

Provozní řád školní kuchyně

I. Úvod

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmů do oběhu se stanoví podle HACCP, 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 kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

1. 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.
2. Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti k ochraně veřejného zdraví.

II. Zásady osobní a provozní hygieny

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:
 - a. Podrobit se případně stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetření.
 - b. informovat ošetřujícího lékaře o druhu a povaze své pracovní činnosti,
 - c. předložit na vyzvání orgánu ochrany veřejného zdraví zdravotní průkaz, který musí mít každá pracovnice u sebe,
 - d. uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
 - e. k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
 - f. používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
 - g. dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
 - h. při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
 - i. používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
 - j. dodržovat zákaz kouření.

2. Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.
3. Zásady provozní hygieny:
 - a. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
 - b. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce
 - c. sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu
 - d. 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 přicházejícího do přímého styku s potravinami a pokrmy
 - e. musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu
 - f. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
 - g. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
 - h. do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní kuchyně je přísný zákaz vstupu zvířat.
 - i. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
 - j. pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
 - k. v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit
 - l. na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků
4. Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:
 - a. je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím 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,

- b. 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.
- c. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d. je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úprava vlasů a nehtů),
- e. je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- f. použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

III. Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a. nepracovat s nožem směrem k tělu,
- b. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- c. udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- d. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- e. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- f. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- g. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
- h. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- i. nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ▢) po stole,
- j. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- k. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; manipulovat (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu; přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohouty varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů,
- l. nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,

- m. dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- n. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně, která zabezpečí jejich opravu odborně způsobilým pracovníkem,
- o. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- p. zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochranou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,
- q. chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- r. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin
- s. mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- t. při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- u. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- v. při mytí nádobí a příborů používat dostatečné množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba použití utěrek,
- w. 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,
- x. 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; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
- y. nevybírat za chodu stroje /škrabky/ brambory nebo nesať do otevřeného stroje rukou,
- z. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí