

Základní a mateřská
škola Lelekovice

Základní škola a mateřská škola, Lelekovice,
okres Brno-venkov, příspěvková organizace
Hlavní 102/32
Lelekovice
IČO 750 21 871

Provozní řád ŠJ (výdejny a kuchyně)

Provozní řád školní kuchyně

Úvodní ustanovení

- tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů

Provoz ŠJ se řídí:

- Vyhláškou MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, v platném znění
- Zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění
- Vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění
- Vyhláškou č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, v platném znění
- Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 Sb., v platném znění
- Závodní stravování se poskytuje zaměstnancům školy v souladu s § 6a, odst. 2 vyhlášky č. 84/2005 Sb., v platném znění, o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky

Zásady provozu:

- Je dodržován HACCP.
- ŠJ zajišťuje stravování dětí z MŠ, žákyň a žáků ze ZŠ, vlastních zaměstnanců školky a školy a cizích strávníků

1. Práva a povinnosti pedagogického dozoru:

- vhodné podmínky pro zajištění bezproblémového chodu výdeje stravy
- zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žákyň a žáků a jejich ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

2. Práva a povinnosti zaměstnanců školní jídelny

- na vhodné podmínky pro kvalitní činnost školní jídelny
- na nezasahování do jejich činnosti v rozporu s právními předpisy
- dodržovat pravidla vnitřního řádu, pracovní náplně
- chránit bezpečí a zdraví své, ostatních zaměstnanců a strávníků
- poskytovat informace strávníkům a zákonným zástupcům
- pomáhat při výchovném působení na žáky
- za provoz školní jídelny zodpovídá vedoucí ŠJ, jí je bezprostředně podřízena vedoucí kuchařka a vedoucí výdeje
- za dodržování hygienických předpisů v kuchyni je zodpovědná vedoucí kuchařka, ve výdejně vedoucí výdeje

3. Zásady osobní hygieny

Zaměstnavatel ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- aby zaměstnanci byli seznámeni s potřebnými hygienickými požadavky a absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- osobní ochranné pracovní pomůcky
- aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku
- je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi

- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky
- dodržovat zákaz kouření
- dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další předpisy v organizaci
- zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb
- ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení

4. Zásady provozní hygieny

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické

nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

- náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně podle stanoveného sanitačního řádu za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy
- musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladícím zařízení
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
- v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit
- na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků

Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost přejímající osoba. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Nože a pomůcky na zpracování syrového mase se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku. Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny

ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.
20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí přidávat žádné koření.

Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu:

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.
- Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
- K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.
- Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním
- Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezu nebo varného skla.

5. Donáška a převzetí „krabiček" (pouze pro děti s alergiemi a intolerancí, musí být podloženo lékařskou zprávou) – viz dodatek č. 2

- **Rodič (zákonný zástupce) přináší krabičku.**
- **Personál přebírá stravu a kontroluje.**
  Pokrmy donáší zákonný zástupce v den výdeje v nádobě vhodné pro styk s potravinami, vhodné pro zvolený způsob ohřevu, označená jménem, příjmením, datem výroby, názvem pokrmu.
  Personál kontroluje krabičku (uloženou v čisté igelitové tašce), čistotu, materiál, popis krabičky (jméno, datum výroby, název pokrmu).
  Kontrola senzorické nezávadnosti přičichnutím, pohledem.
- **Uložení stravy do chladícího zařízení**
  Samostatná lednice s označením DIETA (MŠ) nebo těsnící, omyvatelný a dezinfikovatelný box do lednice s provozními potravinami na skladování krabiček (ZŠ).
- **Bezpečný výdej**
  Vždy je potřeba zajistit a ohlídat, aby strávník dostal svůj dietní pokrm. Zejména v případě, kdy se ohřívá více krabiček různých diet pro více strávníků. Je vhodné mít pokrmy po regeneraci označené cedulkou se jménem a při výdeji jméno ověřit, pokud personál bezpečně strávníky nezná.
- **Manipulace s pokrmem**
  Vždy odděleně místem či v čase tak, aby nedošlo ke kontaminaci. Manipulace s nástroji, které jsou určeny a označeny pro dietní stravování (konkrétní dietu).
- **Regenerace pokrmu**
  Regeneruje se tak, aby bylo ve středu potraviny pokrmu) do jedné hodiny po jejím vyjmutí z chladničky dosaženo teploty minimálně 75 °C.
  Pokrm je neprodleně po ohřevu vydán. Teplota při výdeji nepoklesne pod 60°C.Teplota se měří teploměrem či sondou, které jsou před i po měření pořádně desinfikovány.

