

Výchovný ústav, středisko výchovné péče a střední škola Bušovice

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY, ŠKOLNÍ KUCHYNĚ A SANITAČNÍ ŘÁD

Školní rok 2022 - 2023

Sestavila: Lenka Fridrichová
Schválil: PhDr. et Mgr. Mojmír Šebek
Platnost: 01.09.2022– 31.08.2023

Vnitřní řád školní jídelny, školní kuchyně a sanitační řád

Ředitel VÚ, SVP a SŠ Buškovice (dále jen ředitel zařízení) vydává vnitřní řád školní jídelny a kuchyně, přílohou vnitřního řádu je sanitační řád.

Popis zařízení

Ředitel: PhDr. et Mgr. Mojmír Šebek
Vedoucí stravování: Lenka Fridrichová
Typ: školní jídelna
Kapacita zařízení: 70
Provoz: celodenní
IČO: 49 123 947
Datová schránka: Wya8pep
Telefon: 415 237 218
E-mail: vum.buskovice@email.cz

Pracovnice kuchyně

Vedoucí stravování: 0,5x
Kuchařka: 2x
Pomocná kuchařka: 2x

Pracovní doba

Všední dny: 6:00 až 19:00
Víkendy: soboty: 6:00 až 19:00
neděle/svátky: 6:00 až 14:30

Obsah

Vnitřní řád školní jídelny, školní kuchyně a sanitační řád	1
Popis zařízení.....	1
Pracovnice kuchyně.....	1
Pracovní doba.....	1
A. Vnitřní řád školní jídelny	3
Úvod	3
Školní jídelna zajišťuje stravování:	3
Přihlašování a odhlašování stravy	3
Provoz jídelny	4
Rozsah poskytovaných služeb	4
Výdejní doba.....	5
Výše finančního normativu	5
Platba stravného	6
Jídelníček	6
Protiepidemiologická opatření v případě mimořádných situací.....	6
B. Vnitřní řád školní kuchyně.....	7
Provoz zařízení.....	7
Povinnosti zaměstnanců školní kuchyně:	7
Zásady provozní a osobní hygieny.....	8
Skladování potravin.....	9
Příprava pokrmů.....	9
Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu	10
Výdej stravy	10
Mytí nádobí	10
Požadavky provozu.....	10
Závěrečná ustanovení	12
Příloha č. 1.....	13
Sanitační řád.....	13

A. Vnitřní řád školní jídelny

Úvod

Provoz školní jídelny je v rámci hlavní činnosti. Řídí se podle Školského zákona č. 561/2004 Sb., vyhlášky o školním stravování č. 107/2005 Sb., vyhlášky č. 430/2001 Sb., financí o nákladech na stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, vyhlášky o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky ve znění č. 84/2005Sb., zákona č. 258/2000 SB., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů v platném aktuálním znění ke dni vydání.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, zaměstnanců, provoz zařízení, jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti, ochrany zdraví, ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strážníků.

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- pro děti školského zařízení a střední školy v rozsahu: 1x snídaně, 1x dopolední svačina, 1x oběd, 1 odpolední svačina, 1x večeře, 1x druhá večeře v době pobytu dítěte ve školském zařízení v rámci plného přímého zaopatření za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,
- pro zaměstnance školského zařízení poskytuje za sníženou úhradu v rozsahu 1x hlavní jídlo (oběd nebo večeře) v kalendářním dni, pokud zaměstnanec vykonává práci pro organizaci alespoň 3hodiny v daném kalendářním dni v místě výkonu práce sjednaném v pracovní smlouvě.
- Za sníženou úhradu může školské zařízení zaměstnanci poskytnout další hlavní jídlo v kalendářním dni, pokud tento strážník vykonává práci pro organizaci déle než 11hodin v úhrnu s přestávkou v práci, kterou je zaměstnavatel povinen poskytnout tomuto strážníkovi podle zvláštních právních předpisů upravujících výkon jeho práce v daném kalendářním dni v místě výkonu práce sjednaném v pracovní smlouvě (vyhláška č. 430/2001SB.).
- Dále se poskytuje za sníženou úhradu v rozsahu 1x hlavní jídlo bývalým zaměstnancům, kteří z organizace odešli do starobního důchodu, dle dodatku směrnice organizace č. 15/2013

Přihlašování a odhlašování stravy

- Přihlášení a odhlášení strážníků z řad dětí zajišťují vychovatelé z jednotlivých výchovných skupin telefonicky každý den ráno nejpozději do 6:15 hod.

