

Vnitřní řád školní kuchyně

- vyplývá z požadavků zákonů Nařízení evropského parlamentu a rady /ES/ č. 852/2004
- vyhlášky 137/2004 v platném znění

I.	<u>Provoz – pracovní doba školní kuchyně:</u>	<u>6.00 – 14.30 hodin</u>
	<u>Provoz – pracovní doba skladnice ŠJ:</u>	<u>6.30 – 10.30 hodin</u>
	<u>Provoz – pracovní doba kuchařky ŠJ:</u>	<u>10.30 – 15.00 hodin</u>
	<u>Provoz – pracovní doba vedoucí ŠJ:</u>	<u>7.00 – 15.30 hodin</u>

Odmykání a zamykání prostoru ŠJ:

Křížanová Ivana
Vajglová Hana
Prokešová Jana
Faltýnková Lenka

Finanční odpovědnost (pokladna, sklady)

Křížanová Ivana

Finanční odpovědnost (sklady)

Vajglová Hana

Odpovědnost za záruční lhůty u potravin ve skladech

Křížanová Ivana
Vajglová Hana

Zdravotní průkazy

Povinnost vlastnit zdravotní průkaz byla zrušena zákonem č. 167/2023 Sb., kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony. Nabytí účinnosti je k 1.7.2023.

Likvidace odpadu ze ŠJ Křížná

- tuhý odpad je vyvážen 2x týdně Technickými službami
- lapače tuku a jímky jsou vyváženy 1x až 2x ročně
- biologický odpad ze ŠJ Křížná si 2x týdně odváží Technické služby

Odpovědnost za závěrečný úklid

Každá pracovnice si ručí za přidělený pracovní úsek

II. Provoz v kuchyni ve ŠJ při ZŠ Křižná

- 1) V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutné stále udržovat pořádek a čistotu. Nářadí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volně přístupné.
- 2) Nádoby s pokrmy, i prázdné, se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při přenášení nádob s horkým obsahem je nutné používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- 3) Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- 4) Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutné dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- 5) Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- 6) Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
- 7) Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.
- 8) Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- 9) Chléb a ostatní pečivo 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.
- 10) Je nutné pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- 11) Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
- 12) Do místnosti, kde jsou požitaviny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným. V celém objektu je zakázáno kouření (viz. příloha č. 1 Zákon 65/2017). O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.
- 13) Při manipulaci s požitavinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.
- 14) Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- 15) Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 stupňů Celsia.
- 16) Je nutné stírat pravidelně ze stropů, říms, vzduchotechniky a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uschovávat odděleně a nesmí se používat k čištění kuchyňského nádobí a stolů. Pomůcky označit červenou barvou. Pomůcky na čištění stolů označit bílou barvou a na čištění kotlů modrou barvou.
- 17) Všechny místnosti spol. stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrány.
- 18) V kuchyni, jídelně a skladištích potravin nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv.
- 19) Dřezy na mytí nádobí musí být neustále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.

20) Toalety musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na toaletě musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavírací nádoby na použité hygienické potřeby.

III. Stroje a zařízení

- 1) Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny a návody k obsluze a také bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, míchače těsta apod.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- 2) Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
- 3) Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným tlačítkem, nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajoval ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
- 4) Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod. je nutné dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti (je hlídáno systémem automaticky se vypne přívod el. energie). Je nutné vyvětrat.
- 5) Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha jen nutné ji ihned nahlásit nadřízenému. Na části el. instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- 6) Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- 7) Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Dodatek k bodu č. 1 kapitola Provoz:

Denní úklid

- udržování pracoviště ve vzorné čistotě i během provozu
- mokré podlahy okamžitě vytírat
- okolí pracovních stolů a stoly samé omývat denně
- denně čistit spotřebiče a varné zdroje, váhy apod.
- denně čistit umývadla a výlevky
- mytí nádobí v průběhu celého pracovního procesu
- úklid varny a stolů před a po výdeji

Týdenní úklid

- důkladné vyčištění povrchů i vnitřků kuchyňského zařízení

- obklady a olejové nátěry stěn se musí omývat 1 x týdně

Měsíční úklid

- řádný úklid všech skladů, omytí dveří

Čtvrtletní úklid

- čištění oken, osvětlovacích těles, odsavačů par, atd.

Generální úklid

- provádí se periodicky dle potřeby, vybělení všech místností s použitím protiplísňových prostředků, vede se záznam

Příjem a výdej surovin

- maso a masné výrobky si přebírá a hmotně za ně zodpovídá skladnice, (po případě vedoucí ŠJ nebo hl. kuchařka – (dodávka 2 – 3 x do týdne)
- ostatní suroviny přebírá pí. Vajglová, v případě nemoci pí. Křížanová nebo pí. Prokešová

Organizace provozu

- pracovní doba (viz. oddíl I. Pracovní doba tohoto řádu).
- výdej obědů pro cizí strávníky od 10.45 – 11.15 hodin
- výdej pro zaměstnance od 11.15 -13.45 hodin
- výdej pro žáky od 11.30 – 13.45 hodin

Vypracoval: Křížanová Ivana

Schválil: PhDr. Milena Medková, MBA

Ve Valašském Meziříčí 30 .8.2023