

Vnitřní řád školní jídelny

**Vyšší odborná škola a Střední škola hotelová
SČMSD Pelhřimov, s. r. o.
Slovanského bratrství 1664
Pelhřimov**

Provoz školní kuchyně

1. SITUACE A IDENTIFIKACE PROVOZOVNY

NÁZEV FIRMY	VOŠ a Střední škola hotelová SČMSD Pelhřimov, s. r. o. Provoz: školní kuchyně a jídelna
ADRESA PROVOZOVNY	Slovanského bratrství 1664, Pelhřimov
ZODPOVĚDNÝ VEDOUCÍ	Mgr. Libor Capák – ředitel školy
ZÁSTUPCE VEDOUCÍHO	Ing. Iva Florianová – zástupkyně ŘŠ
TELEFONNÍ SPOJENÍ, E-MAIL	724 857 532 , 731 663 615 lcapak@hs-pe.cz , iflorianova@hs-pe.cz
POČET ZAMĚSTNANCŮ	3 učitelé odborného výcviku, 3 učitelé odborných předmětů, skupiny žáků
TYP PROVOZOVNY	společné stravování – uzavřený typ
PROVOZNÍ DOBA	PO-PÁ 6.00-14.30 hod.
KAPACITA VÝROBY POKRMŮ	350 porcí/den
BOZP + PO	Odpovídají všichni zaměstnanci a pedagogičtí pracovníci Žáci školy
SPRÁVCE SYSTÉMU HACCP	Mgr. Libor Capák - ředitel
KONTAKTNÍ LÉKAŘ	Lékař pracovně-lékařské péče MUDr. Pauš

Poskytované služby a charakteristika provozu

Celodenní stravování žáků, zaměstnanců podniku, cizích strávníků.
Odborný výcvik učebních oborů a učební praxe žáků hotelové školy.

Provozní prostory

Skladování potravin

1. Chladicí zařízení
2. Mrazicí zařízení
3. Suchý sklad
4. Denní sklad
5. Chlazený sklad – oddělený sklad zeleniny
- oddělený sklad cukrářské dílny
6. Úklidová komora
7. Sklad organického odpadu - chlazený

Hrubé přípravný surovin

1. Přípravna masa
2. Zeleniny a ovoce

Provozní a výrobní část

Školní kuchyně

1. Úsek masa/možnost vytloukání vajec/
2. Úsek vytloukání vajec v cukrářské dílně
3. Úsek zeleniny
4. Úsek těst
5. Varný blok
6. Úsek porcování teplých pokrmů
7. Výdejní linka teplých a studených pokrmů

Laboratorní učebna TPP

1. 5 pracovišť pro výuku odborných předmětů
2. Úsek předběžné přípravy potravin

Odbytová střediska

1. Pracoviště sloužící pro výuku stolničení žáků /cizí strávníci/
2. Školní jídelna

Cukrářská dílna

1. Pracoviště slouží pro výuku oboru cukrář a výrobu cukrářských výrobků

Pomocné provozy a zázemí

1. umývárna bílého nádobí
2. umývárna černého nádobí
3. hygienické zázemí pro personál
4. kanceláře
5. denní místnost
6. úklidová komora

Organizační struktura stravovacího provozu a povinnosti pracovníků:

Vedoucí školní kuchyně:

- zodpovídá za celkový chod provozu
- zajišťuje školení svých podřízených
- navrhuje pracovní náplň jednotlivých profesí
- zodpovídá za výběr dodavatelů
- zajišťuje obsluhu počítačového stravovacího systému Z-WARE a HAACCP -VIS
- sleduje vyhlášky a zákony a zodpovídá za jejich uvádění do provozu
- průběžně kontroluje veškerou činnost spojenou s výrobou pokrmů
- vyúčtovává příjem potravin a výdej pokrmů a sleduje dodržování nezbytné výše provozních zásob
- stanovuje druh a množství objednávaného sortimentu včetně vyřizování reklamací
- zpracovává celkové přehledy o počtech strávníků a sleduje ekonomiku provozu
- schvaluje jídelní lístky předložené šéfkuchařem
- zúčastňuje se inventur potravin a ostatního materiálu a vyhodnocuje jejich výsledky
- spolupracuje s učiteli OV a učiteli OP kontroluje činnost při přejímce zboží-teplotu, vzhled smyslové vlastnosti, přepravní podmínky
- zajišťuje provozní vyskladňování zboží podle požadavků šéfkuchaře, učitelů OV a OP
- umožňuje a vytváří kvalitní podmínky pro výuku žáků, spolupracuje s učiteli OV a OP, ti se však řídí jeho pokyny vyplývající z jeho povinností vedoucího stravovacího provozu. Jako takový přijímá konečná rozhodnutí při organizování pracovní činnosti.
- plní další povinnosti vyplývající z jeho pracovní náplně.
- má právo být předem seznámen se všemi akcemi, které se pořádají v prostorách školní kuchyně a školní jídelny, spolupodílí se na jejich přípravě.

O termínech pořádaných akcí budou vedoucí školní kuchyně a vedoucí hospodářské správy informováni v dostatečném předstihu!

Hlavní kuchař – šéfkuchař (stejně učitel OV při ranní směně)

- je podřízen vedoucímu školní kuchyně a řídí se jeho příkazy a pokyny
- zabezpečuje v souladu se svým plánem práce a provozním řádem kuchyně efektivní pracovní režim v průběhu přípravy a výdeje pokrmů
- odebírá a potvrzuje příjem potravin ze skladu na přípravu pokrmů a řídí jejich další pohyb ve výrobě
- kontroluje jakost přebíraných potravin
- zajišťuje provozní vyskladňování hotových pokrmů podle časového harmonogramu

