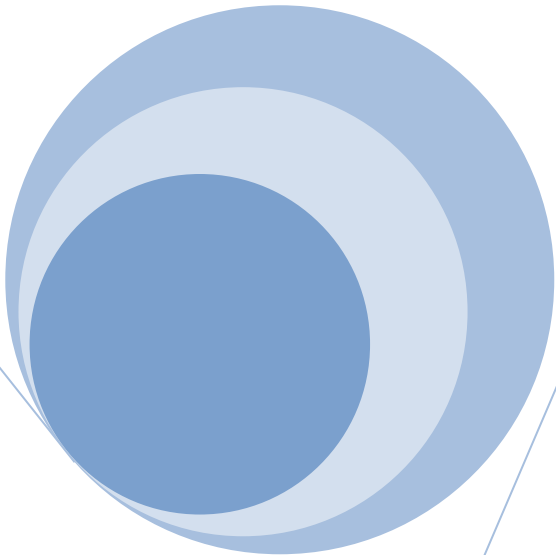
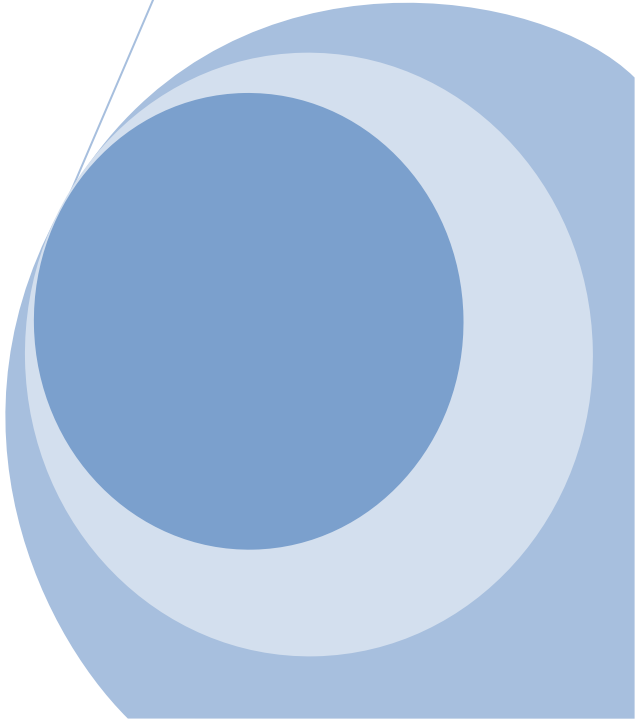




Škola: Základní škola Kadaň, ul. Školní 1479, okr. Chomutov	
ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY	
Provozní řád školní jídelny	
Č.j.: 1 ZS Ka/ ŠJ-03-2016	Účinnost od: 1. 9. 2016
Spisový znak: 105	Skartační znak: A 5
Změny: 1.9.2019	

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY



OBSAH

- 1. Předmět a rozsah vykonávané činnosti, obecná organizační ustanovení**
- 2. Základní informace**
 - ✓ **Popis provozu**
 - ✓ **Kapacita, sortiment, provozní doba**
 - ✓ **Zaměstnanci v provozu – počet, rozdělení profesí, pracovní doba**
- 3. Provádění výrobních činností a činností souvisejících – správná výrobní praxe**
 - ✓ **Zásobování surovinami a zbožím, jejich skladování**
 - ✓ **Příprava a výroba pokrmů**
- 4. Zaměstnanci v provozu**
 - ✓ **Povinnosti vedoucího**
 - ✓ **Povinnosti zaměstnanců**
- 5. Vnitřní kontrola v provozu**
- 6. Hygienické předpisy**
 - ✓ **Osobní hygiena pracovníků**
 - ✓ **Pracovní oděv**
 - ✓ **Hygienické zásady**
 - ✓ **Alimentární onemocnění**
- 7. Zásady úklidu, sanitární řád provozu**
- 8. Zásady dezinfekce**
- 9. Zásady dezinsekce a deratizace**
- 10. Hlavní zásady bezpečnosti práce**
- 11. Požární pravidla pro stávající provoz**

1. Předmět a rozsah vykonávané činnosti, obecná organizační ustanovení

Předmětem činnosti je poskytování stravovacích služeb v rozsahu výroby a výdeje pokrmů. Hlavní oblastí činnosti je poskytování stravovacích služeb pro děti mateřské školy a její zaměstnance, žáky základní školy a její zaměstnance.

Hlavní rozsah činností vychází z:

- Výroby a výdeje teplých pokrmů (1 druh polévky, 1 hotový pokrm) vyráběných z vybraných druhů masa, zeleniny a potravin
- Výroby a výdeje studených pokrmů (přesnídávky, svačinky – pro mateřskou školu, zeleninové saláty, oblohy k pokrmům)
- Výroby a výdeje cukrářských výrobků (moučníky, dezerty)
- Výroby a výdeje nápojů

Charakter provozu je školní kuchyně.

Pokrm je vydáván v:

jídelně, která je součástí školy – žáci základní školy a její zaměstnanci

ve třídách – děti mateřské školy a její zaměstnanci

Kapacita provozovny je stanovena na 700 pokrmů denně.

