

Řád školní kuchyně

I. Úvod

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), 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 křížové 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 nutné k ochraně veřejného zdraví.

II. Zásady osobní a provozní hygieny

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,

b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,

c) každý pracovník ŠJ má u sebe zdravotní průkaz a na vyzvání je předloží orgánu ochrany veřejného zdraví,

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) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,

i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,

j) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,

k) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,

l) 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 ohrožování 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 přicházejících 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 jídelny 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 nádoby 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 započítím 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, úpravy 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 vyčleněném; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

III. Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BZOP 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; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů,
- l) nepřenašet 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 a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- p) zvýšenou pozornost věnovat při bourání masa a při vykostování
- 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 a konzerv,
- 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 dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádoby smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,

- 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 konvektomatu dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
- y) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,
- z) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

V Otaslavicích 1. 9. 2015

.....
Eva Tinclová
vedoucí školní jídelny

.....
Mgr. Vladimír Leitgeb
ředitel školy