- dbá na dodržování norem a správných technologických postupů při výrobě, porcování a výdej pokrmů. K tomu důsledně vede, vychovává a kontroluje podřízený personál a žáky vykonávající odbornou praxi
- dodržuje požadavky hygieny přípravy a výdeje stravy. Dbá na celkovou hygienu provozu v kuchyni, zvláště pak kontroluje osobní hygienu personálu
- dbá na dodržování velikostí porcí pokrmů a na jejich správný estetický výdej
- organizuje správné udržování, ošetřování, obsluhu a hospodárné používání inventáře, nádobí a technického zařízení a dodržování provozního řádu kuchyně a návodů na obsluhu jednotlivých strojů
- kontroluje zdravotní stav personálu
- nedovolí vstup do kuchyně nepovolaným osobám
- dbá na dodržování hygienických zásad provozu
- plní další povinnosti vyplývající z jeho pracovní náplně
- v případě nepřítomnosti vedoucího školní kuchyně zastupuje vedoucího školní kuchyně dle jeho pracovní náplně, obsluhuje stravovací program a program HACCP
- v rámci zavedení HACCP, vypracuje podklady pro určení kritických bodů v SW HACCP, vymezuje kritické body při přejímce zboží, přípravě pokrmů a expedici.
- provádí měření teplot pokrmů, kontroluje dodržování kritických bodů
- zajišťuje bourání masa

Pomocná kuchařka, kuchař

- je podřízen vedoucímu školní kuchyně a šéfkuchaři, řídí se jejich příkazy a pokyny
- **zabezpečuje** výrobu teplých a studených pokrmů, polotovarů a rozpracovaných pokrmů podle odsouhlasených výrobních postupů
- dbá na dodržování bezpečnosti práce při obsluze kuchyňských strojů a zařízení
- zabezpečuje řízení výroby pokrmů podle platných předpisů a směrnic
- sleduje zdravotní stav personálu
- nedovolí vstup do kuchyně nepovolaným osobám
- dbá na dodržování hygienických zásad provozu
- plní další povinnosti vyplývající z jeho pracovní náplně
- dle pokynů šéfkuchařky se spolupodílí na měření a zapisování teploty expedovaných pokrmů

Pomocná síla:

- vykonává práce dle pracovního plánu a řídí se pokyny kuchařů
- dbá na osobní hygienu a dodržuje hygienické standardy při vykonávané práci
- dbá na dodržování bezpečnosti práce při obsluze složitých kuchyňských strojů a zařízení
- plní další povinnosti vyplývající z jeho pracovní náplně

Učitelé odborné výchovy, učitelé odborných předmětů:

- odpovídají za dodržování technologických procesů výroby, za dodržování MSN, velikostí porcí, dodržování všech hygienických předpisů, za dodržování ustanovení vnitřního řádu u žáka celé svojí skupiny

- organizují pracovní skupinu žáků dle učebních plánů a učebních osnov
- odpovídají za práci svěřených žáků, tyto žáky řídí a kontrolují

- seznamují žáky s povinnostmi provozu kuchyně, výdejen, technologických učeben a cukrářské dílny
- při organizování provozní činnosti kuchyně se řídí pokyny vedoucího školní kuchyně a šéfkuchaře
- spolupracují s ostatními pracovníky stravovacího provozu
- plní další povinnosti vyplývající z jeho pracovní náplně
- dle pokynů šéfkuchaře se spolupodílí na měření a zapisování teploty expedovaných pokrmů
- zajišťují přípravu a výdej večeře

Osoby ve směně

obsazení směny pracovníků kuchyně včetně počtu osob určuje vedoucí školní kuchyně podle provozních potřeb – obsluha odpovídá plně za provoz své směny

učitelé OV + skupina žáků - kuchyně, cukrárna, jídelna
 učitelé OP + skupina žáků - jídelna

Provozní doba

zaměstnanci - pondělí-pátek 05.30 – 14.30 hod. (změna možná)

žáci - nástup a ukončení směny podle režimu učebních dnů

Kapacita zařízení

snídaně - 150
 obědy - 700
 večeře - 140

Proškolení personálu a žáků

Seznámit s touto směrnici.

Seznámení s místním provozním řádem, s pravidly provozu, BOZ a PO při běžné provozní činnosti, dodržování HACCP, sanitačním řádem a souvisejícími předpisy při nástupu do zaměstnání a při zahájení výuky – proškolení provádí přímí nadřízení pro dospělé pracovníky a učitelé OV pro žáky.

Postup činnosti: příchod pracovníků a žáků na pracoviště

Vstup a odchod zaměstnanců do budovy školy je hlavním vchodem, vstup a odchod žáků přes vchod šaten a to na všechny druhy směn.

Při příchodu do práce se zaměstnanci převlečou z civilního oděvu do určených pracovních oděvů / dle směrnice pro poskytování a výdej OOPP a pracovních oděvů/ v šatně k tomu určené.

V průběhu pracovní směny je zakázáno z hygienických důvodů opouštět v pracovním oblečení prostory vyčleněné pro činnost školní kuchyně. Při nutném odchodu z pracoviště je každý pracovník, učitel OV, učitel OP i žák povinen převléci se do civilního oděvu.

Je zakázáno všem ostatním pracovníkům školy i ostatním osobám vcházet bez vážného důvodu do prostor určených pro provoz školní kuchyně.

Mimořádný vstup cizích osob z organizačních a technických důvodů /údržba, kontrolní orgány/, zajistí vedoucí školní kuchyně nebo jím pověřený pracovník pouze při dodržení všech hygienických podmínek. /bílý plášť atd./

Šatny, WC

Zákaz vstupu žáků v průběhu směny do šatny – před směnou se převleču do pracovního oděvu a po skončení směny opět se převleču do civilního oděvu – kontrolují jednotliví učitelé OV u své skupiny!

Při příchodu pracovníků na pracoviště budou používány tyto šatny a sociální zařízení:

Dospělí zaměstnanci - šatny v chodbě u školní kuchyně.

Žáci – šatny a WC u modrých dveří v chodbě u modrých dveří.

Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně (§ 50 vyhl. MZ č.107/2001 Sb.).

K tomuto účelu bude každému zaměstnanci nebo žákovi v příslušné šatně přidělena samostatná dělená šatnová skříňka. Pro dva studenty je možné přidělit jednu skříňku pro civilní oděv a další skříňku pro pracovní oděv.

