



Základní škola a Mateřská škola Bohutice,
okres Znojmo, příspěvková organizace
Tel. 515 336 335, 775 410 222
e-mail: skola.bohutice@centrum.cz
IČO 71010670

Vnitřní řád školní jídelny (výdejny)

Vypracovala ředitelka školy	Mgr. Eva Petržilková
Adresa školy	Základní škola a Mateřská škola Bohutice, Bohutice 10 671 76 Olbramovice
Sídlo jídelny	Bohutice 10
Telefon ZŠ	515 336 335
Mobilní telefon	775 410 222
Emailová adresa	skola.bohutice@centrum.cz
Zřizovatel zařízení	Obec Bohutice
Zodpovědná pracovnice pro výdej stravy, provozní pracovnice	Lenka Valecká
Ředitelka školy	Mgr. Eva Petržilková
Nabytí platnosti	2.9.2024

1. Úvodní ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 sb. o předškolním, základním, středním, vyšším a odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 sb., nař. ES 852/2004 vydáván jako statutární orgán školy tuto směrnici. - 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. - Konat činnosti 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

- Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce

- Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované – Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím 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, případně desinfekčního prostředku.
- 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 obléci.
- Nelze opouštět školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi
- V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

3. Provozovatel je povinen zajistit

- Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- Osobní ochranné a pracovní pomůcky
- Aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Organizace provozu kuchyně (povinnosti pracovníka)

- Dbát na svůj zdravotní stav
- Dodržovat pracovní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti

- **Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny**
- **Znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů. Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovaných potravin.**

5. Zásady provozní hygieny

- **Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.**
- **Úklid pracoviště se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.**
 - **Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat**
 - **Zákaz kouření ve všech prostorách**
 - **Pro úklid lze použít jen takové mycí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány do zvláštní bedýnky. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Nádobí se myje v myčce na nádobí očištěné od zbytků.**

**Seznámení zaměstnanců s vnitřním řádem bylo provedeno na provozní poradě 30.9.2024
Lenka Valecká**

Vydala ředitelka školy: Mgr. Eva Petržilková