Provozní řád kuchyně a školní jídelny

Školní jídelna je součástí mateřské školy a zajišťuje stravování žákům mateřské školy, základní školy, zaměstnancům a cizím strávníkům. Kapacita školní kuchyně schválená hygienikem a dle zřizovací listiny činí 150 porcí. Pracovní doba zaměstnanců: viz příloha
Obědy se připravují v mateřské škole a pro základní školu jsou převáženy v termoportech pracovnicí školní jídelny. V ZŠ jsou obědy postupně vydány žákům 1. - 5.ročníku a zaměstnancům školy v době od 11.40 do 13.05 hodin. Po výdeji kuchařka umyje všechno nádobí a převeze do MŠ, za hygienu výdeje a následný úklid odpovídá pracovnice školní jídelny. Výdej obědů v MŠ probíhá v kuchyňce u třídy v 1. poschodí a v kuchyňce v přízemí od 11.00 do 12.00 hodin. Cizím strávníkům vydává kuchařka obědy do jídlonosičů přímo z kuchyně výdejním okénkem do místnosti, která má vchod oddělen od vchodu pro děti.

Jídelníčky sestavuje vedoucí stravování společně s hlavní kuchařkou. Hlavní kuchařka normuje potraviny na následující den. Zboží a jiné potřebné suroviny objednává vedoucí stravování. Na sklad se nakupují pouze potraviny, které nepodléhají zkáze. Čerstvé zboží se objednává průběžně a dováží denně. Ráno převezme vedoucí kuchyně zboží od dodavatelů/mléko, maso, mléčné výrobky/a uloží je do lednice.

Hlavní kuchařka řídí po celou dobu výrobu jídel na základě jídelního lístku, dle platných technologických postupů a norem pro školní stravování. Hlavní kuchařka eviduje příjem surovin ze skladu potravin na výdejkách, které slouží jako úřední doklad. Pokud dojde ke změně jídelníčku, je třeba, aby změna byla opravena i na jídelníčku. Skutečně vydané suroviny musí souhlasit s jídelníčkem a výdejkou. Po přípravě svačin a jejich výdeji pokračují kuchařky ve výrobě obědů. Do 11:00 hodin připraví kuchařky obědy pro převoz do termosů a kuchařka je odveze do ZŠ, kde obědy následně vydává. Po výdeji umyje bílé nádobí a termosy. Uklidí výdejnu a termosy odveze do ŠJ.

V 11.00 hodin odnese kuchařka obědy pro MŠ do kuchyňky v přízemí, kde stravu pro II. oddělení vydává pracovnice školní jídelny. Výtahem je odvezena strava do patra pro děti I. oddělení MŠ, tam ji také vydává pracovnice školní jídelny. Po skončení výdeje si každá na svém oddělení umyje nádobí a uklidí.

Od 10.00 do 10.30 vydává hlavní kuchařka spolu s pomocnou kuchařkou stravu do jídlonosičů cizím strávníkům. Po výdeji obědů, úklidu v přípravných kuchyňkách a v kuchyni připraví kuchařka odpolední svačinky a odveze je výtahem do tříd. Před závěrem směny dokončí kuchařky úklid kuchyně a přilehlých prostor provozních prostor. Výdej stravy musí být ukončen do 4 hodin od uvaření.

Za výdej, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů a následný úklid v ZŠ odpovídá kuchařka pro ZŠ. Kuchařka ve výdejně ZŠ odpovídá za důkladné omytí kohoutků u malého umyvadla (použitím dezinfekčního prostředku).

Za výdej, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů a úklid kuchyně odpovídá hlavní kuchařka.

Všichni pracovníci kuchyně mají danou pracovní náplň a rozvržení pracovní doby, se kterými byli seznámeni a kterým jsou povinni se řídit. Zodpovědnost za celé zařízení školní jídelny má vedoucí stravování.