Z hlediska zabezpečení bezchybného chodu je nutné respektovat organizační zásady související především s:

- Účelným a produktivním využíváním strojního (technologického) vybavení provozu
- Pracovní náplní zaměstnanců a produktivním využitím pracovních sil
- Zásadami bezpečnosti při práci
- Hygienickými předpisy (zákon 258/2000 Sb. „o ochraně veřejného zdraví“ v platném znění a jeho provozní vyhláška č.137/2004 Sb.“ o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní a osobní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“ v platném znění. Dále zákon č.274/2003 Sb., kterým se mění některé zákony na úseku ochrany veřejného zdraví v platném znění), vyhláška 289/2007 o veterinárních požadavcích
- Vyhláškou o stravování (vyhláška č. 107/2008 Sb. „o školním stravování“ v platném znění, vyhlášku č. 84/2005 Sb., „o nákladech na závodní stravování“ v platném znění)

Smyslem činnosti je zabezpečit zejména:

- Skladování surovin a pomocného materiálu
- Bezpečnou a kvalitní přípravu teplých pokrmů, studených pokrmů, příloh, zeleninových salátů a obloh, studených nápojů, teplých nápojů, dezertů a moučníků
- Výdej pokrmů
- Provádění všech souvisejících činností (mytí nádobí, likvidace odpadu atd.)

Výroba musí být organizována tak, aby umožňovala logický a bezpečný průběh práce při zachování hygienických a bezpečnostních norem. Výsledkem činnosti je spokojený strávník.

Dílicí doporučení:

- Vypracovat standardní receptury a postupy pro výrobu teplých a studených pokrmů a salátů
- Hlavním faktorem při sestavování jídelního lístku musí být racionální výživa a schopnost bezpečného průběhu výroby a výdeje pokrmů
- Provádět aktivní kontrolu dodavatelů a zodpovědnou kontrolu přijímaného zboží
- Účelně a správně využívat jednotlivé pracovní úseky dle určení a viditelně je označit
- Postupovat při přípravě teplých a studených pokrmů a jejich výdeji dle zásad správné výrobní praxe
- Provádět vnitřní kontrolu v provozu s cílem v předstihu zjistit závady a provést nápravná opatření a tím předejít možnému úrazu

2. Základní informace o provozu

2.1. Popis provozu a rozdělení podle provozních středisek (pracovišť)

- Stravovací provoz je umístěn v areálu základní školy.
- Příjem zboží probíhá v místě, k tomuto určeném
 - v objektu školy je umístěna rampa, kde je zboží vyskladněno z vozu a následně přesunuto do provozovny, kde se nachází váha a výtah. Zde probíhá vizuální kontrola, kontrola množství a kvality. Poté je zboží přepraveno pomocí výtahu do příslušných skladovacích prostorů.

Ve stravovacím provozu se nachází tyto místnosti:

- Jídelna určená ke stravování žáků a zaměstnanců školy
- Kancelář vedoucí provozu
- Kuchyně s jednotlivými úseky pro přípravu a skladování pokrmů a inventáře
- Místnost pro přípravu svačin a přesnídávek pro mateřskou školu
- Místnost pro kuchařky – svačiny, osobní věci
- Skladovací místnost
- Chodba - botník, váha, výtah pro transport potravin, výlevka, skříň s materiálem pro úklid
- Šatna zaměstnanců kuchyně
- Suterén:
 - ✓ Úklidová komora
 - ✓ Sklad sterilovaného zboží + vejce s místem pro vytloukání, chladírna
 - ✓ Sklad pro inventář
 - ✓ Sklad brambor
 - ✓ Škrabka brambor
 - ✓ Sklad potravin – suchý
 - ✓ Toalety pro zaměstnance kuchyně + sprcha

2. 2. kapacita, sortiment, provozní doba

Výrobní část provozu je řešena pro přípravu teplých a studených pokrmů s celkovou kapacitou 700 pokrmů denně, provozní doba zařízení je od 6:00 do 15:00

2. 3. zaměstnanci v provozu – počet a rozdělení dle profese

Počet zaměstnanců: celkem 6

Profesní složení zaměstnanců: 1 vedoucí školní jídelny
1 hlavní kuchařka
1 kuchařka
3 pomocné kuchařky

Vedení a administrativa: Vedoucí provozu

Výroba: Hlavní kuchařka, kuchařka

Sklady: Vedoucí provozu, hlavní kuchařka, kuchařka

Expedice a výdej: Vedoucí provozu, hlavní kuchařka, kuchařka

Pracovní doba: 6,00 – 14,30 hod. kuchařky, pomocné kuchařky
6,30 – 15,00 hod. vedoucí školní jídelny

3. Provádění výrobních činností a činností souvisejících – správná výrobní praxe

Při provádění jednotlivých činností je nutné vždy dbát na provádění správné výrobní praxe, tzn. používané technologie, pracovní postupy, jakož i související hygienická a technická opatření a standardy musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmů a nesmějí narušovat smyslové znaky pokrmů a významně snižovat jejich nutriční hodnotu.

3.1 Příjemka potravin a zboží

Důsledné časové odlišení příjmu jednotlivých druhů zboží - je dodržován postupný příjem zboží dle komodit tak, že jednotlivé druhy potravin se na příjmu a v manipulačních chodbách skladového hospodářství nekříží.

Zboží je bezprostředně po přijetí do provozu přepočítáno, převáženo (kvantitativní kontrola), rozbaleno a dle druhu odvezeno a uloženo do příslušného skladu

Po příjmu probíhá zejména důsledná kontrola kvality přijímaných potravin – smyslové a vizuální hodnocení potravin

Bezprostřední úklid nevratných obalů z prostoru příjmu (do kontejnerů) a vratných obalů do určeného vyčleněného prostoru na obaly

Za příjem zboží odpovídá: Vedoucí provozu, Hlavní kuchařka

Za sanitaci příjmu odpovídá: Vedoucí provozu, Hlavní kuchařka, kuchařka

3.2 Skladování potravin

- Je důsledně dbáno na oddělené skladování neslučitelných druhů potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo smyslové ovlivnění (pachem)
- Vždy je dodržováno odpovídající uložení potravin v regálech, na paletách a závěsném zařízení (nikdy ne přímo na podlaze)
- Vždy je dbáno na důsledné uložení zboží v neporušených obalech výrobce s označením druhu zboží, jeho složení, doba trvanlivosti, podmínky pro uskladnění a vyznačení alergenů. V případě poškození obalu se využívají náhradní obaly (nádoby s víky, plastové jednorázové obaly nebo fólie) k odpovídajícímu zabezpečení výrobku a vždy je dbáno na zachování označení výrobce názvem a dobou trvanlivosti (event. se provádí náhradní označování). Stejným způsobem je zacházeno při uložení nespotřebovaných načatých balení potravin ve skladu.
- Pravidelně se sleduje doba trvanlivosti potravin – při vyskladňování potravin je využívána tzv. systém FIFO (první dovnitř – první ven). Potraviny s prošlou dobou trvanlivosti musí být bezprostředně vyřazeny ze skladu (stejně tak potraviny vykazující jakékoli příznaky podezření zdravotní závadnosti) a buď bezprostředně vhodným způsobem zlikvidovány, nebo uloženy odděleně ve vhodných podmínkách tak, aby nemohlo dojít k jejich zkáze do doby, kdy o nich bude rozhodnuto.
- Pravidelně sledujeme dodržování skladových podmínek (teplota, temno, vlhkost) stanovených výrobcem, event. zvláštním prováděcím předpisem – vyhláškou. Všechny sklady jsou pro tyto účely vybaveny teploměry.
- Teplota ve skladech je pravidelně sledována a o naměřených hodnotách je vedena průběžná evidence (záznam teplot do formuláře)

3.3 Předepsané skladovací podmínky:

Teplota skladu

Suchý sklad potravin	do + 25°C (nebo dle doporučení výrobce)
Pečivo	do + 35 °C
Výsekové maso	max + 5°C
Uzeniny	max +5°C
Vejce	+5 až 12°C
Ovoce, zelenina	max +5°C
Mléčné výrobky	max +8°C
Šokově zmrazené potraviny, zelenina, drůbež, maso, ryby	-18°C a méně

Za skladování zboží odpovídá: Vedoucí provozu, Hlavní kuchařka

Za sanitaci skladu odpovídá: Vedoucí provozu, Kuchařka

3.4 Příprava a výroba pokrmů

Výroba pokrmů pro strážníky probíhá v kuchyni, která je umístěna v přízemí budovy základní školy

Hrubá příprava masa

- Do provozu se odebírá čerstvé i mrazené maso. Rozmrazování masa, drůbeže probíhá vyhovujícím způsobem v chladicím zařízení (při teplotě do +5°C)
- Hrubá příprava masa probíhá na úseku hrubé přípravy masa
- Při přípravě je dbáno na zpracování masa do 30 minut
- Pracuje se vždy s dobře vychlazenými surovinami
- Opracované maso se skladuje s ohledem na lhůty a teplotu skladování v chladicích zařízeních

Čistá příprava masa

- Čistá příprava masa se provádí na úseku čisté přípravy masa
- Při přípravě je dbáno na stanovenou dobu manipulace do 30 minut
- Pracuje se vždy s dobře vychlazenými surovinami

Příprava těsta

- Příprava těsta probíhá v úseku určeném pro zpracování těsta
- Veškeré pracovní stroje a zařízení se nevyužívají pro jiné činnosti v rámci varny

Kompoty

- Pro použití kompotů, džemů, konzerv (ovocné knedlíky apod.) je dbáno na správné zacházení při uchovávání nespотřebovaných obsahů – v chladicím zařízení v uzavřených nádobách se sledováním lhůty pro uchovávání nespотřebovaných obsahů konzerv (24 hodin při teplotě do +4°C)
- Nespотřebované potraviny původně konzervované v plechových obalech se přendávají do vhodných uzavíratelných nádob (nerez, sklo, potrav. plast. obaly) a jsou označeny názvem potraviny, množstvím a časem spotřeby

Příprava studených pokrmů

- Příprava studených pokrmů probíhá v prostorách k tomu určených
- Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena

- Studené pokrmy jsou vyráběny jen z potravin vychlazených na teplotu nejvýše +5°C (toto neplatí pro pekárenské výrobky a tuky, které si vyžadují z technologických důvodů vyšší teplotu)
- Hotové výrobky jsou ihned podávány k výdeji nebo uloženy do chladicího zařízení
- Studené pokrmy se skladují nejvýše do +8°C

Cukrářské výrobky – tepelné zpracování

- Pokrmy se tepelně upravují vždy po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů, přísady přidávané do pokrmů za účelem dochucení, zahuštění apod. v poslední fázi výroby jsou dostatečně tepelně zpracovány – je sledována bezpečná příprava pokrmů (+75°C ve všech částech pokrmu po dobu nejméně 5 min.)
- Pro použití tuků a olejů nesmí docházet k přehřátí nad 180°C – kvalita tuku a oleje je průběžně kontrolována smyslově, při změně je tuk nebo olej vyměněn
- Pro přípravu cukrářských výrobků na pánvi je vždy používána nová dávka tuku či oleje.

Cukrářské výrobky – zpracování za studena

- Příprava studených cukrářských výrobků – kompletace pečených těst, korpusů apod., s krémy, náplněmi, polevami atd.
- Studené cukrářské výrobky lze vyrábět jen z potravin vychlazených na teplotu nejvýše +5°C
- Neplatí pro pekárenské výrobky a potraviny, které z technologických důvodů vyžadují vyšší teplotu. Během výroby nesmí teplota výkonu překročit +10°C a teplota místnosti +15°C
- Rozpracované výrobky – náplně, krémy se mohou uchovávat při teplotě do +4°C po dobu 24 hodin v chladícím zařízení

Hrubá příprava zeleniny

- Hrubá příprava zeleniny probíhá v prostorách k tomu určených – určené k čištění kořenové zeleniny, loupání cibule a česneku, omývání a očištění dalších znečištěných druhů zeleniny
- Od dodavatele se odebírá – celer, mrkev, pórek, česnek, cibule, hlávkové zelí, paprika, rajčata, okurky, salát, brambory atd.
- Na přípravně probíhá hrubá příprava zeleniny určené k další úpravě
- Zelenina určená k tepelné úpravě se po opracování předává na čistou přípravnu

Čistá příprava zeleniny

- Čistá příprava probíhá v prostorách k tomu určených – na čisté přípravně zeleniny
- Na přípravně probíhá příprava zeleniny určené k dalšímu tepelnému zpracování v kuchyni a příprava zeleniny určené k výrobě studených pokrmů – zeleninových salátů, příloh
- Rozpracované pokrmy (očištěná krájená zelenina určená k další tepelné úpravě) jsou ukládány v chladícím zařízení podle lhůt k uchovávání rozpracovaných pokrmů (v tomto případě očištěná krájená zelenina jako polotovar – 6 hodin od ukončení přípravy při teplotě do +4°C).
- Hotové zeleninové saláty jsou předávány k uchovávání při předepsané teplotě v chladicích zařízeních dle lhůt hotových studených pokrmů, v tomto případě 12 hodin při teplotě max. +8°C.

Vytloukání vajec

Činnost vytloukání vajec probíhá výhradně v prostorách k tomu určených – v místnosti pro vytloukání vajec

Vejce se do prostoru vytloukárny vyskladňují bezprostředně před vytloukáním tak, aby byla vejce před vytloukáním a další manipulací patřičně vychlazená

- Vejce se vytloukají vždy bezprostředně před jejich dalším zpracováním tak, aby bylo zamezeno prodávám

- Činnost je prováděna tak, aby při vytloukání pokud možno nepřišel obsah vajec do styku s vnějším povrchem skořápky
- Skořápky se likvidují do koše, vybaveného jednorázovým plastovým obalem a po ukončení činnosti se tento obal vždy uzavře. V takto uzavřeném obalu probíhá i následné odstranění skořápek z prostoru vytloukárny – do odpadkových kontejnerů mimo stravovací provoz
- Při činnosti vytloukání vajec pracovník používá důsledné ochranné pomůcky - jednorázová zástěra, která se vždy po použití likviduje spolu se skořápkami do kontejneru mimo stravovací provoz, ruce se omyjí desinfekčním mýdlem
- Nádobí a náčiní používané pro syrové vaječné hmoty je ihned vyčištěno a umyto
- Cukrářská těsta se mohou uchovávat při teplotě do +4°C po dobu 21 hodin

Tepelná úprava pokrmů

- Probíhá v prostorách k tomu určených v kuchyni
- Potraviny se tepelně upravují vždy po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů za účelem dochucení, zahuštění apod. v poslední fázi výroby jsou dostatečně tepelně opracovány – je sledována bezpečná příprava pokrmů (+75°C ve všech částech pokrmů po dobu nejméně 5 minut)
- Při použití tuků a olejů nesmí docházet k přehřátí nad 180°C – kvalita tuku a oleje je průběžně kontrolována smyslově, při změně smyslových znaků je tuk nebo olej ihned vyměněn
- Pro případnou individuální přípravu pokrmů na pánvi je vždy použita nová dávka tuku či oleje
- Tuky a oleje na smažení, fritování apod. se v žádném případě nepoužívají k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů
- Teplotu a čas průběžně kontrolujeme
- Při tepelné úpravě pokrmů se nepředpokládá přerušování tepelné úpravy pokrmů. Doba uchovávání rozpracovaného pokrmu nesmí překročit povolené lhůty (12 – 24 hodin při teplotě do 2 – 4 °C dle charakteru rozpracovaného pokrmu)
- Hotové pokrmy se vydávají do 4 hodin od uvaření

4. Zaměstnanci v provozu

4.1. Povinnosti vedoucího

- Zajišťovat vstupní informativní instruktáže nového personálu o pravidlech vyžadovaných ve stravovacím provozu, každoročně proškolovat zaměstnance kuchyně tzv. hygienické minimum a dále zajišťovat průběžné školení všech svých podřízených, se zaměřením na:
 1. Vysvětlit způsob organizace práce a pracovní postupy
 2. Cíl - dosáhnout vysoké kvality poskytovaných služeb
 3. Přispívat ke zvyšování kultury stravování
 4. Zajišťovat a dodržovat hygienické předpisy a další požadavky na čistotu
 5. Požadavky na způsoby chování k zákazníkům i ke kolegům
 6. Dbát na dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požadavky stravovacího provozu, poctivost
 7. Povinnost dodržovat všechny platné normy a předpisy
- Sám se podle těchto pravidel chovat a provádět pravidelné kontroly dodržování pravidel u svých podřízených a při zjištění jejich nedodržení ihned zjednat nápravu
- Zúčastňovat se zpravidla jedenkrát za 2-3 roky školení – hygienické minimum
- Organizovat racionálně práci tak, aby nedocházelo bezdůvodně ke škodám, neopodstatněným nákladům, řádně vést evidenci, je povinen zajistit řádné vyúčtování za každé příslušné zúčtovatelné období a je plně odpovědný za hospodaření svěřeného provozu
- Zajišťovat – vedení evidence zdravotních průkazů, vybavení podřízených pracovníků ochrannými pracovními pomůckami, sledovat stav zařízení, navrhovat rekonstrukce, investice při obnovování technického vybavení provozu
- Snažit se zavádět do své činnosti nové, moderní způsoby vedení kolektivu poskytování služeb zákazníkům
- Kontrolovat činnost svých podřízených spolupracovníků, poctivost, neustále sledovat bezporuchový průběh provozu, stav objektu a zařízení, v případě zjištění nedostatků, které sám nemůže řešit, nahlásit toto svému nadřízenému

4.2. Povinnosti zaměstnanců

- Všichni zaměstnanci jsou povinni řídit se pokyny svých nadřízených, především vedoucího zařízení, dodržovat veškeré platné předpisy, normy a zákony, jakož i dodržovat všechna pravidla a předpisy požadované stravovacím provozem
- Dbát na dodržování zásad čistoty a hygieny, ochrany a bezpečnosti zdraví při práci, dodržovat protipožární předpisy
- Před podepsáním pracovní smlouvy absolvovat vstupní preventivní prohlídku u závodního lékaře
- Absolvovat preventivní prohlídky (1x za 2 nebo 4 roky)
- Povinností je vlastnit zdravotní průkaz a zúčastňovat se školení o SVP a hygieně při činnostech epidemiologicky závažných, jakož i dalších školení, pořádaných stravovacím provozem, používat osobní pracovní prostředky či požadované vybavení
- Každý zaměstnanec je povinen neprodleně hlásit svému nadřízenému horečnaté, průjemové, hnisavé onemocnění, popřípadě onemocnění přenosného charakteru, eventuálně styk s osobou, která těmito nemocemi trpí
- V rámci svého pracovního zařazení a pokynů vedoucího provádět činnosti podle sanitačního řádu a plánu systému kritických bodů
- Jednotliví zaměstnanci se nesmějí pohybovat v prostorách, kam nemají povolen přístup (např. sklady), do těchto prostor mají povolen přístup pouze tehdy, pokud zde provádějí předání či příjem zboží

5. Vnitřní kontrola v provozovně

Dodržování SVP a povinností vyplývajících z ustanovení zákona a vyhlášek je prováděno aktivním způsobem vlastní kontroly (vnitřní kontrola). Jde o provádění kontrol vedoucím pracovníkem s cílem v předstihu zjistit závady a nedostatky a provést nápravná opatření a tím předejít možnému ohrožení zdraví spotřebitelů, přičemž tyto vnitřní kontroly slouží zejména pro vnitřní potřebu provozovatele.

Vnitřní kontroly jsou prováděny v oblastech:

- Hygiena předmětu a zařízení
- Hygiena personálu
- Hygiena při technologickém zpracování
- Hygienický stav místností budovy

Jako součást vnitřní kontroly je vedena jednoduchá evidence o:

- Školení zaměstnanců o hygieně
- Vstupní kontrola zboží
- Kontrola teplot v chladicích zařízeních
- Kontrola stanovených teplot i časů při provádění výroby, konečné úpravy a uvádění pokrmů do oběhu
- Provádění speciální ochranné deratizaci a dezinsekci
- Provádění sanitace

Součástí evidence jsou informace o odstranění zjištěných nedostatků v rámci vnitřní kontroly.

6. Hygienické předpisy, osobní hygiena pracovníků, pracovní oděv

6.1. Zásada provozní hygieny

- Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, vybavení, přepravní obaly musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- Úklid všech pracovišť a prostorů se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu zpracovávaných potravin a návodu výrobce
- Hygienická zařízení, zejména toalety, musí být udržovány v čistotě a v provozuschopném stavu
- 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 přicházejících do přímého styku s potravinami či pokrmy
- Musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu
- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně, včetně jiného zařízení stravovacích služeb
- Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
- Do zázemí provozovny a do kuchyně nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
- Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru
- Pro úklid lze používat takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
- Potraviny a pokrmy zaměstnanců lze skladovat jen v samostatném chladícím nebo mrazícím zařízení, které musí být označeno
- V celém areálu je přísně zakázáno kouření

Další zásady provozní hygieny stanovené pro stravovací služby:

V provozovně musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí

Další zásady provozní hygieny stanovené pro výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu:

Při výrobě potravin musí být zajištěno oddělené mytí provozního nádobí, přepravek a dalších zařízení od přepravních obalů a vratných obalů, cisteren, sudů a kontejnerů

Další zásady osobní hygieny stanovené pro výkon činností epidemiologicky závažných při výrobě a uvádění potravin do oběhu ve stravovacích službách:

- Je nutné pečovat o tělesnou čistotu před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití toalety, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (popřípadě desinfekčního) prostředku
- Je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a dle potřeby měněn v průběhu směny. Pracovní oděv musí být uložen odděleně od oděvu osobního.
- Nelze opouštět pracoviště v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- Je nutné zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- Je nutné mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty na ruku bez ozdobných předmětů
- Použitý pracovní oděv, jakož i občanský, je nutné ukládat na místo k tomu určenému

7. Zásady úklidu a sanitační řád provozu

Sanitace

Je souhrn činností ve stravovacím provozu a jeho okolí, kterými se zajišťují hygienické požadavky na zdravotní nezávadnost potravin nebo pokrmů.