- Zaměstnanci si přihlašují/odhlašují obědy (popř. večeře) elektronicky v aplikaci strava.cz nejpozději předchozí den do 14:00 hodin, na sobotu, neděli a pondělí musí proběhnou přihlášení či odhlášení nejpozději v pátek do 14:00. Pokud zaměstnanec nastoupí na dovolenou a stravu si neodhlásí, bude mu účtována v plné výši, tj. 60Kč.

Provoz jídelny

Ve všední dny přivádí děti do jídelny asistent vychovatele, který nahlásí kuchařce počet stravovaných a ta vydá odpovídající počet porcí. Na oběd přivádí děti pedagogický pracovník, který opět nahlásí počet stravovaných, Na večeři přichází s dětmi vychovatel z dané výchovné skupiny, při večeři se postupuje stejně jako u oběda. Při odchodu si vychovatel přebírá večeři č. II.

Děti podle pokynů pedagogického pracovníka spořádaně vstupují do objektu školy, kde v umývárně před vstupem do jídelny provedou důkladnou očištění rukou, před vstupem do jídelny se děti shromáždí v řadě a první do jídelny vstupuje pedagogický pracovník. U vstupu je umístěn bezdotykový dávkovač desinfekce na ruce, kterou všichni použijí. Dále se děti odeberou do řady k výdejnímu okénku, kde dostanou, příbor, pití a stravu.

Děti, které docházejí do jídelny z jiných výchovných skupin, popř. z praxe, odloží své věci a svršky na předem určených místech v šatně.

Děti se po vstupu do jídelny řídí pokyny přítomného pedagogického pracovníka. Při čekání na jídlo zachovávají děti pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování.

Při přenášení jídla se děti chovají ukázněně, neběhají, nežertují a neprovádí jiné činnosti, které by mohly jakýmkoli způsobem ohrozit jeho nebo ostatní strávající školní jídelny. Jídlo a pití se konzumují u stolu zásadně v sedě.

U stolu sedí každý sám.

Pedagogický dohled v jídelně sleduje chování dětí po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí, včetně příborů. Dohled dbá na bezpečnost stravujících se dětí, Dojde-li k potřísnění podlahy (vylitá polévka, pití, upadnuté jídlo, apod.) učiní dohled nutná opatření, aby nedošlo ke zranění procházejících dětí, Pedagogický pracovník ihned nechá podlahu vytřít a vysušit.

Dojde-li k opatření či jinému poškození zdraví ve školní jídelně, ohlásí pedagogický dohled tuto událost zdravotníci, která poskytne dítěti první pomoc, provede zápis do příslušné knihy úrazů a oznamuje úraz řediteli ústavu.

Rozsah poskytovaných služeb

- Snídaně
- Přesnídávka
- Oběd
- Odpolední svačina
- Večeře I.
- Večeře II.

Výdejní doba

- **Snídaně:** 7:00 až 7:40
- **Svačina:** 9:30 až 9:50 škola
so + ne, prázdniny, svátky – vyzvedávají vychovatelé se snídaní/
- **Oběd:**

všední dny

11:00 až 11:20	SVP
11:30 až 12:10	zaměstnanci
12:20 až 12:40	škola
13:10 až 13:30	praxe
13:50 až 14:10	praxe

so + ne, prázdniny, svátky

11:00 až 11:20	SVP
11:25 až 11:45	VS Zahrada
11:50 až 12:10	VS Brána
12:15 až 12:35	VS Fara
12:40 až 13:00	VS Vila

➤ **Odpolední svačina**

Vyzvedávají pedagogičtí pracovníci ve 14:30hod.

