

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ VÝDEJNY	
Č.j.:	VKVET/2025/146
Vypracoval:	Mgr. Helena Spudilová, ředitelka školy
Vydal:	Mgr. Helena Spudilová, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2025
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2025
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Obecná ustanovení

1. Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tento řád.
2. Ve všech prostorách výdejny musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci výdejny podrobit preventivní prohlídce
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit zaměstnavateli neprodleně každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci ve výdejně žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. dezinfekčního prostředku/
5. je nutné nosit ochranné pracovní 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléct
6. nelze opouštět objekt školní výdejny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
9. ukládání pracovního a civilního oděvu odděleně na místo k tomu vyčleněné

3. Provozovatel je povinen zajistit

1. aby práci ve výdejně vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce ve výdejně
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu výdejny

1. dbát na svůj zdravotní stav
2. udržovat dobré vztahy na pracovišti
3. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
4. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
5. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
6. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
7. kontrola záručních lhůt potravin

5. 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 prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní výdejny
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
7. do prostor školní výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob, přísný zákaz vstupu zvířat
8. osobní věci, civilní oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně.
11. mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

5.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost kuchařka, v době její nepřítomnosti hospodářka MŠ. Potraviny se vybalují mimo prostor výdejny, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány.

Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 a HACCP MŠ Květnice jsou skladovány veškeré suroviny.

5.2. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí ve vyčleněném úseku výdejny a k dalšímu zpracování se předávají v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku výdejny. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku výdejny.

Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku výdejny.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku výdejny, hotové jsou ukládány do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů.

Dle Kodexu hyg. pravidel nejsou tuky či oleje na smažení zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

5.3. Výdej stravy:

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/.

Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +68 °C.

6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní výdejny povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. kontroly těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
7. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) na pracovní plochy
8. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní výdejny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
9. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj
10. zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenašet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy/nápoji
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat hospodáři MŠ, která zabezpečí jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
16. nedotýkat se pokrmů nebo poživatin přímo rukama při manipulaci s nimi, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat rukavice, vhodné náčiní, při všech úkonech striktně dodržovat hygienická pravidla a normy
17. dodržovat zákaz kladení veškerého nádobí na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývárání má být horká, aby

nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru

19. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
20. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
21. při použití kuchyňské trouby dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
22. jakékoliv závady ihned ohlásit hospodárce MŠ, včetně mimořádných událostí
23. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance oznámit ihned tuto skutečnost vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
24. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni a s nimi seznámeni, hospodárka MŠ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení, všichni zaměstnanci stvrdí svým podpisem, že jsou informováni
25. je třeba dbát na to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
26. ve výdejně a ve skladech nesmějí být uschovávány civilní šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty
27. odpadkové koše musí být opatřeny víkem a stále uzavřené

8. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena hospodárka MŠ a zástupkyně MŠ.
2. O kontrolách provádí písemné záznamy

V Květnici, dne _____

Mgr. Helena Spudilová
ředitelka školy