Mezi sanitací se zařazuje:

- Úklid a čištění
- Desinfekce
- Dezinsekce
- Deratizace

Sanitační plán obsahuje:

- Co podléhá sanitaci – název zařízení, plochy, prostoru
- Jaké ochranné pomůcky se mohou používat
- Kdo provádí sanitaci – pracovní zařazení
- Čím provádět sanitaci – jaké sanitační prostředky a pomůcky se mohou používat
- Jak často se provádí sanitace
- Kdo kontroluje provedení a kdo za ně odpovídá – pracovní zařazení
- Jak se provádí záznam – dokumentace

Sanitace jednotlivých částí provozu jednotlivých zařízení je prováděna dle zásad úklidu v rámci průběžného, denního, týdenního, měsíčního úklidu a sanitačních dnů.

Předběžný úklid

Provádí se během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovišti i v hygienických zařízeních byla zachována provozní čistota, tak, aby pro zacházení s potravinami byly používány jen čisté předměty. Zejména se odstraňují zbytky poživatin nebo jiná znečištění z pracovních ploch, myjí se použité stroje a nástroje, nádobí, obaly se odstraňují dle potřeby do odpadů. Úklid je nutno provádět dle hygienických předpisů a k desinfekci je povoleno používat pouze prostředky schválené.

Denní úklid

Po skončení provozu se myjí zejména všechny pracovní plochy, náčiní, nádobí a nářadí. Myjí se dřezy, umyvadla, podlahy. Odstraní se odpady, desinfikují nádoby na jejich shromažďování. Odstraní se znečištěné prádlo. Odstraní se poživatiny podezřelé ze zdravotní závadnosti, zbytky pokrmů. V hygienických zařízeních se denně myjí a desinfikují dle druhu vykonávaných činností veškeré vnitřní vybavení, plochy a instalační zařízení. Zajistí se odvoz či likvidace odpadků a uklidí se prostor příjmu zboží.

Týdenní úklid

Týdenní úklid se provádí v rozsahu běžného denního úklidu, vytřídí se poškozené nádobí a náčiní. Umyjí se a desinfikují chladicí zařízení. Umyjí se regály na nádobí, zásuvky pracovních stolů, podnože, obklady stěn, parapety a povrchy topných těles.

Měsíční úklid

Provádí se jedenkrát do měsíce. Při měsíčním úklidu je vhodné provést potřebné malé opravy. Kromě rozsahu týdenního úklidu se navíc odstraňují nepotřebné věci, vytřídí se všechny skladované potraviny, dokonale se umyjí všechny skladovací prostory. Alespoň jednou za měsíc se provede odmrazení mrazicího zařízení. Proveďte se ochranná desinfekce a deratizace. Při všech úklidových pracích je nutné volit vhodný čistící postup a vhodný čistící prostředek. Za a pod spotřebiči a nábytkem je třeba zajistit úklid na mokro, jeli to technicky možné.

Sanitární den

Minimálně jedenkrát za šest měsíců se provádí veliký úklid při tzv. sanitárním dni. Tento sanitární den bude stanoven dle možností provozu (hlavní prázdniny, prázdniny během školního roku, kdy není poskytováno stravování, popřípadě kdy je stravování omezeno). Před velkým úklidem je vhodné provést potřebné opravy. Kromě rozsahu týdenního a měsíčního úklidu se dokonale uklidí veškeré prostory, zařízení a vybavení ve všech částech stravovacího provozu.

Sanitační řád provozu

Musí obsahovat plán provádění sanitací v provozu – všech jednotlivých pracovišť a zařízení v nich v rozsahu:

- Použitý prostředek
- Dávkování
- Způsob čištění
- Četnost provádění (jak často – viz výše)

Úklid všech prostor

Po skončení provozu, před odchodem všech zaměstnanců, musí být všechno technologické vybavení a nádobí čisté, nesmí zůstat žádné bílé ani provozní nádobí neumyto, všechny prostory výrobní i obytné musí být řádně a čistě uklizeny.

8. Zásady desinfekce

Desinfekce je proces, při kterém dochází k redukování mikroorganismů na požadovanou, bezpečnou úroveň. Vyšším stupněm desinfekce je sterilizace, při níž dochází k dokonalému zahubení všech mikroorganismů.

Desinfikovat můžeme dvěma způsoby:

Fyzikální cestou – var ve vodě nebo páře za normálního nebo vysokého tlaku, filtrace, atd.

