

Provozní řád školní jídelny

Školní jídelna střední škola polytechnická Hustopeče, příspěvková organizace

Provozní řád školní jídelny vyplývá z požadavků:

- zákona č. **205/2020 Sb.**, Zákon o ochraně veřejného zdraví
- vyhlášky č. **602/2006 Sb.** o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- zákona č. **561/2004 Sb.**, Zákon o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon)
- nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. **852/2004**, o hygieně potravin
- vyhlášky **107/2005 Sb.**, Vyhláška o školním stravování
- zákon č. **262/2006 Sb.**, Zákoník práce
- bezpečnostních předpisů

I. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- a) Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní lékařské prohlídce u závodního lékaře.
- b) Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři a vedoucí školní jídelny každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků (alimentární nebo jiné přenosné onemocnění) a informovat o kontaktech s osobami s infekčními nemocemi.
- c) V případě drobného poranění na rukou si zaměstnanci ranku překryjí barevnou vodovzdornou náplastí a použijí rukavice, popřípadě nahlásí vedoucímu BOZP.
- d) Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené, čisté a nenalakované.
- e) Pracovníci si musí před započetím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou.
- f) Ručníky jsou používány papírové jednorázové. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován, v kapsách oděvu nesmí, kromě čistého kapesníku, nic být.
- g) Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy, před výdejem si vyměňují pracovní oděv za čistý.
- h) V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.
- i) Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci.
- j) V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
- k) Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla ve všech prostorách školní jídelny, mimo vyhrazený prostor.
- l) Platí zákaz vstupu do školní jídelny neoprávněným osobám a domácím zvířatům.

II. Povinnosti provozovatele, které je povinen zajišťovat

- a) Seznámit pověřené pracovníky s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin a do 1 roku po nástupu absolvování školení k rozšíření hygienických znalostí.
- b) Dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel.
- c) Vhodné podmínky pro osobní hygienu, oddělené uložení pracovního a civilního oblečení.
- d) Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
- e) Čistotu provozních a pomocných zařízení.
- f) Oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami.
- g) Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách.
- h) Provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost směřují provádět jen osoby k tomu způsobilé).
- i) Zpracování vnitřního řádu ŠJ, sanitčního řádu a zajištění jeho dodržování.

III. Povinnosti pracovníků

- a) Všechny postupy jsou prováděné v souladu se systémem HACCP a pracovníci kuchyně jsou povinni jej dodržovat.
- b) Dodržovat pracovní dobu: 5:30 – 14:00h., 7:00 – 15:30h., 9:30 – 18:00 h.
- c) Mít zdravotní způsobilost.
- d) Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
- e) Kontrolovat záruční lhůty potravin.
- f) Dodržovat zásady osobní a provozní hygieny.
- g) Znat a dodržovat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování.
- h) Chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami.
- i) Udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv.
- j) Dbát na svůj zdravotní stav.
- k) Dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

IV. Hygiena provozu

- a) Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí.
- b) Pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu.
- c) Malování kuchyně dle potřeby.
- d) Provádění a obnova nátěrů dle potřeby.
- e) Odmrazování lednic a mrazáků 1x za 3 měsíce
- f) Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné.
- g) V kuchyni musí být používána jen pitná voda.
- h) Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků.
- i) Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.
- j) Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostorů kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení.
- k) Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.
- l) Veškeré vydávání obědů musí být zajištěno v jednorázových rukavicích.

V. Hygienické zásady pro zacházení s potravinami

- a) Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní.
- b) Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti pověřená kuchařka.
- c) Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené nebo se podávají bez tepelné úpravy, či za studena.
- d) Příprava a zpracování pokrmů musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni, k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a označené nebo je nutné tyto činnosti časově oddělit.
- e) Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutričních hodnot hotového výrobku.

Zejména je třeba:

- a) Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami.
- b) Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu. Pokud teplota klesne, musí se pokrm regenerovat na požadovanou teplotu.
- c) Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy.
- d) Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.
- e) K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu:
 - mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně,
 - syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním,
 - všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody,
 - tuky se nesmí přepalovat,
 - vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerez nebo varného skla.

VI. Jídelní lístek

Sestavování jídelního lístku se provádí dle zásad racionální výživy. Dbá se na střídání jídel masitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce se podává dle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku se vylučují ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

Časový rozvrh:

Zahájení přípravy na snídani, přesnídávky a oběd dle jídelního lístku Příprava zeleniny, zpracování masa a příloh pokrmů.	5:30 hod
Výdej snídaně	6:00 – 7:30 hod
Finální příprava oběda	9:00 – 10:30 hod
Zákonná přestávka	10:00 – 10:30 hod
Výdej obědů pro cizí strávníky. Umývání, úklid kuchyně	10:30 – 11:15 hod
Výdej obědů	11:00 – 14:00 hod
Příprava svačin a večeří pro ubytované žáky	14:00 – 14:30 hod
Výdej svačin pro ubytované žáky	15:00 – 15:15 hod
Průběžný úklid kuchyně, umývání nádobí	14:00 – 15:30 hod
Příprava večeří pro ubytované žáky	15:30 – 17:00 hod
Výdej večeří pro ubytované žáky	17:15 – 17:45 hod
Ukončení provozu	18:00 hod

Zpracovala: vedoucí školní jídelny Novotná Naděžda	Datum: 20. 8. 2026	Podpis: 
Schválil: ředitel školy Ing. Zdeněk Hrabal	Datum: 20. 8. 2026	Podpis: 