- **Vrácení krabičky, zbytků**
  Vrácená či nevydaná strava se likviduje. Vrací se rodičům pouze ve specifických případech, kdy je potřeba sledovat snědené množství stravy.

6. Donáška vlastního jídla - viz dodatek č. 1

7. Pracovní náplň zaměstnanců

Vedoucí školní jídelny

- zodpovídá za provoz v kuchyni a výdejně
- sestavuje jídelníček s ohledem na plnění spotřebního koše
- objednává a přebírá zboží (potraviny, čisticí prostředky, ochranné pomůcky, provozní materiál)
- kontroluje trvanlivost potravin ve skladu
- eviduje včasné platby stravného
- hradí faktury
- komunikuje s rodiči a vedením školy

Vedoucí kuchařka

- po předložení nového JL kontroluje alergeny dle surovin, které použije v připravovaném jídle
- zodpovídá při přípravě, aby toto bylo dodrženo a nebyly použity neuvedené alergeny
- kontroluje trvanlivost potravin, které si odebrala ze skladu do kuchyně
- předkládá vedoucí ŠJ seznam požadovaných potravin na přípravu jídla
- zodpovídá za dodržování hygienických nařízení v prostorách kuchyně (příprava zeleniny, masa, vajec…)
- zodpovídá za normování a odepisování zpracovaných surovin dle skutečnosti
- je zodpovědná za dodržování složení a použití vhodných a odpovídajících surovin, dodržování kritických bodů

Pomocná kuchařka

- spolupracuje při přípravě jídel s hlavní kuchařkou
- zodpovídá za úklid v prostorách školní jídelny (chodba, WC, sklady)

Vedoucí výdejny

- zodpovídá za dodržování HACCPu
- zodpovídá za správnou gramáž vydaných porcí
- eviduje příjem a správné využití čisticích prostředků, kontroluje ochranné pomůcky

8. Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- nepracovat s nožem směrem k tělu
- odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů je při vypnutém motoru
- do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje
- nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,…) po stole
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné, příp. používat rukavice vhodné pro styk s potravinami; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příbory a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté
- při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
- nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
- nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou
- jakékoliv závady ihned ohlásit hlavní kuchařce, příp. vedoucí školní jídelny, včetně mimořádných událostí
- v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucí školní jídelny, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů
- prostory kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců
- sklad musí být uklizený a ke všem regálům musí být volný přístup
- všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné

Vedení školy si vyhrazuje právo omezit počet strávníků z provozních důvodů, dále vyloučit ze školního stravování žáky a studenty, kteří opakovaně hrubým způsobem porušují provozní řád školní jídelny.

Tento provozní řád je umístěn ve školní jídelně a na webových stránkách školy.

9. Zamrazování polotovaru

Maso (max. hmotnost 1 kg) určené ke zmrazení (max. teplota 4°C) kuchyňsky upravíme (porcujeme, solíme). Vyloučíme křížovou kontaminaci. Vložíme do vhodného obalu (dle nařízení ES 1935/2004 a prováděcí vyhlášky 38/2001 Sb.), ten uzavřeme a uložíme do mrazničky (min. teplota -18°C). Označíme: název masa, váha, datum zamrazení. Spotřebujeme nejpozději do 3 měsíců. Tento proces trvá max. 30 minut.

10. **Závěrečná ustanovení**

Vnitřní řád Školní jídelny Lelekovice je platný pro všechny zaměstnance a strávníky. Doplňky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ.

Nabývá účinnosti dnem 1. září 2026

Zpracovala:	Schválila:
Mgr. Táňa Nečasová, vedoucí školní jídelny	Mgr. Alžběta Horká, ředitelka ZŠ a MŠ