

VNITŘNÍ ŘÁD VÝDEJNY ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Čj.: MŠ/ZŠ/2023-0008

Platnost 16.8.2023

Účinnost 1.9.2023

Tato aktualizace ruší všechna předchozí vydání.

1) Obecná ustanovení

Směrnice se řídí školským zákonem č. 561/2004Sb. (§119), vyhláškou č.108/2001 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení, vyhláškou č. 137/2004Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování a nařízením Evropského parlamentu a Rady č.852/2004.

2) Požadavky na zdravotní stav pracovníků, a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se všichni zaměstnanci kuchyně podrobí vstupní preventivní prohlídce u smluvního závodního lékaře. Dále si nechají u praktického lékaře vystavit potravinářský průkaz.

Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci jídla. Dbají osobní hygieny a nařízení zaměstnavatele a MZdr ČR ohledně epidemiologické situace, či situace v souvislosti s onemocněním covid-19. Ohledně změny zdravotního stavu ihned uvědomí ŘŠ a vedoucí pobočky.

V případě, že se setkali s osobou pozitivně testovanou na covid-19 nebo osobou, u níž propuklo infekční onemocnění, toto oznámí telefonicky ředitele školy a vedoucí pobočky, a na pracoviště již nevstupují.

Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky...) pracovník odkládá v místnosti k tomu určené. Nehty jsou krátce zastříženy a nenalakované. Pracovníci si před započítím práce a po každé činnosti umyjí ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Podle koronavirové situace využijí desinfekci. K utření rukou pracovníci používají jednorázové papírové ručníky. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Při manipulaci s jídlem pracovníci používají pokrývku hlavy. V pracovním oděvu neodchází mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit, a po pečlivém umytí rukou znovu obléci. Před tím si znovu vydesinfikují ruce.

V průběhu práce na pracovišti pracovník neprovádí toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

3) 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 poživatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- aby byl dodržován schválený technologický postup vydávání 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 dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- další požadavky dle Sanitačního řádu

4) 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 výdej pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy
- 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

5) Hygiena provozu

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

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně dle potřeby a možností
- 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 přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí, přístroje a sklo 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.

6) Zásady společného stravování

Přejímka zboží se provádí po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost provozní pracovník. Po převzetí stravy je změřena teplota pokrmů. V případě, že teplota nedosahuje 60°C, pokrmy se před výdejem na tuto teplotu ohřejí. Pomazánky se uloží do lednice. Maximální teplota pomazánek je 8°C. Pokud je teplota vyšší, pomazánky se uloží do lednice.

Při výdeji jídla je změřena opět teplota pokrmů zaměstnancem, který má ten den na starosti výdej jídla.

7) Organizace stravování

Výdejna stravy má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá provozní pracovník. Pedagogický dozor zajišťují třídní učitelky. Výdej do jídelnosáčů rodičům nemocných dětí se provádí mimo výdejní dobu dětí.

8) Závěrečná ustanovení

Tato směrnice je trvale uložena v kanceláři školy a ve výdejně školního stravování.

V případě epidemie, či pandemie, se výše uvedená směrnice řídí aktuálními opatřeními dle KHS, MŠMT, MZd a Nařízením ředitelky.

Mgr. Radka Čáslavová, ředitelka školy

Byl/ a jsem seznáme/ a s Řádem výdejny školního stravování a zavazuji se jej dodržovat.

Jméno:

Podpis:

Datum: