

Provozní řád školní jídelny

Provozní řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování.

1. Organizace provozu kuchyně a školní jídelny

1. pracovní doba kuchyně 6,00 hod. – 14,30 hod.
2. pracovní doba kanceláře kuchyně 10,00 hod. – 14,00 hod.
3. výdej obědů začíná v 11,15 hod. a končí v 14,00 hod.
4. výdej jídlonosičů pro nemocné žáky, školské důchodce v 11,15 hod. - 11,35 hod. v levé polovině jídelny. /V době nemoci je možné oběd vyzvednou pouze první den, ostatní dny je nutné obědy odhlásit. Zaměstnanci si musí obědy odhlásit již první den nemoci. V opačném případě musí doplatit režie a FKSP/
5. dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dozorů je vyvěšen v jídelně. Dozorující pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních návyků.
6. dozor reguluje osvětlení a kontroluje větrání
7. poslední dozorující po skončení provozu zavírá okna a zhasíná
8. úklid jídelny zajišťuje školní provoz- úklid

2. Provozní povinnosti zaměstnanců školní kuchyně

1. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka a vedoucí ŠJ
2. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti zajišťuje administrativní pracovnice ŠJ
3. dbát na svůj zdravotní stav
4. mít na pracovišti zdravotní průkaz
5. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
6. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
7. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
8. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
9. kontrola záručních lhůt potravin

3. Požadavky na zdravotní stav pracovníků kuchyně a jejich osobní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované

4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. desinfekčního/ prostředku
5. je nutné 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, nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
6. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
7. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

4. Zásady provozní hygieny

1. 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
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
6. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
7. zákaz kouření ve všech prostorách
8. prostředky pro úklid jsou ukládány odděleně, mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

5. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Dagmar Brzáková, vedoucí školní jídelny

V Poděbradech dne 1.9.2016

Mgr. Vlastimil Špinka
ředitel školy