

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Organizace: 70. mateřská škola Plzeň, Waltrova 26, příspěvková organizace	Číslo jednací: 70.MŠ/97/24 Spisový znak: 2.03. Skartační znak: S10
Účinnost od: 01.09.2025	Změny: K 31.08.2025 končí účinnost předchozího provozního řádu ŠJ.

Právní rámec:

Tento provozní řád je vydáván statutárním orgánem školy v souladu s ustanoveními zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin.

1. Úvodní ustanovení

Provozní řád upravuje práva, povinnosti a provozní podmínky v prostorách školní jídelny a kuchyně. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně jsou všichni zaměstnanci povinni striktně dodržovat stanovené technologické postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, právní předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a interní návody k obsluze i údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Výkon činností ve stravovacích službách mohou vykonávat výhradně zaměstnanci, kteří splňují zákonné předpoklady zdravotní způsobilosti a disponují potřebnými znalostmi nutnými k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a osobní hygienu

- **Preventivní prohlídky:** Před nástupem do zaměstnání jsou všichni pracovníci kuchyně povinni podrobit se vstupní preventivní prohlídce u poskytovatele pracovnělékařských služeb.
- **Hlášení změn zdravotního stavu:** Zaměstnanci jsou povinni neprodleně hlásit ošetřujícímu lékaři a nadřízenému každou změnu svého zdravotního stavu (především infekční či kožní onemocnění), která by mohla mít za následek kontaminaci surovin či hotových výrobků.
- **Úprava zevnějšku:** Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsteny, hodinky, náramky). Nehty musí být krátce zastřížené, čisté a nenalakované. V průběhu práce na pracovišti je zakázáno provádět jakékoliv toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.

- **Hygiena rukou:** Je nutné soustavně pečovat o tělesnou čistotu. Před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava surovin, po použití WC, po manipulaci s odpady) a při každém znečištění je pracovník povinen umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, případně dezinfekčního prostředku.
- **Osobní ochranné pracovní prostředky (OOPP):** Zaměstnanci jsou povinni řádně užívat přidělené OOPP, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy zcela zakrývající vlasy. Pracovní oděv musí být udržován v absolutní čistotě a měněn operativně v průběhu směny podle potřeby. Před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po důkladném umytí rukou jej opět obléknout.
- **Pohyb v OOPP:** Je přísně zakázáno opouštět prostory školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi.
- **Ukládání oděvů:** Použitý pracovní oděv a civilní (občanský) oděv se ukládají odděleně na místech k tomu výslovně vyčleněných (šatny).
- **Zákazy:** Ve všech prostorách platí absolutní zákaz kouření a zákaz vstupu cizích a nepovolaných osob.

3. Povinnosti provozovatele

Provozovatel (reprezentovaný vedením školy) je v rámci zajištění bezchybného chodu školního stravování povinen zabezpečit:

- Aby veškeré činnosti spojené s přípravou stravy vykonávaly pouze osoby zdravotně způsobilé s příslušným odborným povědomím.
- Pravidelné zajištění, obnovu a distribuci osobních ochranných pracovních pomůcek a oděvů.
- Aby byli všichni pověřeni pracovníci prokazatelně seznámeni s hygienickými a legislativními požadavky na práci v potravinářství.
- Odpovídající materiální podmínky pro dodržování osobní hygieny, včetně odděleného uložení pracovního a soukromého oblečení.
- Vypracování, aktualizaci a důsledné dodržování sanitačního řádu a systému kritických bodů (HACCP).

4. Organizace provozu kuchyně a povinnosti pracovníků

- **Pracovní doba:** Provozní doba kuchyně je stanovena od 06:00 hod. do 14:30 hod.
- **Klíčový režim a finance:** Za bezpečné odemykání a zamykání provozních prostor odpovídá kuchařka a vedoucí školní jídelny (VŠJ). Veškerou manipulaci s finančními prostředky vykonává výhradně vedoucí ŠJ. Při opuštění kanceláře, kde je uložena účetní evidence, VŠJ vždy prostor zabezpečí proti vstupu neoprávněných osob.
- **Evidence a software:** Veškeré finanční operace a skladové pohyby eviduje VŠJ v specializovaném počítačovém programu VIS.