Za přidělení skříňek a seznámení s provozem šaten a sociálního zařízení zaměstnanců i žáků zodpovídá přímý nadřízený.

V případě použití toalet jsou všichni zaměstnanci a žáci povinni přísně dodržovat základní hygienická pravidla.

Prostory pro stravování zaměstnanců a žáků stravovacího úseku

Pro stravování pracovníků školní kuchyně, učitelů OV, učitelů OP a žáků je vyčleněna denní místnost. Stravování a přestávky na oběd jsou určeny takto:

krátký výklad OV	9.45 - 10.15 hod
pracovníci školní kuchyně	10.15 - 10.45 hod
cukrářská dílna	11.30 - 12.00 hod
učitel OV, žáci OV, šéfkuchař	11.00 - 11.30 hod

Přestávka na večeri 16,15 – 16,45 hod.

Výrobní a konzumační prostory

Výrobní a konzumační prostory provozovny musí být vybaveny tak, aby jejich zařízení odpovídala rozsahu provozované činnosti a používaným technologickým postupům.

Pracovní plochy, nástroje, nádobí, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další výrobky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a pokrmy, nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami a pokrmy.

Pracovní plochy, pracovní náčiní a pomůcky musí být odděleny podle charakteru potravin nebo činností tak, aby při přípravě a výrobě pokrmů nedocházelo ke **křížové kontaminaci potravin a pokrmů** a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti. Každé pracoviště musí být viditelně označeno podle využití v technologickém procesu výroby pokrmů. V kuchyni i ostatních odborných učebnách stravovací služby musí být dodržován

oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

Určení jednotlivých pracovišť a jejich konkrétní využití, určí včetně časového rozpisu a viditelného označení:

ve školní kuchyni, příprava masa, přípravě zeleniny
v cukrářské dílně, učebně technologie
v kuchyňce pro praxi hotelové školy

vedoucí školní kuchyně
zástupce ředitele pro PV
zástupce ředitele pro TV

Tyto rozpisy budou po odsouhlasení ředitelem školy tvořit přílohu č.3 k provoznímu řádu
Rozpisy vypracují a průběžně aktualizují: zástupce ředitele pro PV a zástupce ředitele pro TV.

Školní jídelna

Poskytování stravovacích služeb veřejnosti ve školní jídelně musí být časově nebo prostorově odděleno od stravování dětí a žáků. Rozsah stravovacích služeb musí odpovídat prostorové kapacitě a vybavení školní jídelny a nesmí ohrozit zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů a dodržování zásad provozní i osobní hygieny. Stravovací režim bude časově upřesňován vždy na začátku školního roku. Tento časový režim upřesní zástupce ředitele pro teoretické vyučování vedoucímu školní kuchyně podle aktuálního rozvrhu hodin

Obsluhu zajišťují v rámci své praxe žáci školy pod přímým dozorem učitele OP.

Pro dohled v jídelně bude vždy určen příslušný počet vyučujících jako pedagogický dozor. Tito pracovníci zodpovídají za kulturu stolování, pořádek v jídelně a dodržování harmonogramu výdeje stravy pro jednotlivé třídy podle rozpisu

Stravovací systém

Pro evidenci výdeje stravy je ve stravovacím provozu využíván elektronický stravovací systém REX firmy Z-WARE. Systém slouží pro žáky a cizí strávnicky na výdej stravenek a odhlašování stravy na další dny. Odhlašování stravy je možné vždy do 13.00 hod na další dny.

Odhlašování stravy provádí strávnicki osobně podle vyvěšených pokynů na stravovacím terminálu v hale školy. Mimořádně je možné stravu odhlásit telefonicky u vedoucího školní kuchyně. V případě nepřítomnosti vedoucího školní kuchyně, jej zastupuje při obsluze stravovacího programu a systému HACCP skladník ŠK.

Pro případ poruchy terminálu zajistí vedoucí školní kuchyně vytištění příslušného počtu náhradních stravenek a připraví seznam strávnicků. Při poruše terminálu budou náhradní stravenky rozdávány strávnickům podle seznamu proti podpisu na recepci školy

Laboratorní kuchyně TPP

Cvičná kuchyně hotelové školy slouží pro výuku odborných předmětů. Není součástí provozu školní kuchyně, není zařazena do systému HACCP. Žáci v rámci výuky připravují laboratorně pokrmy v malém množství – 3 – 5 porcí, které pouze ochutnávají. Pokrmy jsou připravovány podle správné výrobní praxe.

Provoz probíhá podle těchto pravidel:

Šatna pro žáky v kuchyňce je společná s žáky pracující v obsluze jídelny – přízemí DM u školní jídelny. Šatna je osazena věšáky na osobní oděv. Pracovní oděv si žáci přinášejí každý den čistý z domova. Toalety jsou využívány v přízemí Domova mládeže.

V laboratorní kuchyni je 5 samostatných pracovišť. V rámci výuky jsou dvě z těchto pracovišť /u oken/ jsou vyčleněna jako čistá přípravna pro další zpracování surovin. Tyto suroviny jsou následně ve školní kuchyni tepelně zpracovány. Při práci jsou používána speciální prkénka i stoly.

Suroviny jsou odebírány ze školní kuchyně a po zpracování předávány zpět spojovacími dveřmi mezi kuchyňkou a školní kuchyní.

Přes dveře jsou předány pouze suroviny, pracovníci ani žáci do druhého úseku nepřecházejí.

Odběr surovin pro laboratorní účely se provádí vždy v určenou hodinu podle předem sestaveného požadavku předaného vedoucímu školní kuchyně.

Vzniklé organické odpady budou po skončení výuky a skončení výdeje stravy ve školní kuchyni uloženy v chlazeném boxu odpadků s odpady školní kuchyně.

Ostatní domovní odpad bude po vytřídění vhozen do kontejnerů na dvoře školní kuchyně.

