

Provozní řád výdejny MŠ

I. Úvod

1. Ve výdejnách v MŠ 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. Zaměstnanci výdejny MŠ jsou povinni:

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,
- b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- c) mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- e) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- f) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- g) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- h) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- i) při skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- j) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- k) dodržovat zákaz kouření

2. Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.

3. Zásady provozní hygieny:

- a) náčiní, nádobí, 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,
 - b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
 - c) sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,
 - d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišné a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
 - e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,
 - f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu výdejny MŠ,
 - g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace,
 - h) do zázemí výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do prostor MŠ je přísný zákaz vstupu zvířat.
 - i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
 - j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
 - k) v místnosti, kde se vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí nelze kouřit,
 - l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.
4. Pro výkon činnosti se stanoví tyto zásady osobní hygieny:
- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
 - b) je nutno 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,
 - c) nelze opouštět objekt výdejny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
 - d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
 - e) je nutno mít na ruce krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
 - f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

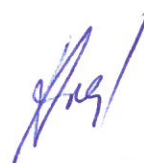
III. Požadavky provozu

1. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu,
- b) odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- d) nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,

- e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- f) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
- g) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách výdejny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- h) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- i) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- j) plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- k) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- l) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné, zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- m) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- n) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody, nádobí smývat ve dvou vodách, teplota mycí vody min. 40° C, nepoužívat kovových drátěnek, voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek, dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
- o) 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,
- p) nedotýkati 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,
- q) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

Základní škola a Mateřská škola Kladno,
Vodárenská 2115
příspěvková organizace
Vodárenská 2115, 272 01 Kladno
IČO: 487 05 969, Tel.: 312 681 165-6



.....
PaedDr. Zuzana Holečková
ředitelka školy