Chemickou cestou – použití desinfekcí nebo desinfekčních čisticích prostředků

Desinfekce chemickými prostředky

Při desinfekci zařízení a ostatních povrchů musí být zachován následující postup:

- *Předmytí (ředoplach)* – odstranění mechanických nečistot, zbytků potravin a pokrmů z povrchu zařízení nebo ostatních povrchů a to různými pomůckami
- *Hlavní mytí* – použití čisticího prostředku s odmašťovacím účinkem a barevně odlišených utěrek pro pracovní plochy a ostatní povrchy
- *Mezioplach* – vždy pitnou vodou a dostatečným množstvím, aby na povrchu nezůstávaly zbytky čisticích prostředků
- *Desinfekce* – použití desinfekčních prostředků a jejich působení po dobu předepsanou výrobcem
- *Konečný oplach* – vždy pitnou vodou a dostatečným množstvím, aby na povrchu nezůstávaly zbytky desinfekčních prostředků a nezpůsobily tak možnost chemické kontaminace pokrmů
- *Sušení* – nechat volně oschnout nebo utřít jednorázovou utěrkou

Pokud to chemický prostředek umožňuje, je možné použít desinfekční prostředek s čistícím účinkem, čímž se jednotlivé kroky desinfekce – hlavní mytí – mezioplach – desinfekce odehrávají v jednom kroku

Pro správné provedenou desinfekci musí být splněny tyto požadavky:

- Odstranit z provozu nepřístupná místa, která jsou zdrojem nečistot a úkrytem různých škůdců – švábů, roztoků, potměnků, much atd., čímž se stávají rizikovým z hlediska nezávadnosti vyráběných pokrmů (mikrobiologická a fyzikální kontaminace)
- Pracovní plochy, podlahy a stěny musí být snadno čistitelné a oplachovatelné, tj. beze spár a z materiálu, který je odolný vůči působení čistících a desinfekčních prostředků
- V provozu musí být zřízen sklad desinfekčních a čisticích prostředků, úklidová komora a dostatek výlevků pro likvidaci špinavé vody
- Volit nejvhodnější desinfekční prostředky a pomůcky vzhledem k oblasti použití, způsobu použití, charakteru nečistoty a materiálu desinfikovaného povrchu
- Používat jen doporučené aplikační koncentrace, protože s nižší koncentrací se nemusí dosáhnout požadovaného efektu a naopak s vyšší koncentrací se zbytečně navyšují náklady na provedenou desinfekci

- Dodržovat aplikační časy předepsané výrobcem, aby bylo zajištěno dostatečně dlouhé působení
- Při čištění dodržovat instrukce k použití od dodavatele čisticích prostředků a od dodavatele jednotlivých zařízení
- Mít kvalitně vyškolené zaměstnance
- Každý pracovník musí absolvovat školení bezpečnosti práce dle platných zákonů
- Je nutné dbát na upozornění na etiketách obalů a na další původní dokumentaci jednotlivých čisticích prostředků, na upozornění vyplývající z bezpečnostních listů prostředků klasifikovaných jako nebezpečné a na vlastní poradenství odborníků na sanitaci v potravinářství a gastronomii

Pozor – vždy používejte pokynů výrobce a nezapomínejte na předepsané ochranné pomůcky!!!

9. Zásady dezinsekce a deratizace

Dezinsekce – česky „odhmyzení“, je hubení škodlivého lezoucího a létavého hmyzu a ostatních členovců, jako jsou roztoči, švábovití, vši, ploštice, mravenci, brouci, motýli, komáři, mouchy, blechy a ostatní.

Deratizace – je hubení a tlumení výskytu škodlivých hlodavců

Škůdci

- Nejedná se o jednotnou skupinu živočichů, ale tento pojem vznikl subjektivním pohledem člověka, který všechny živočichy, libovolně mu škodící, považuje za škůdce
- Znečišťují potraviny nebo pokrmové exkrementy, chlupy, vajíčky, mršinami, kuklami, larvami atd.
- Kontaminují potraviny nebo pokrmové různými kontakty – dotek, lepení, přisátí, píchnutí, kousnutí, vylučování po předchozím kontaktu s jiným, již kontaminovaným povrchem
- Určitý živočich se stává škůdcem pouze při přemnožení. Škůdci přenášejí mikroorganismy, způsobující onemocnění potravin, otravu jídlem, nemoci, případně i smrt a mohou kontaminovat veškeré povrchy a potraviny ve všech stupních úpravy. Dále způsobují zvýšení nákladů, snížení přírůstků hospodářských zvířat a výnosů, škody na majetku např. požerem a znehodnocováním dalších materiálů, jako jsou obaly, elektroinstalace, cihly, knihy, desky z minerálních vláken, výrobní stroje, počítače atd.
- Mouchy představují největší nebezpečí z důvodu jejich způsobu života. Vyhledávají výkaly, zbytky potravin, odpad, hnisající rány apod.
- Šváby žijí v tmavých a vlhkých úkrytech, živí se zahnívajícím odpadem a napadají mnoho organických materiálů, jako jsou papír, tkaniny atd.