Příprava a výroba pokrmů

Osoba provádějící stravovací službu je povinna

a) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají ostatním požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy

b) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.

c) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, rozvoz, přepravu, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu, včetně zmrazených a zchlazených pokrmů,

d) pokrmy, s výjimkou cukrářských výrobků, nesmí osoba provozující stravovací služby chemicky konzervovat a přibarvovat,

Používané technologie, pracovní postupy, jakož i související hygienická a technická opatření a standardy musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmů a nesmějí narušovat smyslové znaky pokrmů ani významně snižovat jejich nutriční (výživovou) hodnotu (dále jen "správná výrobní praxe"). Charakter a rozsah poskytovaných stravovacích služeb musí odpovídat prostorové kapacitě a vybavení provozovny a nesmí porušovat zásady správné výrobní praxe. K přípravě a výrobě pokrmů lze používat pouze značené tržní druhy vajec. Syrová vejce nelze přidávat do pokrmů, které se dále tepelně neupravují, (například krémy, pudinky, omáčky). Používání vajec s narušenou skořápkou (křapky) ve stravovacích službách není přípustné. Vejce označená výrobcem jako čerstvá lze skladovat při teplotě +5 až +12 stupňů C. Pro vytloukání vajec musí pracovníci využívat samostatný úsek s pracovní plochou a umyvadlem na mytí a dezinfekci rukou v prostoru cukrárny. Do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v omyvatelných nádobách či platech; pro tyto účely nelze použít původní papírové proložky a transportní obaly. Pokrmy z tepelně neopracovaných mas včetně ryb a jiných mořských živočichů se připravují bezprostředně před konzumací a nesmí se skladovat. Pokud potravina před kuchyňskou úpravou vyžaduje rozmrazení, provádí se v přípravně.

Rozmrazování ve vodě nebo při kuchyňské teplotě je nepřipustné.

Studené pokrmy lze vyrábět jen z potravin vychlazených na teplotu nejvýše +5 stupňů C; to neplatí pro pekárenské výrobky a potraviny, které z technologických důvodů vyžadují vyšší teplotu, (například agar, tuky).

Při tepelné úpravě pokrmů lze používat jen tuky a oleje, které jsou pro tento účel určeny. Tuky a oleje nesmějí být při úpravě přehřívány nad +180 stupňů C, pokud výrobce nestanoví jinak.

Kvalita tuku a oleje musí být průběžně kontrolována smyslově (barva, pach), a to v průběhu úpravy pokrmu nebo před jejich dalším použitím (například ve fritéze nebo kontinuálním smažiči). Při změně smyslových znaků musí být tuk nebo olej vyměněn. Pro individuální přípravu pokrmů na pánvi musí být použita vždy nová dávka tuku nebo oleje. Tuky a oleje ze smažení, fritování, grilování a další tepelné úpravy se nesmějí používat k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů.

Ve školní jídelně při stravování žáků, zaměstnanců a ostatních strávníků se nesmí podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.

Konečná úprava pokrmů, jejich plnění a balení musí být prováděno za podmínek vylučujících sekundární mikrobiální kontaminaci. Při zacházení s pokrmy se musí používat pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmy a osobní ochranné prostředky.

Je zakázáno používat volně rostoucí nebo pěstovanou zeleninu z domácích zdrojů bez řádného osvědčení o nezávadnosti těchto surovin.

V průběhu celého technologického procesu výroby a výdeje pokrmů je postupováno podle zpracovaného a vedoucím organizace schváleného systému HAACCP.

System HACCP – podklady zpracuje šéfkuchařka a pedagogičtí pracovníci pracující ve školní kuchyni.

Uvádění pokrmů do oběhu, jejich rozvoz a přeprava

Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po výrobě, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro konečnou úpravu pokrmů. Pokud nelze tuto časovou podmínku pro výdej zajistit, musí se pokrmy pro výdej postupně dovážet. Teplé pokrmy nevydané ve lhůtě podle § 25/2 musí být ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovacích službách; nelze je tedy po uplynutí této lhůty dále skladovat, ohřívat, zchlazovat ani zmrazovat.

Po dobu výdeje, rozvozu a přepravy teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu $+65^{\circ}\text{C}$ s tolerancí poklesu o 3°C . Teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli ke konzumaci teplotu nejméně $+63^{\circ}\text{C}$.

Jednotlivé druhy pokrmů lze do výdejního zařízení doplňovat pouze výměnou gastronádob.

Použité gastronádoby musí být po odstranění zbytku pokrmu před dalším plněním vždy vymyty.

Zahájení výdeje stravy

Výdej snídání

Výdej snídání zajišťuje kuchař pověřený šéfkuchařem společně s učitelem OV a skupinou žáků ve školní kuchyni. Samotné stravování probíhá ve školní jídelně.

Zahájení výdeje : 6:45 hod

Ukončení výdeje : 8:00 hod

Výdej obědů

Školní kuchyně provádí výdej stravy:

1/ Přímo do výdejního prostoru mezi kuchyní a školní jídelnou /office ŠJ/.

Hotové pokrmy vydávají šéfkuchařem pověřené osoby z výdejních pultů žákům vykonávajícím obsluhu ve školní jídelně pouze proti platné stravence

Za proces výdeje hotových a nezávadných pokrmů, velikost porce odpovídá v plném rozsahu šéfkuchař společně s učitelem OV.

Za expedici stravy v prostorech školní jídelny, dodržování pořádků odpovídá učitel OV, resp. dozorující učitel.

2/ Převozem hotových pokrmů do učebny technologie sloužící k výdeji obědů pro žáky, zaměstnance a cizí strážníky.

Pokrmy jsou převáženy v gastronádobách, ve výdejně jsou udržovány podle systému HAACCP ve výdejních vanách v požadované teplotě. Expedovány jsou obdobným způsobem, jako ve školní jídelně.

Za proces výdeje hotových a nezávadných pokrmů odpovídá v plném rozsahu po celou dobu výdeje 10.30 – 13.00 hod šéfkuchař, nebo jím pověřená osoba. Při výdeji stravy spolupracuje s vydávajícím kuchařem učitel OV se skupinou žáků vykonávající praxi.

3/ Výdej do barelů

Obsluha školní jídelny zajišťuje výdej stravy do jídlonosičů a do barelů pro cizí strážníky.

