Základní škola Bavorov, příspěvková organizace Ke Koupališti 332, 387 73 Bavorov	
8. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Vypracovala:	Eva Kameníková, vedoucí školní jídelny
Vydala:	Mgr. Jana Sedláčková
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2025
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2025
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů, vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tento řád.
Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované.
4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. dezinfekčního/ prostředku.
5. Je nutné 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléct.
6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
9. Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

3. Provozovatel je povinen zajistit:

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky,

3. aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni,
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. Pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
2. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí ŠJ a kuchařka.
3. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ /popř. kancelář ZŠ/.
4. Pracovníci dbají na svůj zdravotní stav a mají na pracovišti zdravotní průkaz.
5. Pracovníci dodržují provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti, dodržují zásady provozní a osobní hygieny.
6. Pracovníci znají a dodržují hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů, užívají jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímají si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin a kontrolují záručních lhůt potravin.

5. Účetní evidence

1. Veškeré finanční operace eviduje vedoucí ŠJ v počítačovém programu VIS.
2. Objednávky zajišťuje vedoucí ŠJ, po dodání zboží zkontroluje dodací listy a faktury, odpovídá za věcnou správnost. Pro tyto účely má podpisové právo pro úsek jídelny.
3. Jídelna má svůj vlastní bankovní účet, ze kterého vedoucí ŠJ platí faktury za potraviny a vrací případné přeplatky stravného. Má k tomuto účtu dispoziční právo.
4. Vedoucí ŠJ vede vlastní pokladnu a knihu faktur pro ŠJ. Potvrzenou fakturu dál zpracovává. Zpracovanou fakturu zapíše a potvrdí svým podpisem a razítkem, po zaplacení ji předá účetní školy k celkovému zaúčtování.
5. Faktury opatřené podpisem a razítkem ŠJ předává vedoucí účetní neprodleně po zapsání zboží na příjemky.
6. Příjemky vedoucí vyplňuje podle dodacích listů, ukládá zboží na sklad a eviduje je.
7. Zboží ze skladu potravin dle norem a počtu strávníků vydává vedoucí kuchařce ráno před přípravou a výdej zaznamenává do výdejky.
8. Jedenkrát měsíčně provede vedoucí uzávěrku skladové evidence potravin a předá uzávěrku účetní.

6. Zásady provozní hygieny

1. 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.
2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
3. Sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.).
4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v prostoru školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.

7. Do prostor 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
8. Ve všech prostorech platí zákaz kouření.
9. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

6.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti hlavní kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18 °C nebo nižší.

6.2. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.
Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.
Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uložené do chladničky.
Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporulujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.
Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

6.3. Výdej stravy

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.
Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

7. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu,
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,

4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
5. nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje,
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky apod.) na pracovní plochy,
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) 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, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených,
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit, jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté,
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
19. 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,
20. 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,
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů,
22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta,
23. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí,
24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů,
25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců,
26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

8. Pravidla ke konzumaci vlastního jídla žáků ve školní jídelně

1. Žák si může přinést své vlastní jídlo a sníst si jej společně s ostatními ve školní jídelně.
2. Školní jídelna poskytne žákovi nezbytnou pomoc při konzumaci, například podání příboru či asistenci u stolu. Nezbytná pomoc nezahrnuje ohřev jídla, jeho uchování v lednici, mytí nádobí ani likvidaci zbytků vlastní stravy.

3. Žák nesmí nechat ochutnávat vlastní stravu dalším strávníkům.
4. Zákonný zástupce žáka zodpovídá za bezpečnost a zdravotní nezávadnost vlastní donesené stravy.

8. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena vedoucí školní jídelny
2. Směrnice nabývá platnosti dnem 1. 9. 2025.
3. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2025.

V Bavorově dne 1. 9. 2025

Mgr. Jana Sedláčková v. r.
ředitelka školy

Eva Kameníková
Vedoucí ŠJ