



## PROVOZNÍ ŘÁD STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ

Číslo jednací: SPSSZS/966/2016

Ruší ustanovení organizačního řádu SPSSZS/1303/2013

Platnost: od 1. 9. 2016

Projednán poradou vedení dne 26. 8. 2016

Tento provozní řád byl vypracován dle vyhlášky 137/2004/Sb., Nařízení ES č.852/2004, č.178/2002, č.882/2004, vyhlášky 107/2005 Sb., vyhlášky 84/2005 Sb., zák.č. 262/2006 Sb., Zákoník práce

### PROVOZNĚ SANITAČNÍ ŘÁD

Pro potřeby tohoto provozně sanitačního řádu se **sanitací** rozumí komplex činností: **čištění, úklidová dezinfekce, dezinfekce a deratizace.**

**Úklid** v celé provozovně je prováděn vždy mokrou cestou, mycí a čisticí prostředky jsou označovány.

*Dezinfekce* je prováděna schválenými přípravky, které jsou střídány mim.2x ročně. Příprava dezinfekčních roztoků a jejich použití je prováděno v souladu s pokyny výrobce. Větší rozsah dezinfekce, než je uveden v řádu, je prováděn na pokyn hygienické služby se zhoršenou epidemickou situací.

*Dezinfekce* je běžně v zařízení prováděna jako preventivní dodržování čistoty ve skladech, přípravkách, várně, skladů zbytků, v okolní skladovacích kontejnerů. Je-li nutné provést represivní dezinfekci, provádí se při velkém úklidu s následným úklidem použitých chemických látek

*Deratizace* je prováděna rovněž jako souhrn preventivních opatření, která jsou stejná jako u dezinfekce. Navíc jsou prováděna opatření, která zamezují vniknutí hlodavců do zařízení (oplechování dveří do výše 30 cm, zakrytí kanalizačních vpustí, husté mříže v oknech skladovací části). V případě potřeby je prováděna represivní deratizace.

Represivní dezinfekce a represivní deratizace včetně následného úklidu je zadávána odborné firmě.

#### **Průběžný úklid**

1. je prováděn během provozu v takovém rozsahu, aby byla zachována provozní čistota,
2. v rámci tohoto úklidu jsou zejména odstraňovány zbytky poživatin nebo jiná znečištění z pracovních ploch,
3. myjí se použité stroje, nářadí a nádobí
4. odstraňují se podle potřeby odpadky z odpadkových nádob
5. otírají se jídelní stoly

#### **Denní úklid**

1. je prováděn vždy po skončení provozu zařízení
2. myjí se zejména všechny pracovní plochy, nářadí, nádobí
3. stroje a zařízení, které byly používány, se rozeberou a dokonale umyjí
4. myjí se dřezy, umývadla, obaly znečištěné od poživatin nebo jiných nečistot

5. myjí se podlahy
6. stroje na mytí nádobí se dezinfikují
7. v hygienických zařízeních se myjí a dezinfikují veškeré vnitřní plochy (podlahy, obklady, omývatelné stěny), rovněž se myjí a dezinfikují všechny předměty zdravotnické (umývadla, záchodové mísy, výlevky)
8. úklid hygienických zařízení zajišťuje uklízečka

### **Týdenní úklid**

1. je prováděn jednou za týden a to v rozsahu denním úklidu a navíc jsou prováděny činnosti v dalších bodech
2. myjí se a dezinfikují chladicí zařízení, mrazicí zařízení se myjí jednou za měsíc
3. provádí se čištění vzduchotechnických zařízení a rozvodů
4. myjí se skříně na nádobí, zásuvky pracovních stolů, okenní parapety, povrchy radiátorů
5. vyřazuje se poškozené nádobí a nářadí.

### **Sanitární den – velký úklid**

1. je prováděn nejméně 3x ročně (vždy o podzimních, pololetních a hlavních prázdninách), o provedených pracích je vedena evidence
2. jsou prováděny potřebné opravy
3. malování jídelny a skladových prostor se zajišťuje jedenkrát za dva roky
4. odstraňují se nepotřebné věci
5. perou se záclony a závěsy
6. myjí se skladové regály a podlahy
7. myjí se okna a osvětlovací tělesa
8. provádí se dezinfekce nádob na odpadky (popelnice, kontejnery) a kanalizačních vpustí

<b>ŠKOLNÍ JÍDELNA - VÝDEJNA</b>
---------------------------------

#### **I. Úvod**

1. Ve výrobních a ostatních prostorách školní výdejny 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.
2. Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

#### **II. Zásady osobní a provozní hygieny**

1. Pracovník při nástupu do zaměstnání je povinen podrobit se vstupní lékařské prohlídce, mimo vstupní lékařskou prohlídku jsou zaměstnanci povinni podrobit se preventivní lékařské prohlídce podle pokynů zaměstnavatele.
2. Mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
3. Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny.
4. Používat jen technologické a pracovní postupy, které zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
5. Dodržovat podmínky pro uvádění pokrmů do oběhu.
6. Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčním onemocnění.
7. Každá osoba musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý a podle potřeby ochranný oděv.
8. Dodržovat zákaz kouření v celém objektu školy.

