

# Provozní řád školní jídelny

## 1. Úvodní ustanovení

Na základě zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky č. 137/2004 Sb. a nařízení ES 852/2004 vydává statutární orgán školy tuto směrnici. Všichni zaměstnanci v kuchyni jsou povinni dodržovat stanovené postupy, bezpečnostní a hygienické předpisy a návody k obsluze zařízení. Ve stravovacích službách mohou pracovat pouze jednotlivci, kteří splňují požadavky zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti k ochraně veřejného zdraví.

## 2. Povinnosti provozovatele

- Zajistit, aby práci v kuchyni vykonávaly jen zdravotně způsobilé osoby.
- Poskytnout potřebné ochranné pomůcky a pracovní oblečení.
- Seznámit pracovníky s hygienickými požadavky a zajišťovat jejich dodržování.
- Vytvořit podmínky pro osobní hygienu a správné uložení oblečení.
- Zajistit pravidelné technické úpravy a údržbu prostor.
- Vypracovat a dodržovat sanitační řád.

## 3. Organizace provozu kuchyně

- Pracovní doba kuchyně je 6:00–14:30.
- Za odemykání a zamykání odpovídá hlavní kuchařka, vedoucí školní jídelny a kuchařka.
- S finančními prostředky manipuluje pouze vedoucí jídelny, ředitelka mateřské školy.

## 4. Povinnosti pracovníků

- Dbát na svůj zdravotní stav, chodit do práce pouze úplně zdraví, mít platný zdravotní průkaz.
- Dodržovat provozní, sanitační i HACCP řád.
- Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, skladování a přípravu pokrmů.
- Používat jen schválené technologické a pracovní postupy, kontrolovat kvalitu surovin a záruční lhůty.
- Pravidelně uklízet, používat vhodné mycí a dezinfekční prostředky.
- Všechny nástroje, vybavení a pracovní prostory udržovat být čisté a nezávadné.
- WC a ostatní prostory udržovat v čistotě, zajistit hygienické pomůcky.
- Odpad likvidovat průběžně.
- V kuchyni skladovat pouze věci související s prací, zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat.
- Osobní oděv a obuv odkládat pouze v šatně odděleně od pracovního a udržovat v čistotě.
- K úklidu používat pouze prostředky určené pro potravinářství, skladovat je odděleně.
- Mytí nádobí provádět v teplé vodě s mycím prostředkem, bílé nádobí a příbory v myčce.

## 5. Skladování potravin

Převzetí zboží kontroluje vedoucí jídelny, případně hlavní kuchařka. Potraviny se vybalují mimo kuchyni, obaly se ihned likvidují. Skladované potraviny musí být chráněny před znehodnocením, teploty v chladicích zařízeních jsou pravidelně kontrolovány. Syrové živočišné suroviny se uchovávají při teplotě 1–4 °C, mražené suroviny při -18°C nebo nižší.

## 6. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se čistí ve vyhrazené přípravě a přenášejí se v omyvatelných nádobách. Vejce se zpracovávají v černé kuchyni, maso podle technologických postupů, rozmrazování probíhá v lednici.

Mleté maso se zpracovává do 3 hodin, nesmí zůstat přes noc. Pracovní plochy a nástroje jsou určeny jen pro dané účely a udržovány v čistotě.

## 7. Výdej stravy

Pokrmu se vydávají z vyhřívaných pultů, výdej nesmí přesáhnout 4 hodiny od dokončení pokrmu. Používají se vhodné nástroje, pokrmu musí mít teplotu vyšší než 60°C. Teplota pokrmů je pravidelně přeměřována a evidována.

## 8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP)

- Při práci s noži a horkými pokrmy je nutné dbát zvýšené opatrnosti, používat ochranné rukavice a náčiní odkládat na určená místa.
- Manipulace s elektrickými a plynovými spotřebiči je možná pouze při vypnutí přívodu energie.
- Přístroje a zařízení obsluhovat pouze podle určených postupů a neprovádět na nich neodborné zásahy.
- Každou závalu nebo úraz ihned hlásit vedoucí školní kuchyně a zapsat do knihy úrazů.
- Pravidelně kontrolovat čistotu prostor i nádobí, zajistit bezpečné pracovní prostředí.
- Nedotýkat se vadné elektroinstalace, používat pouze určené části přístrojů.
- Věnovat maximální pozornost vykonávané práci a nerušit ostatní.
- Občanský oděv a obuv neskladovat ani nesusít v kuchyni, jídelně ani skladech.

## 9. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a osobní hygiena

- Před nástupem do zaměstnání provádějí zaměstnanci preventivní prohlídku a získávají zdravotní průkaz.
- Každou změnu zdravotního stavu, která by mohla ovlivnit bezpečnost potravin, jsou pracovníci povinni hlásit lékaři a vedoucímu pracovníkovi.
- Během práce nesmí mít zaměstnanci na ruce ozdoby, nehty musí být krátké a nenalakované.
- Dbát na tělesnou čistotu a správné mytí rukou při všech potřebných příležitostech.
- Povinnost nosit pracovní oděv, obuv a pokrývku hlavy, udržovat je čisté a vyměňovat dle potřeby.
- Kosmetické a toaletní úpravy provádět mimo pracoviště.
- Zákaz kouření a vstupu cizích osob do prostor kuchyně.
- Pracovní a civilní oděv ukládat odděleně na vyhrazená místa.

## 10. Závěrečná ustanovení

- Kontrolou dodržování směrnice je pověřena vedoucí jídelny.
- O provedených kontrolách jsou vedeny písemné záznamy.
- Směrnice nabývá platnosti a účinnosti dne 21. 8. 2025.

V Ratibořských Horách dne 21. 8. 2025

Věra Packová  
Ředitelka mateřské školy

Dagmar Buřičová  
Vedoucí školní jídelny