

Ředitelka Mateřské školy U Dvou sluníček, Brněnec, okres Svitavy, v souladu s ustanovením § 165 odst. 1 písm. a) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, a vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích n stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění, jako statutární orgán

vydává

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY,

jehož činnost vykonává Mateřská škola U Dvou sluníček, Brněnec, okres Svitavy.

1. Zásady provozní hygieny školní jídelny

1.1 Zásady udržování čistoty a úklidu školní jídelny:

- a) veškeré náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky jsou udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena jakost a zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů,
- b) úklid a dezinfekce všech pracovišť a prostor se provádí průběžně, a s použitím mycích, čistících nebo dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
- c) sanitární zařízení jsou udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, jsou řádně odvětrávána, WC je vybaveno hygienickými pomůckami (toaletní papír, tekuté mýdlo, papírové ručníky, kovová nádoba na použité hygienické vložky).
- d) mytí nádobí se provádí v dostatečném množství pitné vody s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků a opláchně se čistou vodou: bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí,
- e) preventivně je prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

1.2 Další zásady provozní hygieny školní jídelny:

- a) likvidace odpadu je prováděna průběžně
- b) čistící, mycí a dezinfekční prostředky jsou ukládány mimo kuchyň a jídelnu, řádně zavřeny, mimo dosah dětí,
- c) předměty nesouvisející s činností školní jídelny nelze přechovávat v prostorách školní jídelny,
- d) osobní věci, občanský oděv a obuv se odkládají v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- e) ve všech prostorách platí zákaz kouření.

1.3 Zásady skladování potravin:

- a) zboží přejímá vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti hlavní kuchařka,
- b) při přejímce zboží je kontrolováno množství zboží a jeho kvalita,
- c) potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se likvidují bezprostředně,
- d) při skladování nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při skladovacích podmínkách,
- e) v suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry,
- f) syrové potraviny živočišného původu jsou skladovány zchlazené na 1 až 4° C. Ostatní potraviny, které vyžadují chlazení, jsou uchovávány v nízkých teplotách tak, jak to vyžaduje jejich jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, se uchovávají či skladují při teplotě – 18 ° C nebo nižší

1.4 Zásady přípravy pokrmů:

- a) zelenina a brambory se čistí v hrubé přípravě zeleniny (dle možných podmínek). Do další výroby se předává v omyvatelných nádobách
- b) vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách

- c) příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici
- d) maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nelze nechávat přes noc syrové
- e) nože, pomůcky a pracovní plochy pro zpracování masa jsou označené a používají se pouze k tomuto účelu
- f) moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně
- g) pokrmy, které se porcují, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu
- h) zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové se ukládají do chladničky
- i) doba a teplota tepelného opracování musí být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Tuhy nebo oleje na smažení nejsou zahřívány na teplotu vyšší než 180° C
- j) tepelné pokrmy se uchovávají při teplotě vyšší než 60° C.

1.5 Zásady výdeje stravy

- a) Pokrmy jsou v hrncích a vydávány přímo z nich.
- b) Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu.
- c) Při výdeji se používají vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (rukavice, vidlice, naběračky).
- d) Vydávané pokrmy mají teplotu 60° C.

2 Zásady k dodržení BOZP

V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.

- 2.1 Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- 2.2 Neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) mimo určená místa.
- 2.3 Je nutné dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- 2.4 Hrnce nelze naplňovat tekutinami až po okraj.
- 2.5 S elektrickými/plynovými sporáky manipulovat jen při vypnutí el. proudu/plynu. Ihned upozornit na vzniklé závady. Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě ředitelce.
- 2.6 Velké nádoby je nutné přenášet vždy ve dvojicích, u žen je nutné dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- 2.7 Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy je nutné dbát zvýšené opatrnosti.
- 2.8 Zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a vykostování. Používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
- 2.9 Chléb a ostatní pečivo lze přechovávat v určených policích, umístěných min. 50 cm od země, od stěn musí být oddělen laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- 2.10 Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- 2.11 Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.
- 2.12 Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- 2.13 Je nutné dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových

- strojích, krájecích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návodů k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- 2.14 Při práci na strojích nelze připouštět a požadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
- 2.15 Přídavné strojky u kuchyňských robotů lze nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku lze vtlačovat maso jen plastovým přípravkem - tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, lze provádět jen po zastavení stroje.
- 2.16 Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod., je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s el. zařízením, ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hlavním uzávěrem a vyvětrat. Volat poruchovou službu.
- 2.17 Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit ředitelce. Na části el. instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- 2.18 Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.

3 Zaměstnanci školní jídelny – požadavky a povinnosti

3.1 Požadavky na zdravotní stav zaměstnanců školní jídelny

- a) Zaměstnanci školní jídelny se podrobí vstupní lékařské prohlídce, periodické, případně mimořádné lékařské prohlídce. Zaměstnanci mají na pracovišti zdravotní průkaz.
- b) Zaměstnanci školní jídelny jsou povinni hlásit smluvnímu lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

3.2 Požadavky na osobní hygienu zaměstnanců školní jídelny

- a) Zaměstnanci nesmí mít při práci žádné ozdoby rukou (prsten, náramky), nehty musí být zastřižené a nenalakované. Zaměstnanci v průběhu práce neprovádí toaletní a kosmetické úpravy svého zevnějšku.
- b) Zaměstnanec pečuje o tělesnou čistotu. Před započetím práce, zejména při přechodu z nečisté práce na práci čistou (např. po úklidu, po použití WC) je nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mýdla, resp. desinfekčního prostředku.
- c) Zaměstnanci používají určené osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv, pokrývku hlavy. Osobní ochranné pracovní prostředky jsou udržovány v čistotě a podle potřeby měněny. Před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou jej znovu obléci.
- d) Zaměstnanci nemohou opouštět objekt školní jídelny v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- e) Do prostor školní jídelny je zakázáno vstupovat cizím osobám.

4 Organizační zajištění provozu školní jídelny

- 4.1 Provozovatel školní jídelny zajistí, aby práci ve školní jídelně vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé, a aby používali osobní ochranné pracovní pomůcky.
- 4.2 Provozovatel školní jídelny zajistí seznámení zaměstnanců školní jídelny s hygienickými požadavky práce, se zásadami osobní hygieny a manipulace s pracovním oblečením a pracovní obuví.
- 4.3 Provozovatel školní jídelny provádí nutné technické úpravy, nátěry, malbu výrobních a skladovacích prostor.
- 4.4 Provozovatel školní jídelny vypracuje sanitační řád.
- 4.5 Pracovní doba školní jídelny je 6:30 - 14:30 hod.
- 4.6 Prostory školní jídelny odemyká a zamyká kuchařka nebo vedoucí stravování.
- 4.7 S finančními prostředky manipuluje vedoucí stravování a účetní, stravné se posílá na účet MŠ.

5 Závěrečná a zrušovací ustanovení

Provozní řád nabývá účinnosti dne 01. 09. 2026.

Pracovnice byly s provozním řádem seznámeny a porozuměly mu.

Bc. Jarmila Homolková, ředitelka

V Brněnci, dne 24.8.2026