



Příloha č. 2: Provozní řád školní kuchyně

Č.j.: ZS-1.6/2025/216

Spisový znak : O 1.6/25

Skartační znak : S 10

Vypracoval :

Hana Ledvinová

Schválil :

Mgr. Iva Dostálová, MBA

Projednáno : Provozní poradou

Dne : 1.8. 2025

Příloha č.2 nabývá účinnosti ode dne :

Dne : 1. 9. 2025

Změny v příloze jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

1. Základní ustanovení

Vyplývá z požadavků zákona č. 250/2000Sb MZ a vyhlášky 137/2004Sb, zákon 561/2004Sb , ve znění pozdějších vyhlášek a zákoníku práce a bezpečnostních předpisů.

2. Provoz

- V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- Nádoby s pokrmami i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- Hrnce nenaplnovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 20 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- Při snímání pokliček a pák s nádobami s horkými pokrmami dbát zvýšené opatrnosti.
- Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.
- Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- Zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a vykostování. Používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice nebo polorukavice proti pořezání. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
- Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných min. 50 cm od země, od stěn musí být oddělen laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
- Uchovávat po dobu 24 hodin od přípravy jídla dostačující vzorky potravin a to v ledniče.
- Do místností, kde jsou požívatinami nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným, je zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.
- Při manipulaci s požívatinami a pokrmami se jejich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.
- Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmami nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 stupňů Celsia.

- Je nutno stírat pravidelně se stropů, říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uschovávat odděleně a nesmí se používat k čištění kuchyňského nádobí a stolů. Pomůcky označit červenou barvou. Pomůcky na čištění stolů označit bílou barvou a na čištění kotlů modrou barvou.
- Všechny místnosti spol. stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrány.
- V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uschovány občanské šaty a obuv.
- Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
- Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavírací nádoby na použité hygienické vložky.

3. Stroje a zařízení

- Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spolupracovníků, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným přípravkem - tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajovaly ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
- Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod., je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s elektrickým zařízením, ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hlavním uzávěrem a vyvětrat.
- Nastane-li v elektrickém zařízení nebo v přírodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části elektrické instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahát do stroje za chodu.

4. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastříženy a nenalakované. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou a osušit papírovými ručníky. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

5. Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh požívatiny a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí,
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel,
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- čistotu provozních a pomocných zařízení,

- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
- provádění dezinsekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé),
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován.

6. Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost,
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všímat se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování,
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami,
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- mít na pracovišti zdravotní průkaz,
- dbát na svůj zdravotní stav,
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

7. Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu,
- malování kuchyně 1x za 2 roky,
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby,
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc.

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidávkou mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek. Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

8. Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost hlavní kuchařka a vedoucí kuchyně.

Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce je možno skladovat pouze s balenými poživatinami.

Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.

Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku:

- na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu minimálně 12 minut,
- maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí,
- na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově - 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat,

V zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:

- vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů,
- vejce s porušenou skořápkou,
- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza),
- syrová masa typu tatarských bifteků.

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně,
- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním,
- syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním,
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody,
- tuky se nesmí přepalovat,
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla,

Sestavování jídelního lístku provádíme podle spotřebního koše. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polo masitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce podáváme podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

9. Organizace stravování

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně. Organizace výdeje stravy je zabezpečena vhodnou úpravou rozvrhů nástupu jednotlivých tříd na oběd. Pedagogický dozor zajišťuje ředitel školy. Výdej do jídelnoslužby rodičům nemocných dětí se provádí v průběhu výdeje dětem. Výdej cizím strávníkům se provádí mimo výdejní dobu dětí.

10. Konkrétní zásady pro ZŠ a MŠ Blížejev

1/ Provoz kuchyně : 6:00 – 14:30 hodin

Výdej obědů : 11:00 – 14:00 hodin

Výdej přesnídávky MŠ : 8:30 – 9:00 hodin

Výdej svačiny MŠ : 14:15 – 15:00 hodin

2/ Za provoz kuchyně odpovídá hlavní kuchařka, všichni zaměstnanci jsou povinni dodržovat bezpečnostní předpisy, používat předepsanou obuv a oděv.
S Bezpečnostními předpisy jsou všichni zaměstnanci seznámeni při nástupu do práce.

3/ Všichni zaměstnanci musí dbát na pořádek, šetřit elektrickou energií, vodou, plynem a dodržovat předpisy dle vyhlášky č. 107/2001 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny a vyhláškou EU 852/2004, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz.

4/ Hygiena provozu – Pravidelné mytí a čištění všech prostor probíhá podle sanitačního řádu.
Mytí nádobí a úklid kuchyně zajišťují kuchařky – odpovídá hlavní kuchařka.
Úklid jídelny zajišťuje uklízečka.

5/ Opravy přístrojů a nástrojů oznámí hlavní kuchařka vedoucí školní jídelny, která zajistí jejich odstranění.

6/ Čištění a údržbu lapolu (kanalizace) zajišťuje CHVAK Domažlice dle potřeby a předchozí objednávce – minimálně 1x za rok.

7/ Organické zbytky likviduje hlavní kuchařka.

8/ Hlavní kuchařka odpovídá :

- a) za odemykání a zamykání kuchyně
- b) za denní dolévání vody do vyhřívacího stolu (2l)
- c) za denní dolévání vody do varných kotlů
- d) za vedení kontroly HACCP
- e) za údržbu konventomatů dle míry znečištění – min. 1x za 14 dní

9/ Za veškerou agendu ohledně vyúčtování stravného a za knihu úrazů, jejich evidenci, za lékárničku, její vybavení, doplnění a evidenci zodpovídá vedoucí školní jídelny.

10/ Pracovnice kuchyně jsou povinny dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu jídel, dodržovat technologické postupy při zpracování potravin.

11/ Vedoucí školní jídelny zodpovídá za neutralizaci vody a její kontrolu v konvektomatech 1x za dva měsíce a kontrolu varných kotlů 1x za měsíc.

12/ Provoz kuchyně končí ve 14:30 hodin.

Hlavní kuchařka odpovídá za vypnutí elektrických a plynových spotřebičů, světel, uzavření přívodu vody a celkové zabezpečení kuchyně proti případným haváriím. Při odchodu uzamknou oba vchody, jimiž lze vstupovat do školní kuchyně.