**PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

|  |
| --- |
| ZŠ Ostrava – Nová Bělá, Mitrovická 389příspěvková organizace |
| Vypracovala: | Kateřina Lofítkovávedoucí školní jídelny  |
| Schválil: | Vladimír Krčmarskýředitel školy |
| Směrnice nabývá platnosti: | 15. února 2024 |

1. **PROVOZ ŠKOLNÍ JÍDELNY**

1/ Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

2/ Zaměstnanci jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou, týkající se jejich druhu práce. Minimální frekvence 1x ročně

3/ Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.

4/ Zaměstnanci jsou povinni při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.

5/ Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.

6/ Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.

7/ V souladu s § 25 vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60°C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

8/ Výdejní doba jídel se řídí vnitřními řády jídelen.

9/ Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.

10/ Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.

11/ Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místech k tomu určených.

12/ Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.

13/ Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně.

14/ Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou ukládány do uzavíratelných nádob k tomuto účelu určených (§ 25, vyhlášky č. 137/2004)

15/ Kuchař má za povinnost vydávat pokrmy dle normy

16/ Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí ŠJ. V případě nepřítomnosti vedoucí školní jídelny, hlásí každé poranění řediteli školy.

17/ Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí ŠJ s kuchařem.

1. **ZÁSADY PROVOZNÍ HYGIENY**

1/ Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, vyhláškou č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování, zejména vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování.

2/ Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí je smýváno ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí být minimálně 40 °C.

3/ Skladování čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami a produkty (§ 49, odst. 1 písm. h), vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

4/ Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství (§ 49, odst. 1 písm. f), vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

5/ Pro mytí rukou je používáno dezinfekční mýdlo.

6/ Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.

7/ K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.

8/ Používané technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.

9/ Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým a chemickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.

10/ Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.

11/ Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována.

12/ Mleté maso je připravováno ne dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.

13/ Při manipulaci s vydávanými pokrmy nebo poživatinami není dovoleno se jich dotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné.

14/ Poškozené a prasklé nádobí je pravidelně vyměňováno.

15/ V prostorách celé budovy platí zákaz kouření (§ 49, odst. 1 písm. d), vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

16/ V prostorách určených k manipulaci s potravinami a produkty platí zákaz vstupu cizím osobám (§ 49, odst. 1 písm. a) vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

17/ Sanitární zařízení (umývárna, záchod) a pomocná zařízení (prostor pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení jsou udržovány v čistotě a provozu schopném stavu, (§ 49, odst. 1 písm. b) vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

18/ Nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čistících přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace (§ 49, odst. 1 písm. i) vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

1. **ZÁSADY OSOBNÍ HYGIENY**

1/ V případech stanovených právním předpisem, rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví nebo při podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí smluvní lékař.

2/Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku. (§ 50, odst 1 písm. a) vyhlášky č. 137/2004)

3/Na rukou mají krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování. Ruce i pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Čistý pracovní oděv, použitý pracovní oděv jakož i občanský oděv je ukládán odděleně na místo k tomu vyčleněné. (§ 50, odst. 1 písm. e), f) vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

4/ Zaměstnanci neopouští provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi (§ 50, odst. 1 písm. c) vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

5/ V prostorách školní kuchyně je zakázáno jakéhokoliv nehygienického chování (např. kouření, úpravy vlasů a nehtů), (§ 50, odst. 1 písm. d) vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

6/ Zaměstnanci nosí čisté osobní ochranné prostředky odpovídající charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržují pracovní oděv v čistotě a vyměňují podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky (§ 50, odst. 1 písm. b) vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

1. **STROJE A ZAŘÍZENÍ**

1/ Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech činnostech, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, šlehačích, míchačích na těsto, apod.) Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.

2/ Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nejbližšímu nadřízenému.

 NÁVODY K POUŽÍVÁNÍ A OBSLUZE ULOŽENY V KANCELÁŘI VEDOUCÍ ŠJ.

 Zpracovala Kateřina Lofítková - vedoucí ŠJ ………………………………………………..

 Vladimír Krčmarský – ředitel ZŠ ………………………………………………..

S PROVOZNÍM ŘÁDEM BYLI SEZNÁMENI:

Stanislav Nytra – vedoucí kuchař: ……………………………………………….

Renáta Adámková – zaučená kuchařka: ……………………………………………….

V Ostravě dne 12. 2. 2024

V platnosti od 15. 2. 2024