

Provozní řád kuchyně školního stravování

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a zásady osobní hygieny

a všeobecná ustanovení.

1. Před prvním nástupem do zaměstnání je pracovník povinen absolvovat preventivní prohlídku u lékaře a musí mu být vystaven zdravotní průkaz.
2. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovník nesmí mít při práci žádné ozdoby rukou (prsteny, náramky, hodinky, atd. Všechny ozdoby pracovník musí odložit v šatně.
4. Nehty musí být krátce střižené a nenalakované. Pokud kuchařka má upravené nehty (umělé a nalakované, je povinna nosit jednorázové rukavice, které si mění vždy při přechodu z jednoho druhu činnosti na jinou. Protože je to velká spotřeba, tak si rukavice hradí sama se svého konta.
5. Pracovníci si musí před započítím práce a po každém opuštění pracoviště, nebo po použití toalety, nebo po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Ručníky se musí používat pouze jednorázové.
6. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.
7. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován.
8. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku.
9. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy
10. Pracovníci používají osobní a ochranné pomůcky.
11. Pracovníci dodržují sanitační řád, s nímž jsou seznámeni.
12. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit na místo určené a po pečlivém umytí rukou znovu obléci.
13. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
14. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor.
15. Zamykání prostor školní kuchyně a jídelny zodpovídá osoba tomu určená.
17. Zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat na všechna pracoviště kuchyně.

Povinnost provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. aby pověřeni pracovníci byly seznámeny s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin, a absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
3. aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
4. vhodné podmínky pro osobní hygienu
5. poskytnutí dostatečného množství osobních ochranných prostředků

6. umožnit oddělené uložení pomůcek pro čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami
7. provádění technických úprav, nátěrů a malování
8. deratizace je prováděna v pravidelných intervalech odbornou firmou.
9. vypracování a dodržování sanitačního řádu
10. po celou pracovní dobu zajistit dostatečné množství zdravotně nezávadné tekoucí teplé i studené pitné vody, mycí čisticí, případně i desinfekční přípravky.

Povinnost pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou povinni:

1. mít zdravotní způsobilost
2. po příchodu jsou pracovníci povinni se převléknout do čistých a úplných pracovních oděvů. Jakmile vstoupí do varny, tak první cesta je k umyvadlu umýt si ruce a desinfikovat
3. v pracovním oděvu nelze opustit pracoviště
4. při přechodu z jedné na druhou operaci jsou povinni umýt si ruce
5. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, servírování, skladování a přípravu pokrmů
6. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
7. užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
8. chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty nebo nepovolanými osobami
9. mít na pracovišti zdravotní průkaz
10. dbát na svůj zdravotní stav
11. dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti
12. oznámit zaměstnavateli do 24 hodin důvod svoji nepřítomnosti na pracovišti a to osobně, písemně nebo telefonicky na číslo školní jídelny.
13. Pracovníci jsou povinni dodržovat pravidla BOZP.

Zásady společného stravování a zásady provozu:

1. přejímkou zboží se musí provádět po stránce kvalitativní i kvantitativní a správnou přejímkou nese zodpovědnost vedoucí kuchyně.
2. skladováním 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, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena.
3. Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům

4. Pracovní plochy a pracovní náčiní pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.
5. Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku.
6. na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá vejce
7. maso po vlastním umletí musí být ihned tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí.
8. na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk
9. výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů
10. při výdeji jev třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami.
11. vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu tj. 60°C
12. příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy
13. mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje u výdeje stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.
14. sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy.
15. pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce.

Provoz školní jídelny se řídí platnou vyhláškou a platnými hygienickými předpisy. Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny.

Strávník má nárok na oběd, jen pokud má na svém kontě obnos, který plně pokryje cenu obědu. K odebrání obědů ve školní jídelně slouží zakoupený čip. Strávník má nárok na jeden oběd jen v době přítomnosti ve škole. Po dobu nemoci nemůže s výjimkou prvního dne odebírat obědy. Nesnědené jídlo strávník musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.

Provoz školní jídelny:

Pracovní doba: 6:30 – 15:00 hod.
Výdejní doba pro strávníky 11:40 – 14:00 hod.

Placení stravného:

Placení stravného se provádí bezhotovostní platbou na účet školy číslo 86–231770247/ 0100.

Výše stravného:

Je v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb. V základních kategoriích činí:

11–14 let 30,– Kč
15 a více let 32,– Kč

zaměstnanci	17, – Kč
cizí strážník	66, – Kč

Přihlášení obědu:

Obědy se objednávají den předem pomocí čipu, nebo ISIC na terminálu. Návod na obsluhu terminálu je vyvěšen ve školní jídelně na nástěnce. V případě, kdy student přijde do školy po nemoci má možnost si ten den objednat oběd do 8:00 hod., a to buď ústně u vedoucí školní jídelny, nebo telefonicky na číslo 577 585 660. Mobil: +420 603 389 331. Student sdělí jméno, příjmení a třídu, kterou navštěvuje. Na terminálu nelze objednat ani zrušit oběd v daný den.

Odhlášení obědu:

Pokud student onemocní, má možno zrušit si oběd v daný den a to nejpozději do 8:00 hod., a to buď ústně, nebo telefonicky na výše uvedené číslo. Jestli si chce student odhlásit oběd den předem, má možnost si to zrušit osobně na terminálu.

Jídelní lístek

Jídelní lístky jsou vyvěšeny ve školní jídelně na dva týdny dopředu, aby studenti si mohli včas objednat oběd.

Stav konta:

Zjistí každý strážník při objednávání obědu. Po přiložení čipu na terminál zobrazí jméno a zůstatek peněz.

Vyúčtování zůstatku peněz:

Zůstatek peněz přechází strážníkům do příštího školního roku. Peníze studentům se po dobu studia nevrací. Vyúčtování se provádí ke dni ukončení studia. Studentům, se zůstatek vrací v hotovosti. Pokud student odevzdá čip, který si zapůjčil během studia, vrátí se mu zpět záloha v plné výši.

V době prázdnin: Jídelna nevaří

Dotazy, připomínky:

Případné problémy řešte ihned přímo v kanceláři s vedoucí jídelny. Pracovnice byly seznámeny s pracovním řádem:

Ve Zlíně: 6.1.2020

Podpisy: