

Základní škola Dolní Podluží, okres Děčín, příspěvková organizace	
<b>Organizační řád kuchyně školního stravování</b>	
Účinnost od: 2. 2. 2015	Č. j.: Org.ř./ŠJ/1/2015
Ředitel školy	Mgr. Markéta Hobzová
Vedoucí provozu ŠJ	Marie Jelenčáková

### **Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotnímu stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky, ...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou.

Pracovní oděv musí být vždy čistý. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.

### **Povinnosti provozovatele**

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy 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)
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován

### **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 přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem 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
- pracovní doba je od 6.00 do 14.30 hodin.

### **Hygiena provozu**

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

- pravidelné mytí a čištění 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, musí být snadno rozebíratelné a 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 a příbory se myjí v myčce na nádobí.

Čisticí 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.

### **Organizace stravování**

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně. Organizace výdeje stravy je zabezpečena vhodnou úpravou rozvrhů nástupu jednotlivých tříd na oběd. Výdej cizím strávníkům se provádí od 11.00 do 11.30 hod.

V Dolním Podluží dne 2. 2. 2015

.....  
Marie Jelenčiaková  
vedoucí ŠJ

.....  
Mgr. Markéta Hobzová  
ředitelka školy