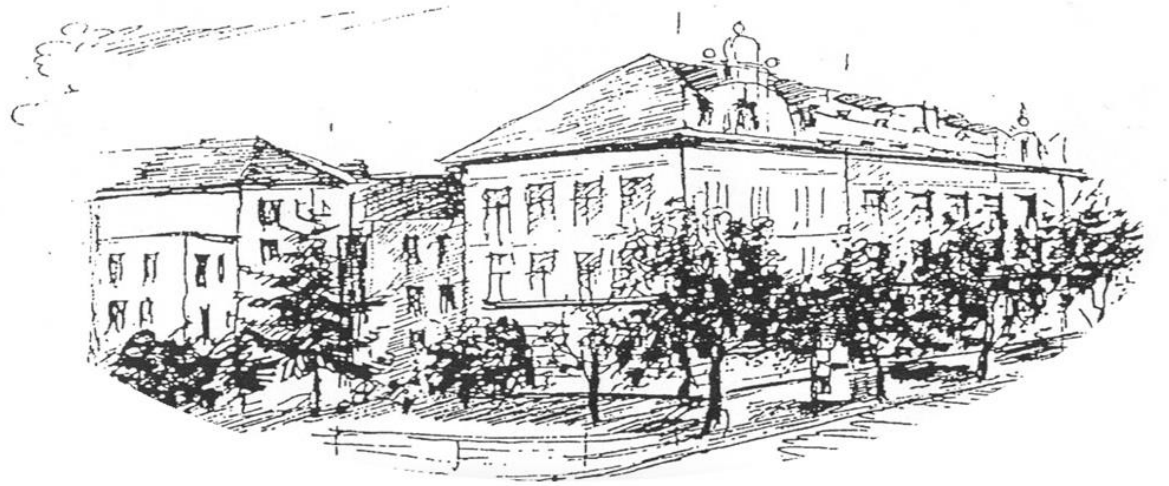
Základní škola a Mateřská škola Kladno, Zd. Petříka 1756
Zd. Petříka 1756, 272 01 Kladno, IČ: 75033810, DIČ: CZ 750 33 810
Tel./fax: +420 312 247 172; tel.: +420 312 247 151 web: www.2zskladno.cz e-mail: info@2zskladno.cz



PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

ZÁKLADNÍ ŠKOLY

2023 / 2024

1.1 Vyplývá z požadavků

Zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví

Vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb.- novelizovanou vyhláškou 602 z 18. 12. 2006 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Nařízení Evropského parlamentu č.852/2004 /ES/ o hygieně potravin

Zákoníku práce

Bezpečnostních předpisů

1.2 Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- před nástupem do zaměstnání – vstupní prohlídka

- povinnost zaměstnanců hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů

- pracovníci nesmí mít při práci žádné ozdoby rukou prsteny, náramky, nalakované nehty

- výměny pracovních oděvů při přechodu z jednotlivých činností, nesmí mít nic v kapsách oděvů, nechodit v pracovním oděvu mimo pracoviště, v průběhu práce neprovádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku

- zákaz kouření

- zákaz vstupu cizích osob na pracoviště školní kuchyně

- mytí rukou - bezdotykové baterie, jednorázové ručníky, dezinfekční mýdlo

1.3 Provozovatel je povinen zajistit

- aby práci v kuchyni vykonávaly pouze osoby zdravotně způsobilé

- osobní ochranné a pracovní pomůcky – 1x ročně

- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního i soukromého oblečení - dvojdílné skříňky

- provádění dezinfekce a deratizace zajišťuje zřizovatel školy

- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

- dodržování traumatologického plánu

- podmínky pro manipulaci s finančními prostředky v hotovosti;

finanční hotovost odvádí vedoucí školní jídelny do hlavní pokladny školy; předává hospodářce školy; finanční hotovost do 30 000,- Kč je v příručním trezoru v kanceláři vedoucí jídelny

1.4 Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- dodržování pracovní doby

- odpovědnost za škody: vedoucí školní jídelny – Humrová Hana

- manipulace s finančními prostředky školní jídelny – Humrová Hana

- zdravotní způsobilost – kontroluje vedoucí školní jídelny – Humrová Hana

- dodržovat hygienické předpisy

- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, skladování, na přípravu a na podávání pokrmů

- dodržovat technologické postupy při zpracování potravin

- kontrolovat záruční lhůty potravin školní jídelny

- dodržovat provozní a sanitační řád

- odpovědnost za závěrečný úklid

- bezpečný provoz; opatření podle HACCP; zpracovaná dokumentace

1.5 Hygiena provozu

- pravidelné mytí a čištění všech prostorů a zařízení podle sanitačního řádu

- kontroly technického stavu inventáře; zodpovídá ředitel školy a vedoucí školní jídelny

- používání a oddělení čistících pomůcek

1.6 P ř í l o h y

- Pracovní náplň jednotlivých pracovních pozic
- BOZP dokumentace
- Návody ke všem používaným zařízením a strojům
- Seznam vyhrazených technických zařízení, podléhající revizím; elektroinstalace, tlakové nádoby, plynové spotřebiče, elektrospotřebiče a související dokumentace; uložena u ředitelky školy
- Revizní zprávy a záznamy o školení obsluhy
- HACCP dokumentace: Evidence strojního vybavení-záznamy o opravách

Zpracovala: vedoucí školní jídelny – Humrová Hana

Schválila: ředitelka školy Mgr. Vostarková Šárka

Platnost od: 1. 9. 2023

Seznam předpisů v plném znění:

1. Zákon 258/2000 o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů
2. Vyhláška 147/ 1998 o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

3. Vyhláška 137/ 2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů
4. Zákon 157/ 1998 o chemických látkách a chemických přípravcích a o změně některých dalších zákonů ve znění pozdějších předpisů

5. Nařízení vlády 378/ 2001 kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení a přístrojů a nářadí

6. Zákon 110/ 1997 o potravinách a tabákových výrobcích a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů

Mgr. Šárka Vostarková

ředitelka školy