



Sídlo a doručovací adresa:  
ID datové schránky:  
Webové stránky:  
Tel. kontakt:  
IČO školy:  
Email:

Zvole 119, 789 01 Zábřeh  
aspmjcr  
<https://www.skola-zvole.cz/>  
583 444 322, 725 432 186  
750 290 90  
[zsmszvole@gmail.com](mailto:zsmszvole@gmail.com)

## PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY, ŠKOLNÍ KUCHYNĚ A SANITAČNÍ ŘÁD

Č.j.: Spisový / skartační znak	ZŠMŠZ 048/2025	1.3/A5
Vypracovala:	Mgr. Jana Franková, ředitelka školy	
Schválila:	Mgr. Jana Franková, ředitelka školy	
Směrnice nabývá platnosti dne:	13. 03. 2025	
Směrnice nabývá účinnosti dne:	13. 03. 2025	
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.		

### I. Úvodní 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), vyhlášky 137/2004 Sb. a nařízení komise (EU) vydávám jako statutární orgán školy tento řád.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně 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.

### II. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
2. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsten, náramky...), nehty musí být zastřížené a nenalakované.
3. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před zahájením 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.
4. Je nutné nosit osobní 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.

5. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
6. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
7. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
8. Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

### **III. Provozovatel je povinen zajistit**

1. Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé.
2. Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
3. Aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni.
4. Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení.
5. Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech.
6. Vypracování sanitačního řádu (součást tohoto předpisu) a zajištění jeho dodržování.

### **IV. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně**

1. Pracovní doba kuchyně 6:00 hod – 15:00 hod.
2. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má kuchařka a vedoucí ŠJ.
3. Manipulaci s finančními prostředky a vybírání stravného vykonává vedoucí ŠJ.
4. Dbát na svůj zdravotní stav.
5. Dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
6. Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
7. Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
8. Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
9. Kontrola záručních lhůt potravin.

### **V. Zásady provozní hygieny**

1. Náčiní, nádoby, 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. 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.
6. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
7. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
8. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
9. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
10. Zákaz kouření ve všech prostorách.
11. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

## **VI. Skladování potravin**

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, 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 v aktualizovaném znění mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4 °C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě – 18 °C nebo nižší

## **VII. Příprava pokrmů**

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

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

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso není dovoleno nechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně. Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně.

Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180 °C. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

### **VIII. Výdej stravy:**

Pokrmy jsou ve vhodných nádobách umístěny v nerezovém ohřívači potravin. 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 + 60 °C.

Zbytky jídel jsou odnášeny denně po výdeji mimo stravovnu, odběratel vrací nádoby umyté.

Plnění do jídlonosičů pro cizí strávníky provádí pracovník provozu z nádob zvlášť oddělených, na úseku k tomu určenému. Jídlonosiče jsou přinášeny a odnášeny prostorově oddělené od výdeje pro strávníky ZŠ a MŠ. Po ukončení výdeje je provedena dezinfekce těchto prostor a stolů.

#### **Harmonogram přípravy a výdeje stravy**

- hrubá příprava surovin	06:00 – 08:00 hodin
- tepelná úprava jídel	08:00 – 11:00 hodin
- příprava přesnídávek	08:00 – 08:30 hodin
- výdej přesnídávek	08:30 – 09:00 hodin
- porcování masa	10:30 – 11:00 hodin
- výdej obědů pro MŠ	11:30 – 11:50 hodin
- výdej obědů pro ZŠ	11:50 – 12:45 hodin
- výdej do jídlonosičů	11:00 – 11:30 hodin
- příprava svačin pro MŠ	13:30 – 14:00 hodin
- výdej svačin pro MŠ	14:00 hodin

#### **Barevné rozlišení pracovních desek**

- červená (syrové maso)
- modrá (syrové ryby)
- žlutá (studená kuchyně a vařené maso)
- bílá (pečivo)
- hnědá (nečistá zelenina)
- zelená (čistá zelenina)

### **IX. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:**

1. Nepracovat s nožem směrem k tělu.
2. Odkládat náradí, 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 přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
6. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně.
7. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje.
8. Zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,) na pracovní plochy.
9. Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vyčistěny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
10. Nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; 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. Nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
12. Dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy.
13. Závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem.
14. Plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti.
15. Chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělených vloženým nebo jiným zařízením, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe.
16. Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.
17. Sekanou nebo mleté maso připravovat ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním.
18. Nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
19. Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté.
20. Při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody minimálně 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek.
21. 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.
22. 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.
23. Při používání horních ploch kuchyňských zařízení pro tepelné zpracování pokrmů dbát zvýšené opatrnosti obzvláště při vyndávání rozpálených plechů.
24. Nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta.
25. Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucímu školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.
26. Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů.

27. Všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců.
28. 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.
29. V kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

## **X. Pravidelný úklid**

Denní úklid se provádí v průběhu dne, pracovní desky a stoly se před použitím oplachují a po použití umývají a dezinfikují. Pracovní desky, pracovní plochy a nože jsou rozděleny a popsány dle používání. Ostatní zařízení se myje ihned po použití. Černé nádobí se umývá prostorově odděleně. K mytí stolního nádobí se využívá myčka nádobí. Podlahy se vytírají denně, střídají se dva čisticí prostředky s dezinfekcí. Pracovní hadry a kartáče se namáčejí do dezinfekčních prostředků.

<b>Týdenní úklid</b>	- lednice, zásuvky pracovních stolů, regály, obklady, šatnové skříně
<b>Měsíční úklid</b>	- dveře, radiátory, odpařovače, pracovní skříně
<b>Generální úklid</b>	- čtyřikrát ročně (jarní prázdniny, začátek letních prázdnin po malování, konec letních prázdnin, zimní prázdniny)

Každý rok je prováděno obnovení malby a nátěrů v kuchyni a každé dva roky bílení skladů.

## **XI. Závěrečná ustanovení**

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena zaměstnankyně Jitka Doubravová.
2. Ruší se předchozí znění této směrnice. Uložení směrnice se řídí spisovým řádem školy.

*Ve Zvoli 13. 03. 2025*

.....  
Mgr. Jana Franková  
ředitelka školy