Při své práci jsou pracovníci školní kuchyně povinni:

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech úkonech, zejména při práci na kuchyňských strojích/ robot, kráječ apod./. Nikdy nesmí pracovat s nožem obráceným k tělu. Je třeba respektovat a řídit se návody k obsluze, které jsou vyvěšeny u každého přístroje.
2. V kuchyni a ostatních provozních místnostech udržovat stále bezvadný pořádek, nářadí – zejména použité nože – ukládat vždy na určené místo **ne do dřezu**. Cesty a průchody je nutné udržovat neustále volné.
3. Nádoby s pokrmy / i prázdné/ se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno nakládat opatrně a používat chňapky.
4. Přídavné strojky kuchyňského robotu lze nasazovat jen při **vypnutém motoru**. Do masového strojku lze vtlačovat maso jen určenými předměty. Zkoušky těsta, či jiných surovin připravovaných robotem, lze dělat jen při zastavení stroje.
5. Nepohazovat pomůcky na vaření po stole/ nože, vidličky, vařečky naběračky/. Dbát na to, aby podlahy byly vždy dosucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
6. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj z důvodu lepší manipulace. Manipulovat /vyklápět/ s elektrickou pánví je možno jen při vypnutí přívodu energie. **Ihned upozornit na vzniklé závady.**
7. **Velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy nepřenášet sama. Požádat o pomoc spolupracovnici.**
8. Dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy/opaření párou/.
9. V prostorách kuchyně dbát nejvyšší opatrnosti při chůzi, zvláště při přenášení velkých, plných nádob.
10. **Při práci v kuchyni vždy nosit předepsaný pracovní oděv a obuv včetně sítěk na vlasy.**
11. Nepožadovat a nepřipouštět pomoc ostatních pracovníků při práci na strojích, na které nejsou patřičně poučeni.
12. Závady na strojích a elektrické instalaci neopravovat nikdy sama, ale oznámit závadu vedoucí, která zařídí opravu odborníkem.
13. Plně se soustředit na práci, nerozptylovat se při práci mimopracovními záležitostmi a nerušit ostatní při pracovním výkonu.
    Při vzniku vlastního úrazu, či úrazu spolupracovnice ihned ohlásit úraz vedoucí stravování nebo řediteli.
14. Za jakost a nezávadnost potravin je zodpovědná vedoucí stravování.
15. Dodržovat pravidla známá ze školení bezpečnosti práce.
16. Dodržovat hygienická pravidla při manipulaci s potravinami. Chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích umístěných min. 50 cm od země, od stěn oddělen laťovým zařízením. Chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe.
17. Sekané nebo mleté maso nepřipravovat dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
18. Pravidelně kontrolovat lhůtu spotřeby potravin.
19. Vejce se nesmí odnášet do kuchyně v platech, ale vytlučená. Rozklepávají se odděleně od ostatních potravin, skořápky se ihned likvidují.
20. Do místnosti, kde jsou poživatiny nebo hotové pokrmy jsou zakázány vstupovat osobám nepovolaným. V celém areálu MŠ a ŠJ je zakázáno kouřit.
    O těchto zákazech musí být na viditelném místě nápisy.
21. Při manipulaci poživatinami, zejména hotovými pokrmy se nesmí pracovníci dotýkat rukama, pokud to není nezbytné. Musí používat vhodné náčiní nebo rukavice. čistotou.
22. Je přísně zakázáno klást bílé nádobí nebo mělké černé nádobí naplněné pokrmem na podlahu, ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.

23. Při mytí nádobí a příborů musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté, horké pitné vody. Nádobí je třeba umývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody min.40 stupňů C. Voda k poslednímu omývání má být tak horká, aby nádobí samo oschlo a nepožívaly se utěrky. Desinfekce podlah a ploch pro přípravu jídel se provádí denně.
24. Při obsluze plynového sporáku je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého z hořáků, což by mohlo způsobit výbuch plynu a škody na zdraví a majetku. Zejména před odchodem z kuchyně je třeba se přesvědčit, zda je plyn dobře uzavřen. Každé zjištění unikajícího plynu hlásit vedoucí, aby mohla být učiněna náprava. Pokud se zjistí únik, je třeba uzavřít přívod plynu, otevřít dveře a okna, nemanipulovat s otevřeným ohněm jakýmkoli vypínačem.
25. Veškeré zařízení – sporáky, stroje, přístroje-po ukončení prací musí být pravidelně čištěny.
26. Dotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům, strojům je zakázáno, neboť je spojeno s nebezpečím úrazu. Na části instalací, trubek, kabelů apod. se nesmí věšet žádné předměty.
27. Veškeré poruchy na přívodních kabelech se hlásí vedoucí stravování, příp. řediteli.
28. Je třeba dbát na to, aby se stropu, stěn a topných těles byl pravidelně stírán prach, okna i podlahy musí být pravidelně čištěny.
29. Pomůcky sloužící k úklidu /kbelíky, hadry, kartáče/ musí být používány jen k tomuto účelu a musí být uschovávány zvlášť na určeném místě. Tyto pomůcky se nesmí používat k čištění kuchyňského nádobí, stolů apod.
30. Všechny místnosti společného stravování musí být dostatečně větrány.
31. V kuchyni, jídelně, ve skladu potravin nesmí být uschovány občanské šaty, obuv, kabelky, tašky. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy ani jiné předměty.
32. Okna a větrací prostory musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
33. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě a desinfikovány, je zakázáno v nich prát prádlo apod.
34. Toaleta musí být udržována v čistotě, musí tam být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru, tekuté mýdlo, tekoucí voda, papírové ručníky či sušáky na ruce a uzavíratelná nádoba.
35. Ve výdejně ZŠ musí být u umyvadla mýdlo.

