

Základní škola a Mateřská škola Kozolupy

příspěvková organizace

Kozolupy 1, Kozolupy, 330 32

IČO 47945948

e-mail: zskozolupy@volny.cz; tel.: 377 922 303 (ZŠ), 377 922 40 (MŠ)

ředitelka: Mgr. Václava Thán Brunclíková



Provozní řád školní jídelny

pracoviště MŠ Kozolupy
v úplném znění k 1. září 2024
<https://zskozolupy.cz/>

Čl. I. Provoz školní jídelny

1. Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
2. Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimální frekvence 1x ročně.
3. Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro zavádění pokrmů do oběhu.
4. Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.
5. Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do tří hodin od dokončení.
6. Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
7. V souladu s §25 vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dostatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 stupňů Celsia. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
8. Výdejní doba hotových jídel se řídí vnitřním řádem jídelny.
9. Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.
10. Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
11. Civilní oděv a obuv se ukládají na místa k tomu určená (šatny).
12. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.

13. Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně. Vynášení hotových jídel, nevydaných pokrmů, zbytků jídel nebo potravin z kuchyně bude považováno za závažné porušení pracovní kázně.
14. Neodebrané pokrmy a zbytky jídel jsou likvidovány uložením do kontejnerů pro potravinový odpad a jednou týdně odváženy smluvní firmou Ekolevel. Vše dle § 25, vyhlášky č. 137/2004 Sb.
15. Kuchařky mají povinnost vydávat pokrmy dle normy.
16. Veškerá drobná poranění kuchařky hlásí vedoucí ŠJ.
17. Za přejímku zboží odpovídá vedoucí ŠJ a kuchařka.
18. Kuchařky se stravují v prostorách školní jídelny.
19. Škola upozorňuje zaměstnance školy a zákonné zástupce dětí a žáků, že osoby s příznaky infekční nemoci nemohou do školy vstoupit.

Čl. II. Zásady provozní hygieny

1. Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, 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 a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování (zejména vyhlášky č. 107/2005 Sb. O školním stravování).
2. Zaměstnanci školní jídelny mají zdravotní průkazy uloženy u vedoucí školní jídelny.
3. Při mytí nádobí je zajištěno dostatečné množství pitné horké vody. Mytí probíhá v mycích dřezech. Dále je nádobí myto v automatické myčce.
4. Skladování čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné desinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory kuchyně. (§49, odst. 1 písm. h, vyhlášky č. 137/2004 Sb.)
5. Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čistící a desinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství (§49, odst. 1 písm. h, vyhláška č. 137/2004 Sb.)
6. Pro mytí rukou je používáno desinfekční mýdlo nebo gel.
7. Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.
8. K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.
9. Používané technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
10. Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.
11. Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým a chemickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.

12. Je prováděno opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav podávaných pokrmů.
13. Doba trvanlivosti je pravidelně kontrolována.
14. Mleté maso je připravováno ne dříve než tři hodiny před tepelným zpracováním, takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
15. Poškozené nádoby je pravidelně měněno.
16. V prostorách celé budovy je zákaz kouření (§49, odst. 1 písm. a, vyhlášky č. 137/2004 Sb.)
17. V prostorách určených k manipulaci s potravinami a produkty platí přísný zákaz vstupu cizím osobám (§49, odst. 1 písm. a, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
18. Sanitární zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a jejich vybavení jsou udržovány v čistotě a provozu schopném stavu (§49, odst. 1 písm. a, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
19. Skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu je v samostatném a označeném chladícím zařízení (box, lednice) (§49, odst. 1 písm. a, vyhláška č. 137/2004 Sb.).
20. Odkládání osobních věcí jen ve vyčleněném prostoru (§49, odst. 1 písm. a, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Čl. III. Zásady osobní hygieny

1. V případech stanovených právním předpisem, rozhodnutí příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví nebo při podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařské prohlídce a vyšetření, které provádí smluvní lékař, případně obvodní lékař.
2. Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku (§50, odst. 1 písm. a, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
3. Na rukou mají krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování. Ruce i pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Občanský oděv a pracovní oděv jsou uloženy odděleně. (§50, odst. 1 písm. e, f, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
4. Zaměstnanci neopouští provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a obuvi (§50, odst. 1 písm. c, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
5. V prostorách kuchyně je zakázáno jakékoliv nehygienické chování (kouření, úprava vlasů atd.) (§50, odst. 1 písm. d, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
6. Povinné nošení čistých osobních i ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě pokrmů.
7. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování dle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových rukavic a ústní roušky (§50, odst. 1 písm. b, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Čl. IV. Doporučení školního stravování a povinnosti při úklidu v souvislosti s výskytem Covid 19

- ✓ v rámci možností školy zajistit oddělení či co nejmenší kontakt různých skupin (např. rozložit vydávání obědů v různém delším čase, je-li to možné, nebo vytvořit v jídelně sektory oddělující jednotlivé třídy,
- ✓ důraz na nutnost mytí, případně desinfekci rukou před nabráním stravy,
- ✓ neumožnit samoobslužný výdej, tj. odebírání příborů z hromadných zásobníků a využívání samoobslužných bufetů (pečivo, ovoce, zelenina),
- ✓ provádět průběžně kontrolu a doplňovat vybavení – tekuté mýdlo v dávkovači, papírové ručníky,
- ✓ průběžně vynášet odpadkové koše v umývárně, na toaletách apod.,
- ✓ doplňovat dávkovače na desinfekci rukou,
- ✓ provádět průběžně desinfekci baterií, wc, klik, ovladačů od tv, židliček, stolů atd.
- ✓ minimálně 1x denně dezinfekce podlah a ostatních ploch v místnostech,
- ✓ provádět pravidelné větrání ve všech místnostech budovy.

Čl. V. Stroje a zařízení

1. Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezácích, kráječích, šlehačích apod.
2. Návody k obsluze strojů jsou vyvěšeny v blízkosti strojů.
3. Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nadřízenému.

Datum platnosti: 1. 9. 2024

Datum účinnosti: 1. 9. 2024

Zpracovala:

vedoucí školní jídelny: Darina Hanusová

Schválila:

ředitelka školy: Mgr. Václava Thán Brunclíková