Pracovníci ŠK převezmou čisté nádoby - barely u dveří rampy ŠK od osoby provádějící odvoz pokrmů. Uloží je na přepravní vozík a zajedou k vyčleněnému výdejnímu místu ve školní kuchyni, naplní nádoby a předají je u dveří rampy zpět osobě pověřené odvozem. Zároveň s nádobami bude předán proti podpisu protokol obsahující druh a počet pokrmů a upozornění s uvedením nejpozdějšího času konzumace. Vzhledem k tomu, že přepravní nádoby pro hromadný výdej stravy pro cizí strážníky jsou v majetku těchto odběratelů, vyžádá si vedoucí ŠK při uzavírání smlouvy doklad od odběratele o nezávadnosti přepravních nádob.

Vedoucí školní kuchyně určí část výdejní plochy pro jídlonosiče i barely, kam budou vždy tyto nádoby stavěny při plnění.

Po naplnění a expedici všech přepravních nádob, budou určené plochy řádně hygienicky ošetřeny před zahájením běžného výdeje stravy.

V době výdeje do jídlonosičů a barelů nebude prováděn jiný výdej stravy ve školní kuchyni.

Obsluha od strážníků převezme a povolí naplnění stravy pouze do čistých jídelních nádob.

Pro informovanost strážníků odbírajících stravu do vlastních jídelních nádob, bude u výdeje vyvěšen aktuální jídelní lístek s upozorněním nejpozdější doby konzumace odnášených pokrmů. Aktuální jídelní lístek bude vyvěšen rovněž u hlavního vchodu do jídelny. Zajistí vedoucí TOS.

Obsluhující personál při odběru přepravních nádob a jejich plnění překontroluje čistotu nádob.

V případě zjištění hygienicky závadných nádob, strava nebude vydána.

Čas výdeje do přepravních barelů a jídlonosičů

jídlonosiče : v době od 10.30 do 11.00 hod .

barely : od 10.30 do 11.00 hod

Při změně školního rozvrhu hodin může být doba výdeje upřesněna .

Na procesu přípravy a výdeje pokrmů se v rámci odborného výcviku podílejí i žáci odborného výcviku pod vedením mistra nebo učitele OP. Tuto činnost vykonávají podle pokynů osob odpovídajících za přípravu pokrmů.

Obsluha školní jídelny zajišťuje výdej stravy do jídlonosičů a do barelů pro cizí strávníky. Pro jídlonosiče bude výdej prováděn u bočního vchodu jídelny. Barely převezme k naplnění personál kuchyně od pracovníků zajišťujících přepravu u vchodových dveří rampy školní kuchyně.

V době výdeje do jídlonosičů a barelů nebude prováděn jiný výdej stravy ve školní kuchyni. Vedoucí školní kuchyně určí část výdejní plochy, kam budou vždy stavěny přepravní jídelní nádoby při plnění. Po naplnění a expedici přepravních nádob, bude tato plocha řádně hygienicky ošetřena před zahájením běžného výdeje stravy.

Obsluha od strávníků převezme a povolí naplnění stravy pouze do čistých gastronádob. Pro informovanost strávníků odebírajících stravu do vlastních gastronádob, bude u výdeje vyvěšen aktuální jídelní lístek s upozorněním nejpozdější doby konzumace odnášených pokrmů. Aktuální jídelní lístek je vyvěšen rovněž u hlavního vchodu do jídelny. Zajistí provozní.

Výdej večerí

Výdej večerí zajišťuje učitel OV společně se skupinou žáků. Samotné stravování probíhá ve školní jídelně.

Zahájení výdeje : 16:45 hod

Ukončení výdeje : 17:15 hod

**Od školního roku 2017/18 jsou večere podávány na SPŠ a SOU
Friedova Pelhřimov (viz smlouva o poskytnutí stravování)**

Zásobování a pohyb surovin

Zásobování surovinami bude prováděno pouze přes zásobovací rampu, kde nezávadné suroviny převezme pracovník pověřený skladovým hospodářstvím školní kuchyně

Od dodavatele si vyžádá prohlášení, ve kterém bude uvedeno:

- dodávané zboží odpovídá hygienickým požadavkům.
- dodržení chladicího řetězce a teplotních předpisů při rozvozu
- dodání zboží pouze v čistých obalech a dopravních prostředcích
- dodání zboží ve lhůtách použitelnosti a minimální trvanlivosti

Přebírající pracovník provádí systematickou vstupní kontrolu surovin a zboží, které nebude odpovídat shora uvedeným hygienickým požadavkům, bude reklamovat, případně zásilku odmítneme převzít.

Převzaté zboží neprodleně umístí do příslušných skladů

S dodavatelem smluvně zajistí dovoz surovin v čase, který předem určí tak, aby nedocházelo ke křížení cest při dodávce surovin a výdeji stravy do termonádob pro cizí strávníky a převoz hotových pokrmů do výdejny pro cizí strávníky /učebny technologie/ Konkrétní čas určí vedoucí školní kuchyně

Výdej surovin ze skladu bude rovněž prováděn tak, aby nedošlo ke křížení cest nezpracovaných surovin a hotových pokrmů. Rozpis času výdeje surovin pro školní kuchyni, cukrárnu a odborné učebny určí vedoucí školní kuchyně.

V případě nákupu od jiných dodavatelů je pracovník, který tento nákup bude zajišťovat povinen vyžádat si prohlášení o nezávadnosti potravin / volné nákupy/. Bez tohoto prohlášení není možné suroviny zpracovávat.

Dodané suroviny budou uskladněny v příslušných skladech podle druhu. Sklady budou řádně označeny a chlazené sklady, boxy a lednice budou osazeny certifikovanými teploměry. Kontrola předepsané teploty bude prováděna a zapsána u příslušného skladu minimálně jedenkrát za den. Zodpovídá vedoucí školní kuchyně, nebo jím pověřená osoba.

Zásady provozní a osobní hygieny

Všichni pracovníci a žáci, kteří se podílí na stravovacím procesu, musí vlastnit platný zdravotní průkaz!