➤ **Večeře**

16:25 až 16:45	SVP
16:50 až 17:10	VS Zahrada
17:15 až 17:35	VS Brána
17:40 až 18:00	VS Fara
18:05 až 18:25	VS Vila

Při večeři se zaměstnanci stravují společně s dětmi.

Přidávání potravin, pečiva a jídel je povoleno pouze v případě, kdy je daného dostatek. O tomto rozhoduje kuchařka, která je daný okamžik u výdeje.

Časy budou respektovány, v případě změny vedoucí stravování o této změně informuje v dostatečném předstihu ředitele zařízení.

Výše finančního normativu

Výše finančního normativu pro děti je určena v rámci rozpětí finančních limitů dle výše uvedené vyhlášky a je uvedena v aktuálně platné směrnici - stravovací norma. Rovněž tak ceny stravného pro zaměstnance a další osoby.

Při významných osobních příležitostech strávnicka, kterému je poskytováno stravování v rámci plného přímého zaopatření se náklady na nákup potravin v kalendářním roce zvyšují na jednoho strávnicka celkově o 400,- Kč.

Pokud není dítě v den narozenin v ústavu, nemá na toto nárok.

Platba stravného

- stravné dětí je hrazeno v rámci plného přímého zaopatření
- stravné zaměstnanců je hrazeno srážkou ze mzdy dle podkladů vedoucí školní jídelny
- strážníci, na které se nevztahuje příspěvek na stravu, hradí stravné hotově v pokladně organizace
- pokladně organizace hradí stravné také bývalí zaměstnanci, kteří z organizace odešli do starobního důchodu

Jídelníček

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Je zde zahrnut i pitný režim.

Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnce v prostorách jídelny, na nástěnce u vstupu do budovy školy a v elektronické podobě na internetových stránkách organizace a v aplikaci strava.cz.

Seznam alergenů

1. obiloviny obsahující lepek
2. koryši
3. vejce
4. ryby
5. arašidy (podzemnice olejná)
6. sójové boby (sója)
7. mléko
8. ořechy, mandle, pistácie
9. celer
10. hořčice
11. sezamové semínko
12. oxid siřičitý
13. vlnčí bob
14. měkkýši

Protiepidemiologická opatření v případě mimořádných situací

- a) Před odebráním stravy provést desinfekci rukou, použitím instalované bezdotykové desinfekce.
- b) Dodržovat aktuální protiepidemiologická opatření nebo instrukce vydané hygienickou stanicí.
- c) Pedagog, konající dozor ve školní jídelně, dohlíží na dodržování platných nařízení.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strážníci pedagogickému dozoru, kteří informují vedoucí stravování. Tento provozní řád je vyvěšen ve školní jídelně.

B. Vnitřní řád školní kuchyně

Provoz zařízení

Provoz ve školní kuchyni:

pondělí – sobota: 6:00 až 19:00

neděle – svátky: 6:00 až 14:30

Ředitel zařízení ve spolupráci s vedoucí stravování je povinen zajistit:

- seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky
- vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí
- zakoupení osobních pracovních pomůcek
- zajistit, aby práci vykonávali jen osoby zdravotně způsobilé
- kontrola dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel
- kontrola čistoty provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

Vykonávat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a hygieny.

Povinnosti zaměstnanců školní kuchyně:

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní lékař,
- b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- c) mít u sebe zdravotní průkazy a na vyzvání je předložit orgánu ochrany veřejného zdraví
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní hygieny,
- e) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné suroviny a předměty,
- f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotně nezávadnost podávaných pokrmů,

- g) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- h) kontrolu kvalit vydávaných pokrmů zajišťuje vedoucí stravování,
- i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podaných pokrmů,
- j) o nerezové nádoby a zařízení pečovat dle pokynů od výrobců,
- k) dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další přepisy organizace,
- l) používat po celou dobu práce osobní hygienické ochranné pracovní pomůcky,
- m) ve všech prostorách školského zařízení dodržovat zákaz koření.

