



Provozní a sanitační řád kuchyně

I. Provozní řád kuchyně

- 1) Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena:
 - a) Před nástupem do zaměstnání musí každý zaměstnanec absolvovat vstupní lékařskou prohlídku a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
Svému ošetřujícímu lékaři musí zaměstnanci hlásit každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
 - b) Všechny ozdoby (prsteny, hodinky, náramky...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce ostříhané a nenalakované. Pracovníci si před započítím práce s potravinami musí umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být neustále čistý, předepsaný je bílý plášť nebo pracovní košile a kalhoty. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovníci musí při vaření i výdeji používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu nesmí odcházet mimo pracoviště. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření a konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a zvířat.

1) 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 požívatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení hygienického minima
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní ochranné pracovní pomůcky
- čistotu provozních zařízení
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do styku s potravinami
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby
- provádění dezinfekce a deratizace
- vypracování sanitačního řádu a kontrola jeho dodržování

2) Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v 1. odstavci dále povinni:

- znát a dodržovat požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- užívat jen schválené pracovní postupy a všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin

- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním – hmyzem, zvířaty nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané nářadí, oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dodržovat provozní a sanitační řád

3) Hygiena provozu

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

- pravidelné čištění a mytí dle sanitačního řádu
- malování kuchyně 1x ročně
- 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 a musí být snadno čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.
- mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků, bílé nádobí se nesmí utírat to utěrek
- likvidace odpadu je zajišťována každý den
- přejímka zboží je prováděna kvalitativně a kvantitativně
- skladováním potravin nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami tepelně již upravenými nebo těmi, které se podávají bez tepelné úpravy
- vejce je možno skladovat pouze v lednici tomu určené nebo s balenými potravinami.

4) Tepelná úprava

Musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutričních hodnot.

- na přípravu pokrmů lze použít jen čerstvá nezávadná slepičí vejce, zpracovaná nejméně 12 minutovým varem
- maso po umletí musí být nejdéle do 3hodin tepelně zpracováno
- na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově

5) Výdej stravy

Se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmu. Doba výdeje nesmí překročit 3h od jeho dohotovení. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

6) Mytí nádobí

Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který vydává stravu, pokud není jiné řešení musí se na tuto činnost převléci.

7) Sestavování jídelníčku

se provádí podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel se uplatňuje tak, aby byla zajištěna během týdne i celého měsíce. Zároveň musí být dodržovány zásady spotřebního koše

8) Organizace stravování

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů a za úklid podlahy zodpovídá určený pracovník. Organizaci příchoďů do ŠJ zajišťuje vhodnou úpravou rozvrhů a dozorů ředitel školy nebo jeho zástupce. Výdej do jídelnosičů rodičům nemocných dětí, zaměstnancům a cizím strávnickům je oddělen od výdeje na talíře časově.

II. Sanitační řád školního stravování

1) Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovníce průběžně během dne.

Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých nástrojů, strojů a nádobí
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji
- umytí podlah v kuchyni a přípravně
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

2) Týdenní úklid

Pracovníci 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- sanitaci lednic
- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- čištění pečicích trub
- úklid skladových prostor včetně skladu zeleniny

3) Měsíční úklid

- odmrazení a vymytí mrazáků
- vyřazení poškozeného nádobí
- mytí obkladů a kuchyňského zařízení

4) Čtvrtletní sanitační dny

- celkový úklid všech pracovišť
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
- sanitace myčky na nádobí
- vypískování všech talířů a táců na jídlo s následným oplachem
- údržba a opravy zařízení
- čištění svítidel, odsávacích filtrů, zákrytů a výústek vzduchotechniky
- mytí dveří, oken, těles topení, omyvatelných obkladů a vypískování všech podlah včetně skladů a výdejny

V Malých Svatoňovicích dne 30.8.2014

.....
Vedoucí ŠJ
Holubec Tomáš

.....
Ředitel školy
Ing. Bc. Janus Vladimír