9. Každá osoba, která trpí nemocí, která může být přenášena potravinami nebo kožními nemocemi, průjmy atd. neprodleně tuto skutečnost ohlásí svému nadřízenému.
10. Čistící a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v prostorách, ve kterých se manipuluje s potravinami.
11. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat ve školní kuchyni, své osobní věci odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
12. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců.
13. Zákaz vstupu všem nepovolaným osobám a zákaz vstupu zvířat do prostor stravovacího zařízení.
14. Nutno se vyvarovat jakéhokoliv nehygienického chování (česání, líčení, konzumace jídla).
15. Pracovníci nesmějí mít na ruce žádné osobní a ozdobné věci (prsteny, hodinky, náramky)
16. Nehty musejí být krátké, ostříhané, nelakované.

### III. Požadavky na provoz

1. Plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní spolupracovníky při práci.
2. V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Nářadí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
3. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj.
4. Dbát na to, aby byly podlahy vždy vytřeny do sucha.
5. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Ihned upozornit na vzniklé závady.
6. Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, dbát na dodržení hmotnosti břemene 15kg na osobu při zvedání a přenášení, dbát na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
7. Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.
8. Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama. Musí používat vždy vhodné náčiní.
9. Je přísně zakázáno pokládat bílé či černé nádobí s pokrmy na podlahu a ponechávat je nezakryté.
10. Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody.
11. Je nutno stírat pravidelně ze stropů, říms 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 k jakému účelu slouží.
12. Všechny místnosti spol. stravování musí být řádně větrány.
13. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě.
14. Odpad se třídí.

### IV. Stroje a zařízení

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích.
2. Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
3. Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části el. instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.

## V. Základní pravidla

1. Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
2. Všechny stroje, zařízení, pracovní i ochranné pomůcky používáme pouze k tomu účelu, ke kterému jsou určeny a schváleny.
3. Nepoužíváme žádné stroje, zařízení, pracovní či ochranné pomůcky, které jsou k tomu nezpůsobilé z důvodu poškození.
4. Stroje, které nesplňují požadavky na bezpečnost práce, musí být z pracoviště odstraněny.
5. Před zahájením práce na zařízení je nutno se seznámit s návodem k použití.
6. Při odpojování zařízení ze zásuvky uchopíme vždy zástrčku – nikdy netaháme za přípojný kabel.
7. Ty části strojů a zařízení, které obsahují elektrické součásti (vypínače, motory, rozvody) nesmí být ponořovány při čištění do vody.
8. Na žádném stroji či zařízení se nesmí demontovat ochranné kryty, pojistná zařízení, bezpečnostní zábrany.
9. Při práci na strojích, jejichž části se pohybují, máme zapnutý pracovní oděv zejména (rukávy), abychom snížili nebezpečí zachycení za část pracovního oblečení
10. Pokud má zařízení větrací otvory, nikdy je nezakrýváme.
11. Dbáme na dostatečné osvětlení pracoviště.

## VI. Rizika vyplývající z charakteru práce a pracoviště

1. Možnost popálení při doteku nebo párou
2. Možnost uklouznutí
3. Nebezpečí pádu při manipulaci s materiálem
4. Nebezpečí opaření při manipulaci s horkými tekutinami

## VII. Týdenní rozpis kuchařských prací

### 1. pomocná kuchařka u výdeje obědů

zodpovídá za kvalitu a množství vydávaných obědů,  
zapisuje teploty jídla při převzetí a při výdeji,  
doplňuje nápoje a obsluhuje vydávání salátů  
po výdeji umývá a desinfikuje výdejní pult, umývá a desinfikuje umývadlo, výlevku a kachlíky  
doplňuje jednorázové ručníky  
před odchodem kontroluje vypnutí všech elektrických spotřebičů  
uzamyká jídelnu

Pracovní doba: 11:30 – 15:30

### 2. pomocná kuchařka u mytí nádobí

odebírání špinavé nádobí a tácky,  
umývá a desinfikuje bílé nádobí, příbory, sklenice, tácky, várnice a gastronádoby  
doplňuje příbory, talíře, sklenice,  
během výdeje udržuje v čistotě stoly  
při odchodu kontroluje uzavření oken

Pracovní doba: 13:30 – 15:30

Úklid jídelny zajišťuje uklízečka školy.

## VIII. Pravidla stravování žáků a zaměstnanců školy zpracovává Vnitřní řád školní jídelny-výdejny.