád zařízení školního stravování byl projednán pedagogickou radou 24. srpna 2020.

Tento provozní řád vstoupil v platnost 1. září 2020. Zároveň ruší platnost předchozího provozního řádu.



Mgr. Petr Řezníček
ředitel školy