Zaměstnanci kuchyně nesmí strážníkům podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb!

Dále jsou zaměstnanci kuchyně povinni dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a dalších zařízení.

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritické body), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmu do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika z prováděné činnosti i specifické nebezpečné křížové kontaminace, HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

Zásady provozní a osobní 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 podle stanoveného sanitačního řádu za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovaných potravin a návodů výrobce.
- c) Kuchařky používají sociální zařízení určené pouze pro ně, a to musí být udržováno v čistotě a provozuschopném stavu, s dostatečným množstvím hygienických potřeb.
- d) Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu jsou ukládány odděleně (do úklidové místnosti) od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
- e) Musí být prováděna průběžná likvidace organického a anorganického odpadu.
- f) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v prostorách školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladícím zařízení.
- g) Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
- h) Do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob. Do školní kuchyně i jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.

- i) 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 nutné umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku.
- j) Je nutno nosit 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.
- k) Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- l) Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů).
- m) Je nutno mít na ruku nenalakované, krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů a je nutné používat hygienické rukavice.
- n) Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.

Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

Maso zmrazujeme v šokeru.

Příprava pokrmů

- Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně schválených chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.
- Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do tří hodin tepelně zpracováno, Mleté maso se nesmí skladovat přes noc syrové, Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.
- Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.
- Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu.
- Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.

- Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.
- Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej. Použitý olej je předán firmě zabývající se nakládáním s odpady.

Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.
- Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáním.
- K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.
- Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.
- Všechny potraviny se umývají v celku pod proudem pitné vody.
- Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezů nebo varného skla.

Výdej stravy

Pokrmu jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu, Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice) Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60°C.

Mytí nádobí

Mytí nádobí provádět v dostatečném množství čisté, horké a pitné vody s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Nádobí 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(. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí. Mytá nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny.

Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavku BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu,
- b) odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo, nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,

- c) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy požívat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- d) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem dělat jen po zastavení stroje.
- e) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
- f) Nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj, zacházet 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.
- g) Nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
- h) Dbát zvýšené opatrnosti při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy (nebezpečí opaření horkou párou).
- i) Plně se soustředit na práci, nerušit ostatní při pracovní činnosti, nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
- j) Zvýšenou pozornost věnovat při vykostování masa, používat ochrannou zástěru a ochranné rukavice proti pořezání.
- k) Chléb a ostatní pečivo uchovávat v určených čistých nádobách, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- l) Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin.
- m) Při manipulaci s pokrmy nebo požívatiny se jich zaměstnanci nesmí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné, vždy používat vhodného náčiní a počínat si při tom s úzkostlivou čistotou.
- n) Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- o) 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 kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými pekáči a plechy.
- p) Nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou.
- q) Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů.
- r) Jakékoli závady ihned nahlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí.
- s) V případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance ihned nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout první pomoc a zapsat do knihy úrazů.
- t) Komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržována trvale volně, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců, Ve skladu musí být k regálům volný přístup.
- u) Udržovat volné únikové cesty a východy.

v) Všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasící přístroje musí být volně přístupné.

Závěrečná ustanovení

Tento Vnitřní řád školní jídelny a kuchyně je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě návrhu vedoucí školní jídelny a schváleny ředitelem zařízení. Přílohou Vnitřního řádu je Sanitační řád.

Sanitační řád

Řád je vypracován podle § 11 Směrnice č.72/87, upravuje průběžný denní úklid po skončení pracovní směny, týdenní úklid, zařazení sanitačního úklidu, jiné formy podle potřeby. Evidenci o hygienickém stavu školní jídelny, o prováděné sanitaci, o případné ochranné dezinfekci a deratizaci vede vedoucí školní jídelny. Deratizace se provádí při výskytu hlodavců, dezinfekce při výskytu obtížného hmyzu.

