

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Základní škola a Mateřská škola Dalečín
příspěvková organizace
592 41 Dalečín č. 107
IČO: 70981779

Úvodní ustanovení

Provozní řád školní jídelny je vydán na základě následujících právních předpisů:

- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
- zákon č. 373/2011 Sb., o specifických zdravotních službách,
- zákon č. 561/2004 Sb., školský zákon,
- vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby,
- vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin.

1. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a hygienu

- před nástupem do zaměstnání se musí pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít doklad o zdravotní způsobilosti dle zákona č. 373/2011 Sb.
- zaměstnanci jsou povinni hlásit lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít vliv na bezpečnost potravin.
- zákaz nošení šperků a ozdob, nehty musí být krátké a nenalakované.
- povinnost pravidelné hygieny rukou (před prací, po WC, po manipulaci s odpadem, při znečištění).
- povinnost nosit čistý pracovní oděv, obuv a pokrývku hlavy.
- zákaz opouštět objekt v pracovním oděvu a obuvi.
- zákaz kouření a vstupu cizích osob do kuchyně.
- pracovní a civilní oděv musí být ukládán odděleně.

2. Povinnosti provozovatele

- zajistit, aby práci vykonávaly pouze osoby zdravotně způsobilé,
- vybavit zaměstnance osobními ochrannými pracovními prostředky,
- zajistit školení zaměstnanců v oblasti hygieny a bezpečnosti potravin,
- zajistit vhodné podmínky pro osobní hygienu a úschovu oděvů,
- zajišťovat technické opravy, nátěry a malování dle potřeby,
- vypracovat a zajistit dodržování sanitačního řádu.

3. Povinnosti pracovníků – organizace provozu

- pracovní doba 7:00 – 15:00 hod.
- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má kuchařka a vedoucí ŠJ.
- manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ.
- pracovník musí mít doklad o zdravotní způsobilosti.
- povinnost dodržovat provozní řád, sanitační řád a systém HACCP.
- kontrola záručních lhůt a kvality potravin.

4. Zásady provozní hygieny

- udržování nádobí, zařízení a ploch v čistotě,
- průběžný úklid a dezinfekce prostor,
- zajištění hygienických pomůcek na WC (mýdlo, papírové utěrky, toaletní papír),
- likvidace odpadků průběžně,
- provádění deratizace a dezinfekce min. 1x ročně nebo dle potřeby,
- zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat,
- používání jen prostředků určených pro potravinářství.

5. Skladování potravin

- příjemku provádí vedoucí ŠJ, při její nepřítomnosti kuchařka,
- skladování potravin dle teplotních podmínek (chladírenské sklady 1–6 °C, mrazírenské sklady -18 °C a nižší),
- pravidelná kontrola teplot a záručních lhůt.

6. Příprava pokrmů

- zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě,
- vejce se vylamují v odděleném úseku, obsah se ukládá do čistých nádob,
- maso se rozmrazuje v lednici, mleté maso se musí zpracovat do 3 hodin,
- oddělení činností při práci se syrovým masem, vejci, moukou, zeleninou,
- použití dezinfekčních prostředků po manipulaci s alergeny,
- pokrmy se uchovávají při teplotě nad 60 °C,
- smažení olejů max. do 180 °C.

7. Výdej stravy

- pokrmy se vydávají v gastronádobách,
- doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dokončení pokrmu,
- teplota vydávaných jídel musí být nad 60 °C,
- používání vhodného náčiní při manipulaci.

Bezpečnost práce v kuchyni

Zaměstnanci jsou povinni dodržovat bezpečnostní zásady:

- práce s noži a stroji jen dle pokynů,
- používání ochranných pomůcek,
- hlášení závad a úrazů vedoucí ŠJ,
- zákaz přenášení nadlimitních břemen,
- čistota podlah, okna opatřena sítěmi proti hmyzu,
- školení pracovníků min. 1x ročně s písemným záznamem.

V Dalečíně dne 1. 9. 2025

Mgr. Marcela Kotoučková
ředitelka školy

Ludmila Koukalová
vedoucí školní jídelny