

PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY STRAVY

Provoz Školní jídelny - výdejny se řídí platnou legislativou:

- vyhláškou č. 463/2011 Sb. ze dne 23. prosince 2011, kterou se mění vyhláška č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb.
- zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon) ve znění pozdějších předpisů
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících předpisů ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 490/2000 Sb. o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- nařízením ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin
- nařízením ES č. 852/2004 o hygieně potravin
- Systémem HACCP (systém kritických bodů).

Výdejna stravy je součástí školy a nepřipravuje vlastní stravu, všechny chody jsou dováženy. Výdejna zabezpečuje stravu pro žáky denního studia a pro zaměstnance školy (dále strážníci).

Jídlo se vozí ve várnících a určených nádobách označených ze Školní jídelny Vojáčkovo nám. 2945/4 Prostějov, která je součástí Švehlovy střední školy polytechnické Prostějov. V průběhu převozu a podávání stravy jsou dodržována všechna hygienická pravidla.

Strážník má nárok na dotované stravné pouze v případě, že je přítomen ve školním zařízení nebo první den neplánované nepřítomnosti, kdy si oběd může vyzvednout do jídlonosiče. Další dny nemá nárok na dotované stravné a musí se odhlásit nebo zaplatit plnou cenu stravného.

Jídlo do jídlonosiče si může strážník vyzvednout ve výdejně stravy od 11:30 do 11:45 hod., poté proběhne dezinfekce místa na výdej stravy. Pokud strážník přijde mimo výdej stravy do jídlonosičů, dostane jídlo na talíř. Výdej stravy pro strážníky je od 11:45 hod. do 13:45 hod. Stravu si strážníci objednávají přes internetový systém www.strava.cz.

ZÁSADY A ORGANIZACE STRAVOVÁNÍ

Organizace provozu

Provozovna je prostorově a dispozičně řešena tak, aby potraviny a suroviny určené k výdeji pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Jsou zde prostory pro skladování a mytí nádobí, úklidová místnost a samotná výdejna. Pitná voda je do zařízení dodávána veřejným vodovodem.

Výdejna stravy

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení a dovezení pokrmů. Teplota pokrmu nesmí poklesnout pod 65 °C při klesnutí teploty následuje regenerace stravy.

Výdej musí být prováděn vždy v čistém oděvu, s vhodně upravenými vlasy a za použití vhodných pomůcek pro manipulaci s pokrmy s vyloučením přímého styku s rukama pracovníků. Ve výdejně se nachází výdejový ohřívací pult, lednice, pracovní stůl, umyvadlo s dávkovačem na mýdlo a jednorázové ubrousky, odpadkový koš.

HYGIENICKÉ POŽADAVKY

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygieny:

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci výdejny jídel podrobit preventivní prohlídce a musí být vystaven zdravotní průkaz.

Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně, nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované.

Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Ručníky se musí používat jednorázové.

Pracovníci musí při výdeji používat pracovní oděv, který musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V pracovním oděvu se nesmí vycházet mimo pracoviště.

Při použití WC se musí pracovní oděv odložit a po pečlivém omytí rukou znovu obléct.

Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.

Povinnosti provozovatele

- Práci ve výdejně jídel mohou vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé.
- Pracovníci musí být seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin.
- Zajistit vhodné podmínky pro osobní hygienu, osobní a ochranné pomůcky.
- Pracovníci musí dodržovat čistotu provozních a pomocných zařízení.
- Pracovníci musí odděleně ukládat čisticí prostředky (tyto prostředky nesmí přicházet do přímého styku s potravinami).
- Provozovatel musí provádět technické úpravy, nátěry a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech.
- Dezinfekce a deratizace mohou provádět jen osoby k tomu způsobilé.
- Zaměstnanci musí dodržovat sanitační řád.