- **Odhlašování stravy:** Odhlašování odběru obědů je plně v kompetenci zákonných zástupců (rodičů) dětí.
- **Logistika a zásobování:**
 - Objednávky potravin zajišťuje vedoucí ŠJ. Po dodání zboží zkontroluje faktury a dodací listy a plně odpovídá za jejich věcnou správnost.
 - Příjemky vyplňuje VŠJ podle dodacích listů, následně ukládá zboží na sklad a zaeviduje jej.
 - Zboží ze skladu potravin vydává VŠJ kuchaři ráno před zahájením přípravy, a to striktně podle platných výživových norem a aktuálního počtu strávníků. Výdej je neprodleně zaznamenán do výdejek.
 - Všechny ověřené faktury a dodací listy musí být opatřeny podpisem VŠJ a razítkem organizace.
 - Jedenkrát měsíčně provádí VŠJ řádnou uzávěrku skladové evidence potravin.
- **Úhrada stravného:** Platba obědů se uskutečňuje buď hotovostně v kanceláři VŠJ, nebo bezhotovostně prostřednictvím inkasa či trvalého příkazu z bankovního účtu.

5. Zásady provozní hygieny

Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být trvale udržovány v naprosté čistotě a v takovém technickém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.

Úklid všech pracovišť a přilehlých prostor se provádí průběžně za použití schválených mycích a dezinfekčních prostředků (specifikovaných ve složce Hygienické prostředky). Zaměstnanci jsou prokazatelně seznámeni s jejich správným dávkováním a aplikací. Pro úklid smí být použity pouze prostředky určené pro potravinářský průmysl, přičemž tyto chemické látky se skladují odděleně od potravin.

Sanitární zařízení a veškeré provozní prostory musí být udržovány v čistotě, provozuschopném stavu a řádně odvětrávány. Na toaletách musí být trvale k dispozici hygienické pomůcky (toaletní papír, tekuté mýdlo, papírové ručníky). Odpady musí být likvidovány průběžně do uzavíratelných nádob.

V celém objektu platí přísný zákaz výskytu hmyzu a hlodavců. Preventivně je prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace (DDD). Do prostor kuchyně je zcela zakázáno vpouštět zvířata a nepovolané osoby. Předměty nesouvisející s výkonem práce se v kuchyni nesmí přechovávat.

5.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se provádí po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnost přejímky nese odpovědnost VŠJ, v době její nepřítomnosti pověřená kuchařka. Potraviny se vybalují mimo čisté prostory kuchyně a přepravní obaly se bezprostředně likvidují. Skladování musí probíhat za podmínek, které vylučují poškození jakosti zboží.

V suchém skladu, chladničkách i mrazicích zařízeních jsou stabilně umístěny kalibrované teploměry, jejichž hodnoty jsou pravidelně kontrolovány a zaznamenávány. V souladu s hygienickými pravidly

(Kodex CAC/RCP 39–1993) musí být syrové potraviny živočišného původu uchovávány v chladu při teplotě 1 až 4 °C. Mražené suroviny musí být skladovány při teplotě -18 °C nebo nižší.

5.2. Příprava pokrmů

Příprava surovin podléhá přísnému prostorovému oddělení (tzv. čisté a nečisté zóny):

- Zelenina a brambory se čistí výhradně v hrubé přípravně zeleniny a do čisté výroby se předávají v omyvatelných a dezinfikovaných nádobách.
- Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném a k tomu určeném úseku; vaječný obsah se dál předává v čistých omyvatelných nádobách.
- Příprava a zpracování masa probíhá v souladu s technologickými postupy. Rozmrazování masa je povoleno pouze v chladničce. Maso po umletí musí být tepelně zpracováno do 3 hodin; syrové mleté maso je zakázáno ponechávat přes noc. Nože a pomůcky pro zpracování syrového masa jsou striktně barevně či jinak označeny a nesmí být použity na jiné suroviny.
- Moučné pokrmy, porcování hotových jídel a příprava studených salátů se realizují ve specificky vyčleněných pracovních úsecích. Hotové saláty se ihned ukládají do chladničky.
- Doba a teplota tepelného opracování musí být dostatečná k prokazatelnému zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Podle hygienických standardů nesmí teplota tuků a olejů při smažení překročit 180 °C. Teplé pokrmy před výdejem musí být uchovávány při teplotě vyšší než 60 °C.

5.3. Výdej stravy

Hotové pokrmy jsou v čistých gastronádobách transportovány na jednotlivé třídy mateřské školy. Celková doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od okamžiku dohotovení pokrmu. Při výdeji a manipulaci se stravou je personál povinen používat vhodné a čisté náčiní (vidlice, naběračky, podávací kleště) nebo jednorázové rukavice. Vydávané pokrmy musí vykazovat teplotu vyšší než +60 °C.

6. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP)

Pro účely splnění zákonných požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni striktně dodržovat následující bezpečnostní pokyny:

1. Nepracovat s nožem ani jiným řezným nástrojem směrem k tělu.
2. Odkládat pracovní nářadí, zejména použité nože, vždy na k tomu určené a bezpečné místo.
3. Nádobí s pokrmy (včetně prázdných nádob) umísťovat pouze do vyhrazených míst mimo komunikační trasy a průchody.
4. Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy povinně používat ochranné látkové rukavice (chňapky) a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
5. Nasazovat a měnit přídatná zařízení u kuchyňských robotů výhradně při zcela vypnutém motoru a odpojeném stroji.

6. Do masového strojku vtlačovat suroviny pouze k tomu určenou dřevěnou či plastovou paličkou (tlačítkem). U nářezových strojů používat při obsluze příslušné ochranné náčiní; špičky uzenin odkrajoval ručně pouze mimo chod stroje.
7. Provádět zkoušky těsta nebo jiných surovin zpracovávaných robotem zásadně až po úplném zastavení stroje.
8. Nenechávat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) zbytečně volně položené na pracovních plochách.
9. Zajistit, aby podlahy ve všech prostorách kuchyně a jídelny byly neustále setřeny do sucha, zbaveny zbytků pokrmů a jakýchkoliv odpadků, jež by mohly způsobit uklouznutí.
10. Nádobý z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami až po samotný okraj.
11. S elektrickými a plynovými spotřebiči (včetně vyklápěcích pánví) manipulovat v souladu s návodem. Před vyklápěním či čištěním odpojit přívod energie. Pravidelně kontrolovat výšku vody v plášti varného kotle podle vodoznaku, zabezpečit vypouštěcí kohouty proti náhodnému otevření a dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů.
12. Nepřenášet břemena překračující zákonné váhové limity pro ženy/muže, ani nadměrně velké nádoby s horkou vodou či pokrmy.
13. Dbát zvýšené opatrnosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy, aby nedošlo k opaření obličeje a rukou vznikající párou.
14. Jakékoliv technické závady na strojích či elektroinstalaci ihned nahlásit vedoucí školní kuchyně a zajistit opravu výhradně odborně způsobilým servisním zaměstnancem.
15. Plně se soustředit na pracovní výkon, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní kolegy při činnosti.
16. Soustavně kontrolovat lhůty použitelnosti a minimální trvanlivosti potravin a konzerv.
17. Nedotýkat se při manipulaci s hotovými pokrmy nebo surovinami přímo holýma rukama, pokud to není vzhledem k povaze suroviny nezbytné; vždy využívat vhodné čisté náčiní.
18. Dodržovat přísný zákaz odkládání bílého i černého nádobí (naplněného i umytého) na podlahu. Nádobí nesmí být ponecháváno v nečistém, prašném či nezakrytém prostředí.
19. Mytí nádobí provádět v dostatečném množství čisté horké pitné vody (teplota mycí lázně min. 40 °C). Je zakázáno používat kovové drátěnky, ze kterých hrozí uvolnění úlomků do stravy. Oplachová voda v myčce či dřezu musí být natolik horká, aby nádobí samovolně oschlo. Používání textilních utěrek je z hygienických důvodů zakázáno. Dezinfekce nádobí se provádí výhradně na zvláštní pokyn orgánů ochrany veřejného zdraví.
20. Při obsluze elektrických spotřebičů provádět pouze úkony předepsané výrobcem a dotýkat se výhradně ovládacích prvků k tomu určených. Nezasahovat do elektroinstalace, nedotýkat se vadných vodičů a nevěšet na kabely či vypínače žádné předměty ani části oděvu.
21. Při manipulaci s plechy v horních podlažích kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti a vždy používat termoizolační rukavice.

22. Nemanipulovat za chodu se škrabkou na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou a dbát na to, aby byl stroj během provozu bezpečně zakrytý.
23. Jakékoliv provozní havárie, závady či mimořádné události neprodleně ohlásit vedoucí ŠJ a řediteli školy.
24. Při vzniku jakéhokoliv pracovního úrazu (vlastního i spoluzaměstnance) ihned poskytnout první pomoc, skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a provést řádný zápis do Knihy úrazů.
25. Všichni zaměstnanci musí být s těmito pokyny a zásadami BOZP pravidelně a prokazatelně seznamováni. Vedoucí ŠJ provádí o těchto školeních písemné zápisy opatřené podpisy všech proškolených osob.
26. Konstrukční prvky interiéru (stropy, římsy, topná tělesa) musí být pravidelně zbavovány prachu a pavučin. Podlahy a okna musí být udržovány v naprosté čistotě. Okna musí být trvale osazena neporušenými sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva.
27. V prostorách kuchyně, jídelny a skladů je přísně zakázáno sušit pracovní oděvy, obuv či uchovávat občanský oděv.

7. Závěrečná ustanovení

Kontrolou dodržování a provádění veškerých ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen ředitel školy.

Tento provozní řád je závazný pro všechny zaměstnance stravovacího provozu a nabývá účinnosti dnem 01.09.2025.

V Plzni dne 31.08.2025

Bc. Oskar
Arce
ředitel školy