

Základní škola Dolní Věstonice, příspěvková organizace
se sídlem Školní 84, Dolní Věstonice, 691 29, IČ: 70901554

SMĚRNICE č.11: ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č.j.:	SM 11 /2021
Vypracoval:	Mgr. Viktor Kejík, ředitel školy
Schválil:	Mgr. Viktor Kejík, ředitel školy
Pedagogická rada projednala dne	26. 8. 2021
Porada nepedagogických pracovníků projednala dne	26. 8. 2021
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2021
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2021
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon v platném znění) vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici. Směrnice je součástí organizačního řádu školy

1. V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutné stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité řezné nástroje odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cestu udržovat volné, průchody nezatarasovat zbožím nebo nádobím.
2. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích, robotech, míchacích, nářezových, krájecích, šlehacích apod. návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti stroje. Tyto stroje používat pouze pro prokazatelném zaškolení.
3. Při práci používat předepsané ochranné pracovní prostředky a bezpečnou obuv.
4. Stroje zapínat a vypínat jen předepsaným způsobem, neodstraňovat příslušné ochranné kryty, nezasahovat rukou do pracovních prostor strojů. Stroj v chodu musí být stále pod dozorem pracovnice. Závady na strojích neopravovat, ale ihned hlásit vedoucí.
5. Přídavné strojky nasazovat pouze při vypnutém motoru, do míchacích a masových strojů vtlačovat surovinu pouze dřevěným přípravkem – tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní. Zkoušky surovin, připravovaných roboty provádět jen po zastavení stroje.
6. Bezpečný stav elektrických spotřebičů musí být pravidelně kontrolován v předepsaných lhůtách.
7. S ručními řezacími, sečnými a bodnými nástroji zacházet s maximální opatrností, udržovat je v čistotě a ukládat bezpečným způsobem, ostří od sebe.
8. Při ručním krájení k přidržování kluzkých potravin používat suchou utěrku.
9. Je nutné dbát zákazu manipulace, zvedání a přenášení nadlimitních břemen. Těžší břemena přenášet ve dvojici, případně odebrat část obsahu.
10. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými pánvemi manipulovat jen po vypnutí el.proudu. Horké nádoby posunovat jen s rukavicemi anebo vhodnou utěrkou.
11. Při práci s rozpáleným tukem je pracovnice povinna používat dostatečně dlouhé vidličky anebo ochranných rukavic. Horké tekutiny ve větších nádobách nesmí pracovnice přenášet sama.
12. Při práci u mycích dřezů je nutné věnovat zvýšenou pozornost nejen nebezpečí vařící vody, ale i sklu a porcelánu, zvláště při jeho vkládání a vyjímání z vody. Dřezy udržovat čisté.

13. Je nutné dbát na správné ukládání veškerého nádobí a náčiní, na hygienu skladování.
14. Při manipulaci s potravinami se vyvarovat dotýkání holou rukou pokud to není nezbytně nutné. Do místnosti s hotovými poživatinami platí zákaz vstupu nepovolaným osobám, kromě orgánům hygienické službu a kontrolním orgánům.
15. Pro skladování na vyvýšených místech používat dvojžebřík nebo bezpečné schůdky. Dbát na řádné větrání.
16. Veškeré čisticí prostředky skladovat odděleně od míst ukládání potravin.
17. Každý i sebemenší úraz svůj anebo spolupracovnice ihned nahlásit, případně poskutnout první pomoc a přivolat lékařskou pomoc. POZOR – holou rukou, na které máme třeba jenom škrábnutí zcela nezahojené NESMÍME přijít do styku s potravinami – vystavujeme tím všechny strávníky nebezpečí otravy.
18. Ve všech prostorách školní jídelny, kuchyně i přilehlých skladů a místností platí přísný zákaz kouření.

Zásady provozní hygieny:

1. 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.
2. úklid všech pracovišť a prosto se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce.
3. hygienická zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu.
4. pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
5. musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu.
6. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb.
7. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
8. do zázemí provozovny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
9. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně.
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
11. potraviny a pokrmy zaměstnanců lze skladovat jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které se umísťuje mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo pokrmů (v kanceláři, šatně nebo denní místnosti)
12. v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí platí přísný zákaz kouření.

Zásady osobní hygieny

1. je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. dezinfekčního) prostředku.
2. je nutno nosit osobní ochranné 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
3. nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.

4. je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
5. je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
6. použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: vedoucí školní jídelny
2. Směrnice nabývá účinnosti dnem: 1.9.2021

V Dolních Věstonicích dne 25.8.2021

Mgr. Viktor Kejík
ředitel školy