Osoba provozující stravovací službu je povinna provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů a zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly stanoveným mikrobiologickým a chemickým požadavkům

Vedoucí školní kuchyně, učitel OV a šéfkuchař zajistí:

- a) používat při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
 - b) zajistit dodržování zákazu kouření, zejména v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí,
 - c) stanovit kritické kontrolní body dle zásad určených ve vyhl. MZ č. 107/2001 Sb. ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě, rozvozu a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech jejich kontrol; při stanovení kritických bodů postupovat způsobem upraveným zvláštním právním předpisem pro potraviny,
 - c) zajistit, aby fyzické osoby činné při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě a skladování pokrmů a při jejich uvádění do oběhu používaly po celou dobu výkonu práce čisté OOPP, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny; při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty (např. plnění gastronádob, musí být používány jednorázové ochranné rukavice a pomůcky pro hygienický bezkontaktní výdej pokrmů).
 - d) zajišťovat, aby náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky byly udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
 - e) zajišťovat, aby úklid všech pracovišť a prostor se prováděl průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
 - f) dbát, aby pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu byly vhodně k tomu označené či barevně odlišené a ukládány odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
 - g) zajišťovat běžnou ochrannou dezinfekci dezinfekcí a deratizaci jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů za účelem předcházení vzniku infekčních onemocnění a výskytu škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů
 - h) nepřipouštět, aby v provozovně a souvisejících zařízeních byly přechovávány předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti,
- zajišťovat, aby osobní věci, občanský oděv a obuv byly ukládány pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru;

i) nepřipouštět, aby do zázemí provozovny, prodejny a do výroby měly vstup nepovolané osoby a zvířata,

Všichni pracovníci a žáci při výkonu činností epidemiologicky závažných ve stravovacích službách musí dodržovat tyto zásady **osobní hygieny**:

- a) 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) nosit osobní ochranné 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. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty (například plnění tablet, gastronádob,
- c) neopouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi;
- d) zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů);
- e) mít na ruce krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
- f) provádět běžnou ochrannou dezinfekci, dezinsekcí a deratizaci a to jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů a přitom použít jen schválené přípravky, dodržet návod k jejich použití stanovený výrobcem, použít přípravky a postupy jen v míře nezbytně nutné tak, aby účelu ochranné dezinfekce, dezinsekcce a deratizace bylo dosaženo a pracovní podmínky nebyly ohroženy či poškozeny a kontrolovat její účinnost

Způsob zacházení s prádlem a oděvy zaměstnanců

Při manipulaci s prádlem nesmí docházet k druhotné kontaminaci – styku použitého prádla s prádlem čistým, čisté prádlo musí být dopravováno a udržováno zásadně odděleně od prádla použitého.

Uložení čistého prádla:

čisté prádlo po převzetí z prádelny se ukládá ve skladu čistého prádla v čistých, uzavíratelných a pravidelně dezinfikovaných skříních nebo policích odděleně tak, aby nedošlo ke styku s použitým prádlem. Při uložení je nutno dbát na to, aby nedošlo k druhotnému znečištění, pokud by k takovému případu došlo, je nutno kontaminované kusy prádla vyřadit (předat do prádla použitého),

poškozené prádlo se vyřadí.

Uložení použitého prádla:

použité prádlo se ukládá do obalů, které zabraňují kontaminaci okolí nečistotami z prádla, nesmí se třídít přímo v prostorech kde mohou přijít do styku s potravinami. Ukládá se ve skladu použitého prádla, kde se připravuje k předání do prádelny,

ve skladu použitého prádla lze ukládat pouze prádlo suché

použité prádlo se předává do prádelny v termínech dle dohody s pracovníkem odpovědným za provoz prádelny

Osobu odpovědnou za pohyb a evidenci prádla určí vedoucí školní kuchyně ve spolupráci se zástupcem ředitele pro PV.

Pracovní oděv zaměstnanců:

pracovní oděv zaměstnanců i žáků musí být uložen v šatně odděleně od civilního oděvu,

pracovní oděv (pracovní pláště, zástěry) musí být udržován stále v čistotě, výměna se provádí podle potřeby i v průběhu pracovní směny,

Údržbu použitého pracovního oděvu si každý zaměstnanec provádí sám. Zaměstnavatel mu poskytne prací prostředky v souladu se směrnicí ředitele č.1/2002.

Nový pracovní oděv bude poskytován zaměstnancům v souladu se směrnicí ředitele č.1/2002

Bezpečnost práce

a) K zabránění pádu osob po uklouznutí **na mokré a mastné podlaze musí** pracovníci dle potřeby používat pracovní obuv s protiskluznou podrážkou. Podlaha spojovacích, obslužných a jiných komunikací se musí udržovat v řádném stavu (včasné vytírání mastnot, úkapů na podlaze do sucha odmašťovacími prostředky, opravy poškozených míst). Šachty, kanály, prohlubně jsou opatřeny poklopy nebo mřížkami a to bez výstupků, v úrovni s okolní podlahou. Překrytí, mříže a poklopy prohlubní musí být bez deformací.

b) Okraj rampy se označuje černožlutým šrafováním. Volné okraje rampy jsou opatřeny snímatelným řetězem, který může být sejmut pouze při dodávce zboží. Při vykládání a nakládání zboží a při pohybu osob u volného okraje rampy musí osoby pohybující se po rampě zvýšené opatrnosti s ohledem na nebezpečí pádu z rampy.

c) K zabránění **opaření** horkými pokrmy a parou a **popálení** o horké povrchy platí nutno dodržovat tyto zásady:

- hrnce a nádoby s horkým obsahem nenaplňovat až po okraj;
- při manipulaci s nádobami obsahující horké pokrmy používat ochranné chňapky popř. utěrky proti popálení;
- pokud možno omezit přenášení horkých pokrmů a nápojů;
- při snímání pokliček a poklopů z nádob obsahující vařící tekutiny, vodní páry, horké pokrmy apod. obličej odvrátit mimo směr unikající páry;
- při vkládání potravin do horkého tuku používat koše, popř. jiné vhodné pomůcky;
- při rozehrívání tuku přikrýt nádobu víkem;
- větší hrnce a jiné nádoby přenášet dvěma pracovníci (dodržovat hmotnostní limit na jednu ženu cca 15 kg);
- nádoby s pokrmy nepřenášet na sobě;
- úchopové části nádob musí být pevné a udržovány v čistotě (bez mastnot);
- nádoby s horkými pokrmy nepokládat na okraje stolů, sporáků, dvířek pečících trub apod.;
- otevřená dvířka pečících trub ani jiná kuchyňská zařízení se nesmí přetěžovat.