V Brankách, 1. 9. 2026

Mgr. Kajabová Lenka – ředitelka školy vypracovala: Kristýna Dufková – vedoucí ŠJ

SANITAČNÍ ŘÁD

Platný pro: Základní škola a Mateřská škola Branky, okres Vsetín

Školní kuchyně, jídelna a její úseky

Provoz je rozčleněn do těchto úseků:
1) Kuchyň včetně umývárny nádobí
2) WC a šatny pro pracovníky
3) Výdejna pro MŠ
4) Výdejna pro ZŠ
5) Jídelna a chodby

1,3,4) Kuchyň včetně umývárny nádobí a výdejen pro MŠ a ZŠ:

Denní úklid	Průběžné mytí pracovních ploch, bílého nádobí, varného nádobí, náčiní, strojů a podlah. Po ukončení pracovního dne umýt sporáky, myčku, dřezy, odnést odpadky z provozovny a umýt přilehlé chodby.
Týdenní úklid	Umýt stěny, lednice, dveře, pracovní stroje s dezinfekčním roztokem. Vytřít podlahy v kuchyni, skladech a chladírnách s čistícím a dezinfekčním roztokem.
Měsíční úklid	Odsunutí pracovních stolů, strojů, lednic a vymytí podlah. Ometení stěn a Stropů, mytí oken-kontrola ochranných sítí a ve skladech vytření všech Regálů, polic v kuchyni a skladech. Nádobí, příbory a náčiní přemýt v dezinfekčním roztoku. Umýt a zdezinfikovat prostor s ukládáním odpadu z jídel a běžného odpadu z provozovny. Odmražení a umytí lednic (dle potřeby).
Sanitační den	Dle potřeby provést dezinfekci, deratizaci a dezinfekci odborným Pracovníkem. V myčce na nádobí provést očistný program s přídavkem Dezinfekce. Termín 4x za rok.

Odpovídá: Bařinová Pavla
Havranová Petra
Dufková Kristýna

2) WC a šatny pro pracovníky:

Denní úklid	Mytí umyvadel, sprch, WC mísy a podlah s dezinfekcí, doplnění jednorázových ručníků, mýdla, vynášení košů.
Týdenní úklid	Mytí stěn, dveří, parapetů a podlah s dezinfekcí, vysávání koberce.
Sanitační den	Mytí oken, dle potřeby postřik proti lezoucímu hmyzu, deratizaci odborným pracovníkem

Odpovídá: Havranová Petra

5) WC pro strávníky

Denní úklid	Umytí umývadel, zrcadla, WC mísy a podlah dezinfekčním prostředkem. Doplnění toaletního papíru, ručníku, mýdla, vynášení koše.
Týdenní úklid	Umytí dveří, obkladů, dezinfekce košů na hygienické potřeby.
Měsíční úklid	Mytí celého prostoru dezinfekčním prostředkem.
Sanitační den	Případná deratizace proti lezoucímu hmyzu.

Odpovídá: Havranová Petra

Vypracovala: Kristýna Dufková

Pracovnice zodpovídající za svěřený úsek :

Výdejna a jídelna ZŠ:	Havranová Petra	……
Výdejna obědů MŠ:	Bařinová Pavla	……
	Dufková Kristýna	……
Kuchyně a jídelna ŠJ:	Bařinová Pavla	……

Dne: Branky, 1. 9. 2026

…….. ……

Mgr. Kajabová Lenka, ředitelka školy Kristýna Dufková, vedoucí ŠJ