Jak nejlépe poznat přítomnost škůdců ve stravovacím provozu

- Poškození – např. stopy vrtání, okusování, hlodání na materiálech z umělé hmoty, dřeva, potravinách, díry v krabicích, pytlích, rozžvýkaný papír nebo lepenka
- Vytekání nebo vysypané potraviny v okolí malých a velkých balení
- Živé nebo mrtvé larvy, kukly, těla zvířat
- Exkrementy škůdců, předmět (nemusí být od pavouků)
- Stopy (těla, ocasu, nohy) na zaprášených plochách (špína, prach, práškovité potraviny, atd.)
- Nezvyklé zápachy (švábi, myši)
- Mazlavá, tmavohnědá až černá místa u menších děr, na potrubí, kabelech a zdivu, která mohou naznačit pohyb krys, myši a švábů

Pro omezení výskytu škůdců ve stravovacím provozu je nutné dodržovat následující pravidla

- Správně zvolené místo shromažďování odpadu a jeho včasné odstraňování je důležitou součástí hygieny
- Musí být zajištěn takový systém pro systematickou likvidaci odpadu, aby nezapáchal, nehromadil se a nemohl se stát zdrojem kontaminace či rozšiřování různých škůdců
- V prostorách, kde se vyrábí potraviny nebo kde se s nimi nakládá, nesmí být potravinové a jiné odpady skladovány ani shromažďovány, pouze v případech, kdy je to během řádného provozu nevyhnutelné
- Sklad odpadů je nutné udržovat v čistotě a zabránit přístupu ptactva, hlodavců, hmyzu atd.
- Potravinový odpad by měl být ukládán do polyetylenových pytlů
- Nádoby na odpady musí být vždy řádně uzavřeny a označeny

- Aby se zamezilo přístupu škůdců na potravinářská pracoviště, zejména hlodavců, ptactva, létajícího a lezoucího hmyzu, musí být správně konstruovány okna a dveře, tj. zajištěny sítěmi a jinými ochrannými prvky
- Všechny další možné přístupové cesty do budov, jako jsou různé otvory, odtoky a další místa, kudy by škůdci mohly vniknout, musí být řádně zajištěny – odpady musí být vybaveny pevnými kovovými mřížkami proti vnikání hlodavců (krys, potkanů)
- Musí se udržovat odpovídající hygiena celého pracoviště, včetně pracovníků a udržovat dobrý technický stav budovy
- V případě objevení přítomnosti škůdců je nutné toto zjištění okamžitě nahlásit svému nadřízenému
- Veškeré potraviny by měly být skladovány tak, aby k nim škůdci neměli přístup
- Pozor, aby nebyly desinfekčními a deratizačními prostředky zasaženy potraviny. Je třeba provádět intenzivní kontrolu u příjmu zboží a přejímat pouze nezávadné zboží
- Poškozené potraviny musí být odstraněny
- Potraviny, připravené k dalšímu zpracování, se musí zakrývat
- **Pokud se již škůdci vyskytnou ve stravovacím provozu, řeší se jejich likvidace provedením dezinsekce nebo deratizace**

Ochrannou dezinfekci, dezinsekcí a deratizací a jejich členění definuje zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění

- *Zákon č. 258, § 55*
- *Zákon č. 258, § 56*
- *Zákon č. 258, § 57*
- *Zákon č. 258, § 58*

10. Hlavní zásady bezpečnosti práce

- Každou zjištěnou závadu na pracovišti nahlásit svému nadřízenému
- Udržovat pořádek a čistotu na pracovišti
- Udržovat svěřené prostředky v řádném a použitelném stavu a čistotě
- Dbát na správnou úpravu pracovního oděvu a obuvi
- Při práci používat předepsané pracovní pomůcky
- PŘÍSNÝ ZÁKAZ požívání alkoholických nápojů, omamných látek a zákaz je donášet na pracoviště
- Neodstraňovat ochranné kryty na strojích a zařízení
- Dodržovat protipožární předpisy a zásady
- Zákaz kouření v celém objektu pracoviště
- Je povinností ohlásit svému nadřízenému každý úraz (svůj nebo spolupracovníka)
- Počínat si při práci tak, aby nebyl ohrožen život a zdraví své osoby, nebo spolupracovníků, dbát na dodržování bezpečnosti práce, zachovávat maximální opatrnost a vědomí možného nebezpečí z vykonávané práce
- NEZASAHOVAT do elektrických obvodů

11. Požární pravidla pro stravovací provoz

K zabezpečení požární ochrany ve varně a všech stravovacích prostorách je třeba dodržovat tyto zásady:

Udržovat čistotu a pořádek ve všech prostorách varny a jídelny a všech ostatních prostorech určených ke stravování či skladování potravin

V prostorech kuchyně a ve výrobních a skladových částech provozu je kouření **Z A K Á Z Á N O** a není dovoleno používat otevřeného ohně

Sváření je povoleno jen na zvláštní povolení

Skladování hořlavých látek je **Z A K Á Z Á N O !**

Je zakázáno provádět neodborné zásahy a opravy elektroinstalace, používat po domácku vyrobené elektrospotřebiče, používat k vytápění elektrospotřebiče, které k tomuto nejsou určené (pánve, trouby apod.)

Zabezpečit volný přístup k vypínačům elektrické energie, před odchodem z pracoviště je pracovník povinen překontrolovat vypnutí všech elektrických zařízení

Nepovolovat bezdůvodné návštěvy ve výrobních a skladovacích prostorách resp. ve všech částech, které nejsou určeny pro zákaznickou veřejnost

Udržovat protipožární prostředky v provozuschopném stavu, nepoškozené

Zpozoruje-li kterákoliv osoba požár, je POVINNA:

Pokud jí síly stačí jej uhasit. V případě, že není schopna zdolat požár vlastní silou, neodkladně vznik požáru telefonicky ohlásí

Hasiči	150
Záchranná služba	155
Policie	158
Městská policie	156
Jednotné číslo tísňového volání	112

Příloha: Sanitační plán
Sanitační řád

V Kadani dne 30. 8. 2019

Zpracovala: Kamila Míchalová
vedoucí šk. jídelny

Schválila: Mgr. Irena Gahlerová
ředitelka školy