Pracovníci výdejny jídel jsou povinni:

- Znat a dodržovat hygienické požadavky na podávání, skladování a přípravu pokrmů.
- Používat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním, dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
- Udržovat v čistotě své pracoviště, pracovní náčiní, ochranný oděv a obuv, mít zdravotní průkaz na pracovišti.
- Zaměstnanec musí projít 1 krát ročně školením.
- Zaměstnanec musí dbát na svůj zdravotní stav, dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

Hygiena provozu

Důraz je kladen na čistotu provozních ploch, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačních předpisů
- malování kuchyně
- odstraňování námrazy v lednici dle potřeby.

Inventář a vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přípravkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Černé nádobí se myje ve dřezu k tomu určeném a bílé nádobí se myje v myčce na nádobí. Likvidace odpadů je zajišťována specializovanou firmou.

Na úklidové prostředky pro úklid výdejny a přilehlých prostor je k dispozici úklidová místnost s veškerým vybavením pro úklid, který je prováděn průběžně během dne.

Evidence o proškolení o čistících prostředcích v návaznosti na sanitační řád a provozní řád je uchována u vedoucí výdejny stravy.

Kalibrace vpichového teploměru provádí vedoucí jídelny ponořením teploměru do ledové tříštiny nebo do mrazáku 1x za rok.

KRITICKÉ BODY VÝDEJNY

Dovoz jídla do výdejny trvá cca 10 minut.

Jídlo se plní do označených várníků ve vývařovně – školní jídelně bezprostředně po ukončení jeho tepelné úpravy.

Po dobu výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota + 65°C.

Saláty se uchovávají při teplotě + 8 °C, knedlíky kynuté - sladké 7°C

Jídlo se přendává z várníků do výdejového pultu s regulátorem teploty.

Strava je určena pro žáky školy ve věkové kategorii 15-19 a zaměstnance školy.

KRITICKÉ BODY VE VÝDEJNĚ

Určený jeden kritický bod: hlídání teploty pokrmů

Způsob měření: teploměr

Způsob záznamů: denní zápis měření

ZPŮSOB MĚŘENÍ A OPATŘENÍ PRO ZACHOVÁNÍ POTŘEBNÝCH TEPLOT

Pracovník výdejny přendává jídlo z várnic do výdejového pultu.

Následuje měření teploty.

V případě že teplota stravy klesá pod 60°C, je potřeba vyčkat až se jídlo ve výdejovém pultu nahřeje na teplotu 65° C a více. Následně může být zahájen výdej jídla.

Samotný výdej trvá cca dvě hodiny.

Při sebemenším podezření že teplota klesla, je potřeba výdej zastavit a jídlo regenerovat.

Po ukončení výdeje se nerezové vložky z várnic a výdejové gastronádoby umývají ve dřezu. Bílé nádobí, příbory a sklenice v myčce.

Podlaha se vytírá každý den po ukončení výdeje.

Používané čisticí prostředky: Jar, ocet, Cif, Savo, Oxiper, Hexaquart, Meliseptol a běžné značky určené k úklidu domácnosti, které se mění dle našich dodavatelů, a přípravky do myčky na nádobí.

Pracovní oděv: bílé - triko, pláště, kalhoty, ochranná pokrývka hlavy, pracovní boty, jednorázové rukavice.

Přístup do výdejny má pouze pracovník výdejny.

V Prostějově 20. 2. 2023

Vypracovala Lenka Sekaninová, vedoucí výdejny stravy

Schválil Ing. Marek Moudrý, ředitel školy

Přílohy

Zápis základního školení pracovníků systému kritických bodů

Organizace:		
Školící pracovník:		
Rozsah školení:	- zásady osobní hygieny - zásady provozní hygieny - zásady správné výrobní praxe - k čemu slouží systém kritických bodů - činnost v kritických bodech - metoda sledování kritických bodů - vedení dokumentace	
Datum školení:		
Příjmení a jméno pracovníka	funkce	podpis

Záznam základního školení pracovníků hygienického minima

Organizace:		
Školící pracovník:		
Rozsah školení:	<ul style="list-style-type: none"> - správná výrobní a hygienická praxe - alimentární onemocnění - chemický zákon, čisticí prostředky - rizikové faktory na pracovišti z hlediska OOVZ (preventivní prohlídky atd.) 	
Datum školení:		
Příjmení a jméno pracovníka	funkce	podpis