

Provozní řád školní jídelny

Střední škola a základní škola Žamberk
Žamberk, Tyršova 214, PSČ 56401

PROVOZ ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
 - Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimálně 1x ročně.
 - Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví. Dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.
 - Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.
 - Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.
 - Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
 - Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 C.
 - Výdejní doba hotových jídel se řídí vnitřním řádem školní jídelny.
 - Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.
 - Podlahy jsou vždy vytřené do sucha.
 - Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místech k tomu určených, mimo oděv a obuv pracovní.
 - Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby...) nelze přechovávat v prostorech školní kuchyně.
 - Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně.
 - Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou ukládány do uzavíratelných nádob k tomu účelu určených
 - hnědá popelnice – odpad ze škrabky, zbytky zeleniny a ovoce, jadřince a pecky, čajové sáčky, skořápky od vajec a ořechů, květiny
 - červená popelnice – zbytky jídla, kosti, skořápky
- Vše je vázáno písemnou dohodou.
- Kuchařky mají povinnost vydávat pokrmy podle normy.
 - Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí školní jídelny. Pracovní úrazy se hlásí řediteli školy.
 - Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí školní jídelny.
 - Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny spolu s učitelem odborného výcviku a kuchařkou.
 - Kuchařky se stravují v prostorách školní jídelny dle rozpisu.

ZÁSADY PROVOZNÍ HYGIENY

- Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, vyhláškou č.137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování (zejména vyhláškou č.107/2005Sb. o školním stravování, v platném znění).
- Zaměstnanci školní jídelny, kteří mají zdravotní průkazy, je mají uložené na místě k tomu určeném. V souladu se současnou legislativou není povinnost dokládat zdravotní průkaz.
- Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí je smýváno ve dvou vodách – s mycím prostředkem a oplach. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 C.
- Skladování čisticích a desinfekčních prostředků v originálních obalech je zajištěno mimo prostory školní kuchyně.
- Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čisticí a desinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
- Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány – vzduchotechnikou a okny, která jsou opatřena sítěmi.
- Pro mytí rukou je používáno desinfekční mýdlo.
- Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.
- K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen potraviny a suroviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.
- Používané technologie a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
- Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky podle skupin strávníků, pro které jsou určeny.
- Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována.

ZÁSADY OSOBNÍ HYGIENY

- Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté činnosti na čistou (hrubá příprava, úklid...), po použití WC, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně desinfekčního) prostředku.
- Na ruku mají krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování. Ruce a pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Pracovní oděv a občanský oděv se ukládají vždy odděleně.
- Pracovníci školní kuchyně neopouštějí pracoviště v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi.
- V prostorách školní kuchyně je zakázáno jakéhokoliv nehygienické chování – kouření, úpravy vlasů a nehtů apod.
- Pracovní oděv musí být vždy čistý a vyžehlený. Možnost vyměňování podle potřeby i průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku zašpinění je nutné používání jednorázových zástěr a rukavic.
- V případech podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí smluvní lékař.

STROJE A ZAŘÍZENÍ

- Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích – robotech, nářezových a šlehacích strojů a dalších.
- Návody k obsluze jsou vyvěšeny v blízkosti strojů. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení pracovníci.
- Závady na strojích nesmí zaměstnanci sami opravovat, ale ihned je nahlásí vedoucí školní jídelny.

V Žamberku dne 1. 9.2025

Nikola Kolibáčová
vedoucí školní jídelny

Mgr. Bc. Petr Šponiar
ředitel školy