Hrnce a nádoby s horkým obsahem se nemají naplňovat až po okraj. Při manipulaci s nádobami obsahující horké pokrmy používat ochranné chňapky popř. utěrky proti popálení. Při snímání pokliček a poklopů z nádob obsahující vařící tekutiny, vodní páry, horké pokrmy apod. odvrátit obličej mimo směr unikající páry. Při vkládání potravin do horkého tuku pokud možno používat koše, popř. jiné vhodné pomůcky. Při rozehrívání tuku přikrýt nádobu víkem. Větší hrnce a jiné nádoby přenášet dvěma pracovníci (dodržovat hmotnostní limit na jednu ženu cca 15 kg). Nádoby s pokrmy nepřenášet na sobě. Úchopové části nádob musí být pevné a udržovat je v čistotě (bez mastnot). Nádoby s horkými pokrmy nepokládat na okraje stolů, sporáků, dvířek pečících trub apod.;

Otevřená dvířka pečících trub ani jiná kuchyňská zařízení se nesmí přetěžovat.

Kuchyňské odpady

Z důvodu zamezení obtěžování zápachem, zamezení výskytu a rozmnožení hlodavců a hmyzu, eliminace biologického nebezpečí, zejména infekčních chorob, musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace. Sklady organických kuchyňských odpadů jsou umístěny vedle zásobovací rampy. Odpady budou uchovávány do odvozu v nádobách z materiálu umožňujícího jejich sanitaci.

Na likvidaci odpadů bude uzavřena smlouva s organizací, která vlastní oprávnění tyto organické odpady likvidovat.

Stejně bude postupováno při likvidaci použitých stolních olejů. Všechny nádoby sloužící k uchování odpadu do jeho likvidace budou řádně označeny a popsány.

Ostatní odpady

S ostatními odpady bude nakládáno dle směrnice ředitele č. 4/2002 – příloha č. 1

Použití strojů

dle instrukcí výrobce strojů a v souladu se školením BOZP

Povolené kuchyňské stroje a strojky ve stravovacím provozu školní kuchyně, cukrárny a školních odborných učeben, jejich použití

Ve školní kuchyni v cukrářské dílně i ostatních výukových prostorách sloužící pro praktický výcvik žáků ve stravovacím provozu se používají rozmanitá zařízení, kuchyňské stroje a strojky a to zejména elektromechanické, elektrotepelné, plynové i ruční stroje a strojky jako např. hnětače, šlehače, mísiče, mixery, lisy na ovoce, zmrzlinové strojky, odstředivky na ovoce a zeleninu, šnekové strojky (strojky na mletí masa, řezačky, kutry, lisy na bobulové ovoce, strojky na nudle), kráječe chleba, sýra, masa, nářezové strojky, kráječe fazolí, škrabače brambor, strojky na strouhání, krouhání a jemné řezání ovoce a zeleniny, strojky na krouhání sýra, víceúčelové universální kuchyňské strojky, elektrické mycí stroje, elektrické, plynové a parní varné kotle, parní skříně, stolní pečící spotřebiče, elektrické a plynové smažící pánve, smažiče, fritézy, rožně, opékače, sporáky, plotnové varné, smažící a opékací jednotky, stoličkové vařiče, ohřívací desky, skříně a vozíky, ohříváče uzenin, pečící skříně a trouby, cukrářské trouby, apod. elektrické grily, opékače, otevírače konzerv, elektrické nože, strojky na broušení nožů, kotoučové pily na kosti, drtiče odpadků potravin. Při čišění je nutné dbát na to, aby se do el. motorů, vypínačů, zásuvek apod. částí el. zařízení nedostala voda, zabránit stříkání vody do el. zařízení. Nesmí se používat poškozená el. zařízení (poškozená izolace el. přívodů, poškozené vypínače, zásuvky, kryty živých částí apod.) a obsluhovat el. přístroje a zařízení mokřými rukama. Před každým použitím musí obsluha stroje vizuální kontrola stavu zařízení. Při mytí kávovarů apod. kuchyňských spotřebičů dbát, aby se do zástrčky nedostala voda. El. stroje a spotřebiče se musí udržovat dle návodu k obsluze, včetně kontrol a revizí elektrických spotřebičů.

Řezačky, sekací a řezací stroje (vlčky, kutry)

Řezačky se šnekovými podavači musí mít ochranné zařízení, zpravidla upravenou násypku, zabráňujících přístupu rukou na šnekový podavač. U menších řezaček bez ochranného zařízení musí pracovník používat tlačítka, paličku apod. pomůcku k přitlačování masa, zeleniny a jiných hmot do hrdla řezačky. Řezačky s podávacími spirálami musí mít kolem násypky ochranný rám, umožňující v případě potřeby vypnutí el. proudu. Maso se musí krájet na takové kousky, aby se vešly do vkládacího otvoru řezačky. Při čištění nutno vyjmát řezací soupravu pomocí háčku. Kutry na zpracování masa musí mít nože opatřeny ochranným víkem, které lze zvednout jen, jsou-li nože zastaveny a musí být opatřeny vypínačem znemožňující uvedení stroje do chodu, není-li víku v ochranné poloze (sklopeno).

Nakutrovaný materiál možno vyjmát ze stroje jen za klidu (v přední části stroje, po dobrání materiálu pootočit mísou, nevybírat zbývající materiál rukou zesponu krytu stroje (pracovní postupy je podrobněji stanoveny v příslušných návodech k používání). U kutru s vyprazdňovacím zařízením lze čistit diskové kolo až po úplném zastavení stroje, doporučuje se nože kutru při mytí mísy zabalit plátnem nebo jinak zakrýt, aby nemohlo dojít je zranění. Čištění a údržbu sekacích a řezacích strojů možno provádět zásadně za klidu při zajištění proti spuštění chodu.

