

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Pořadové číslo - číslo jednací:	13 - POR/04/2007
Zpracoval:	Mgr. Jiří Doutnáč, ředitel školy
Schválil:	Mgr. Jiří Doutnáč, ředitel školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	01. 09. 2007
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon ve znění pozdějších předpisů) 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 volně, 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. Školní jídelna vyrábí pokrmy zásadně ze surovin, používání polotovarů je nepřípustné. Výjimku tvoří mražená zelenina a ovoce, dochucovací prostředky do polévek a omáček.
4. Školní jídelna zabezpečuje při stravování výběr ze dvou jídel.
5. Při práci používat předepsané ochranné pracovní prostředky a bezpečnou obuv.
6. 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.
7. 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.
8. Bezpečný stav spotřebičů, zejména elektrických a plynových, musí být pravidelně kontrolován v předepsaných lhůtách. Za včasné revize veškerých zařízení ve školní jídelně zodpovídá vedoucí školní jídelny
9. S ručními řezacími, sečnými a bodnými nástroji zacházet s maximální opatrností, udržovat je v čistotě a ukládat bezpečným způsobem, ostřím od sebe.
10. Při ručním krájení k přidržování kluzkých potravin používat suchou utěrku.
11. Je nutné dbát zákazu manipulace, zvedání a přenášení nadlimitních břemen. Těžší břemena přenášet ve dvojici, případně odebrat část obsahu.

12. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými pánvemi manipulovat jen po vypnutí elektrického proudu. Horké nádoby posunovat jen s rukavicemi anebo vhodnou utěrkou.
13. Při práci s rozpáleným tukem je pracovnice povinna používat dostatečně dlouhé vidličky anebo ochranných rukavic. Horké tekutiny ve větších nádobách nesmí pracovnice přenášet sama.
14. 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.
15. Je nutné dbát na správné ukládání veškerého nádobí a náčiní, na hygienu skladování.
16. 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. Platí zde zákaz kouření.
17. Pro skladování na vyvýšených místech používat dvojžebřík nebo bezpečné schůdky. Dbát na řádné větrání.
18. Veškeré čistící prostředky skladovat odděleně od míst ukládání potravin.
19. Každý i sebemenší úraz svůj anebo spolupracovnice ihned nahlásit, případně poskytnout první pomoc a přivolat lékařskou pomoc. POZOR – holou rukou, na které máme třeba jenom škrábnutí zcela nezhodnotěné NESMÍME přijít do styku s potravinami – vystavujeme tím všechny strávníky nebezpečí otravy.

2. 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 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, čistící 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 prostorách školní jídelny kouření není dovoleno.

3. Zásady osobní hygieny

1. Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím 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 potřebné se zdržovat jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
5. Je nutno mít na ruce 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.

4. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: vedoucí školní jídelny
2. Přílohou této směrnice se pokyn ředitele školy k činnosti stravovací komise
3. Směrnice nabývá účinnosti dnem : 1. 9. 2007

V Praze 10 – Hostivaři dne 1. 9. 2007

Mgr. Jiří DOUTNÁČ
ředitel školy