- **používané prostředky:** detergentní a dezinfekční, vhodné pro potravinářské provozy
- **uložení úklidových pomůcek:** oddělené uložení pomůcek pro hrubý úklid a pro sanitaci ploch, přicházejících do styku s potravinami. K dispozici úklidová komora.

Ve smyslu uvedeného legislativního podkladu, s přihlédnutím na normativní ustanovení Hygienických předpisů sv.39- Směrnice č.46 o hygienických požadavcích na pracovní prostředí vyplývají požadavky na frekvenci úklidových činností zabezpečujících hygienickou úroveň školní jídelny, dle toho se rozlišuje četnost a rozsah sanitace:

1. průběžně:

průběžná očista pracovních ploch po ukončení každé jednotlivé činnosti, postupné odmývání použitého nádobí a pracovních pomůcek.

2. denně:

po skončení provozu úklid všech pracovních ploch, důkladné mytí použitého nádobí (mycí proces v myčce při minimální teplotě 60 °C, při ručním mytí finální oplach vodou o teplotě minimálně 85 °C), přepravních nádob, náčiní a pracovních pomůcek, technologického vybavení, mytí podlah ve všech prostorách, mytí a dezinfekce odpadních nádob.

Dále:

- mytí podlahy v kuchyni 2x denně, s dezinfekcí 1x denně
- mytí podlahy v jídelně, chodbách, skladech s dezinfekcí 1x denně
- mytí podlahy s dezinfekcí ve škrabárně brambor po každém použití
- úklid pracovních ploch a nářadí denně
- mytí stolů v jídelně 1x denně
- očištění, případně vymytí strojů a strojního zařízení po použití
- důkladné umytí a vypláchnutí výlevky v kuchyni min. 1x denně.

3. týdně:

důkladná očista kuchyňského vybavení za použití dezinfekce, očista chladících zařízení, vč. odmrazení, očista omyvatelných stěn, úklid a dezinfekce WC personálu.

Dále:

- a) 1x týdně – omytí regálů, skříní na potraviny/pečivo
 - úklid všech provozních místností (sklady, šatna)
 - omytí a dezinfekce vnitřních stěn chladícího zařízení
 - dezinfekce pomůcek na čištění (kartáče, utěrky, ...)

- b) 1x měsíčně – mytí dveří
- omytí topných těles v jídel.

4. měsíčně:

očista polic na uložení potravin, očista dveří a klik, parapetů, mrazícího zařízení, vč. odmrazení a dezinfekce, očista digestoře.

5. generální úklid

Provádí se v rámci sanitačních dnů, 4x ročně zpravidla v době prázdnin.

- generální úklid kuchyně, jídelny, všech ostatních prostor (mytí oken, dveří, pískování nádobí, vydrhnutí regálů, očištění vzduchotechnického a klimatizačního zařízení
- provést kontrolu zásob, odstranění nepotřebných předmětů, menší opravy stěn, podlah, výměna poškozeného nářadí, nádobí
- v případě potřeby provést ochrannou dezinfekci, deratizaci

6. pololetně:

očista topných těles, svítidel, mytí oken...

7. Dále se požaduje

- úklid a dezinfekce hygienických zařízení (podlahy, umyvadla, sedačky na mušlích 1x denně, dveře a umyvatelné části stěn 1x měsíčně, nábytek, skříňky v šatnách apod. 2x měsíčně
- stálé a dostatečné zajištění zásoby toaletního papíru, mýdla, ručníků – výměna min. 2x týdně
- výměna ochranných oděvů min. 2x týdně, vždy po větším znečištění
- bílení výrobních prostor 1x ročně
- bílení skladovacích prostor 1x za 2 roky
- obnova nátěrů dle potřeby

Níže podepsaní pracovníci byli seznámeni s uvedenými řády.

Datum	Jméno, příjmení	Funkce	Podpis