



SMĚRNICE č. 28/2008

***Vnitřní předpis
Provozní řád školní kuchyně***

ČL. 1 - ÚVOD

ČL. 2 - OBSAHOVÁ ČÁST

- 1) Povinnosti provozovatele
- 2) Povinnosti pracovníků
- 3) Hygiena provozu
- 4) Údržba
- 5) Zacházení s potravinami
- 6) Tepelná úprava
- 7) Výdej stravy
- 8) Příprava stravy
- 9) Sestavování jídelního lístku
- 10) Organizace stravování

ČL. 3 – DALŠÍ USTANOVENÍ

- 1) Odpovědnost

ČL. 4 – ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

- 1) Závaznost
- 2) Platnost

Účinnost: Od 1. 9. 2008
Zpracoval: Marta Šebková
Schválil: Mgr. Bc. Kamil Veigend
Počet stran: 4
Počet příloh: 0

ČL. 1 ÚVOD

Vnitřní směrnice vychází z vyhlášky 107/2005 Sb. v platném znění, o školním stravování, vyhlášky č. 84/2005 Sb. v platném znění, o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, zákona 258/2000 Sb., zákon o ochraně veřejného zdraví a vyhlášky č. 137/2004 Sb., Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Čl. 2 OBSAHOVÁ ČÁST

2.1. Povinnosti provozovatele

- práci v kuchyni musí vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé
- musí být seznámeny s hygienickými požadavky
- musí být dodržen technologický postup přípravy jídel
- musí být vhodné podmínky pro osobní hygienu
- musí mít osobní ochranné pomůcky
- musí být zabezpečena čistota provozních a pomocných zařízení
- musí být odděleně uloženy pomůcky na čištění pracovních ploch a zařízení
- musí být pravidelně prováděny technické úpravy, nátěry, malování atd.
- musí být pravidelně prováděna desinsekce a deratizace
- musí být dodržován sanitační řád
- musí být zajištěny vhodné podmínky pro manipulaci s finančními prostředky v hotovosti

2.2. Povinnosti pracovníků

- před vstupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
- jsou povinni hlásit lékaři každou změnu zdravotního stavu
- všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky) atd. musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovník si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou.
- pracovní oděv musí být vždy čistý. V kapsách nesmí být nic kromě kapesníku.
- pracovník musí při vaření používat pokrývku hlavy
- v pracovním oděvu nesmí odcházet mimo pracoviště
- ve všech vnitřních a vnějších prostorách školy je zákaz kouření
- zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.
- pracovní doba je od 6,30 hod do 15,00 hod
- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí školní jídelny a kuchařka
- musí znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- musí dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- musí užívat jen schválené a předepsané postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti potravin, podezřelé potraviny vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním
- udržovat v čistotě své pracoviště, náradí, ochranný oděv i obuv
- dodržovat řádně sanitační a provozní řád

2.3. Hygiena provozu

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně 1x ročně
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby

- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně, v mrazničkách 1x měsíčně
- čisticí pomůcky řádně oddělené

2.4. Údržba inventáře a strojního vybavení

- musí být udržováno v řádném technickém stavu
- musí být používána jen pitná voda

Mytí nádobí

- provádí se v teplé vodě s přídavkem mycího prostředku
- předem se musí očistit od zbytků
- bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce
- bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek
- čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid.
- likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas
- příjem použitého nádobí musí být oddělen prostorově od výdeje stravy
- mytí nádobí nesmí provádět pracovník, který pracuje při výdeji
- pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny
- pracovníce se musí převléci

2.5. Zacházení s potravinami

- přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní
- odpovídá vedoucí ŠJ a hlavní kuchařka
- skladováním nesmí dojít k poškození kvality zboží ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek
- potraviny, které je nutné před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené nebo se podávají bez tepelné úpravy
- vejce je možno skladovat pouze odděleně
- příprava pokrmů musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravkách, tepelnou přípravou k výdeji
- pracovní plochy pro čistou úpravu musí být samostatné a být označeny.

2.6. Tepelná úprava

- musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty výrobku
- používat jen čerstvá slepičí vejce, doba varu min. 12 minut
- maso po vlastním umletí musí být do 3 hod tepelně zpracováno, v té době musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí
- na smažení musí být vždy čerstvý tuk
- 20 min před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat
- nesmí se používat vejce jiná než slepičí
- nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou
- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza, syrová masa)

2.7. Výdej stravy

- provádí se bezprostředně po dohotovení pokrmů
- doba nesmí překročit 3 hodiny
- při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami

2.8. Příprava stravy

- k zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu
- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou

- syrové maso krájíme a meleme těsně před zpracováním
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
- tuky se nesmí přepalovat
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo nerez a varného skla

2.9. Sestavování jídelního lístku

- jídelní lístek se sestavuje podle zásad racionální výživy

2.10. Organizace stravování

- školní kuchyně má 2 jídelny
- malá je pro zaměstnance školy a cizí strávníky
- velká pro žáky školy

ČL. 3

DALŠÍ USTANOVENÍ

3.1. Osobou odpovědnou za přípravu stravy je vedoucí ŠJ a hlavní kuchařka.

3.2. Dohled nad žáky při stravování zajišťují pedagogičtí pracovníci školy dle rozpisu dozorů, který stanoví ředitel školy.

ČL. 4

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

4.1. Tento pokyn je závazný pro všechny zaměstnance ŠJ ZŠ Ústí n. L., Mírová 2734/4, p.o., 400 11 Ústí n. L.

4.2. Tímto se ruší vnitřní předpis č. 8 /2008 ze dne 1. 1. 2008

V Ústí nad Labem, dne 1. 9. 2008

Mgr. Kamil Veigend
ředitel školy