

Provozní řád školní kuchyně

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. Před nástupem do zaměstnání musí každý zaměstnanec podstoupit preventivní prohlídku a musí mít základní znalosti hygienického minima.
2. Zaměstnanci mají povinnost hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů.
3. Pracovníci nesmí mít při žádné práci ozdoby rukou, prsteny, náramky a nalakované nehty.
4. Při přechodu z jednotlivých činností si zaměstnanec vyměňuje pracovní oděv, kapsy musí být prázdné.
5. Mimo pracoviště se v pracovním oděvu nechodí.
6. Před použitím toalety se pracovní oděv odkládá, v průběhu práce se neprovádí toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
7. V budově školní jídelny je zakázáno kouřit.
8. Cizí osoby mají vstup do prostor kuchyně zakázán.
9. Důsledně je od zaměstnanců vyžadováno důkladné a časté mytí rukou.

Provozovatel je povinen zajistit:

- vykonávání prací v kuchyni pouze osobami zdravotně způsobilými,
- osobní a ochranné pracovní pomůcky,
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,
- provádění dezinfekce a deratizace,
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování,
- podmínky pro manipulaci s finančními prostředky v hotovosti.

Povinnosti pracovníků- organizace provozu kuchyně

1. Pracovní doba je rozvržena dle potřeb školní kuchyně.
2. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí školní jídelny a vedoucí kuchařka, případně osoba k tomu určená.
3. Za manipulaci s finančními prostředky zodpovídá vedoucí školní jídelny.
4. Všichni zaměstnanci školní jídelny musí dodržovat hygienické předpisy, dodržovat zásady provozní a osobní hygieny, musí znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování, přípravu a podávání pokrmů. Musí dodržovat technologické postupy při zpracování potravin. Musí kontrolovat záruční lhůty potravin, dodržovat provozní a sanitační řád, nesou odpovědnost za závěrečný úklid.

Hygiena provozu znamená:

- pravidelné mytí všech prostor a zařízení podle sanitačního řádu,
- kontroly technického stavu inventáře (zodpovídá vedoucí ŠJ).
- používání a oddělení čistících prostředků (zodpovídá vedoucí ŠJ a vedoucí kuchařka),
- likvidaci odpadu (pravidelné vyvážení, smlouva o prodeji odpadů).

Vedoucí jídelny: Kateřina Laštovková

Ředitelka školy: Ing. Jitka Maulová

platnost od 17. 8. 2023