Nářezové stroje

Při obsluze těchto strojů musí obsluha používat posouvací, přitlačná zařízení (přitlačné destičky, držáky apod.) zejména při dořezávání (zbytků a kusů kratších než cca 12 cm) tak, aby ruce obsluhy nepřišly do styku s nožem. Nakrájené salámy, šunku, sýry apod. odebírat vidličkou či kleštěmi, nikoliv rukou. Před řezáním salámu, sýru apod., podle potřeby osušit resp. očistit povrch zpracovávaných potravin tak, aby nebyl kluzký. Čištění, údržba a opravy se provádějí zásadně za klidu stroje při vypnutém hlavním vypínači, popř. odpojené vidlici pohyblivého přívodu ze sítě.

Hnětací stroje, universální mixéry, šlehače

Pohonné mechanismy musí být uzavřeny a musí být udržována funkční ochranná zařízení. Stroj možno používat jen plní-li ochranné zařízení pracovní části (ochranné víko nebo mříž) svou ochrannou funkci (zpravidla blokování chodu při zvednutí víka nebo mříže). Hnětací, šlehačí nástroje (lopatky, metly apod.) musí být správně upevňovány dle návodu k používání. Plnění možno lze provádět pouze za klidu stroje. Zkoušení jakosti těsta, doplňování přísad a vyjímání připravovaného těsta nebo jiných pokrmů se provádí dle technologického postupu a receptur jen při zastaveném stroji. Seškrabávání, odebírání připravované hmoty a zkoumání její konzistence, zkoušení jakosti těsta, doplňování přísad a vyjímání připravovaného těsta nebo jiných pokrmů se provádí dle technologického postupu a receptur jen při zastaveném stroji. Za chodu stroje musí být mít uzavřeny plnicí otvory. Při použití přípojných strojků na mletí používat tlačítka k posouvání mleté hmoty. Do plnicího otvoru se nesmí za chodu vsunovat žádné předměty. Přídavné stojky k robotu se nasazují jen před jeho zapnutím. U universálních strojů se musí začít pracovat od nejnižších otáček (nejnižší zařazené rychlosti a tu pak postupně zvyšovat) od nejmenšího záběru stroje a kotlíky nastavovat do nejnižší polohy. Kotlík posouvat nahoru a dolů jen za klidu stroje. Při obsluze těchto strojů musí mít pracovník vhodně upravený oděv, bez volných částí s upnutými rukávy apod. V případě vytečení a vystříknutí hmoty nutno neprodleně vyčistit podlahu, aby nebyla kluzká. Před zahájením opravy odpojit stroj od sítě a spolehlivě jej zajistit proti nechtěnému zapnutí.

Varné kotle

Varné kotle musí mít bezpečnostní armatury s kontrolním tlakoměrem, pojistným ventilem a výpustným kohoutem. Je-li některé z těchto zařízení poškozen, nesmí se kotel používat. Při provozu varného kotle musí obsluha sledovat tlak páry na tlakoměru. Při zvedání víka kotle musí stát pracovník tak, aby ruka ani obličej nebyly zasaženy parou. Varný kotel se musí udržovat v bezpečném a řádném technickém stavu v souladu s návodem k používání, zejména nutno dbát na:

- zajištění víka v libovolné poloze, funkční koncový doraz,
- vyloučení samovolného sklopení kotle,
- stav výpustného kohoutu a těsnění v místě připojení výpustného ventilu ke kotli.
- těsnost výpustného kohoutu,
- pravidelné ověřování a udržování funkce výstroje a zařízení varného kotle zejména pojistného ventilu, parovodního duplikátoru (vyvíječ páry), manovakuometru, tlakoměru, stavoznaku, zkušebního kohoutu, signalizaci apod.

Vyklápení elektrických kotlů provádět až po vypnutí el. proudu. Ucpaný výpustný kohout pročistovat vhodnou pomůckou, aby nedošlo k opaření.

Elektrické smažiče, fritézy a smažicí pánve

Na nádržích smažičů musí být zřetelné a čitelné značky udávajících nejvyšší a nejnižší hladinu náplně tuku. Při používání elektrických smažičů udržovat hladinu tuku jen po značku udávající max. hladinu a jeho teplotu ve stanoveném rozmezí (zpravidla max. 200⁰ C), teplota má být regulovatelná termostatem. Pracovní teplota tuku má být signalizována světelnou nebo zvukovou signalizací. Smažiče se nesmí zapínat bez naplnění olejem. Při vkládání potravin do horkého tuku používat koše, popř. jiné vhodné pomůcky. Při rozehrívání tuku nutno přikrýt nádobu víkem. Dno nádrže musí mít otvor s uzávěrem umožňujícím vypouštění tuku z nádrže. Vroucí olej se nemá vypouštět ani nepřelévat nebo nabírat naběračkou a přenášet je nutno vyčkat jeho vychladnutí. Čištění možno provádět až po vychladnutí a po vypnutí el. proudu. Při provozu těchto tepelných spotřebičů je nutno zabránit úkapům oleje a včas čistit podlahu od nakapaného oleje. Pravidelná údržba el. zařízení se provádí dle návodu k používání.

Elektrické stoličky a sporáky

Varné plotýnky se smí zatěžovat břemeny o hmotnosti, kterou připouští výrobce v návodu. Otevřená dvířka trouby sporáku mohou být zatěžována břemenem o hmotnosti, kterou se nesníží poloha dvířek o více než 15 mm. Odklopné plotýnky musí být vybaveny ochranou a zajištěním, zamezujícím jejich náhodnému pádu. Pracovní plocha sporáku musí mít záchytné žlábků nebo mísy. Při vaření je nutno věnovat pozornost vařícím se tekutinám a vodním parám, tyto nesmějí vniknout do spotřebiče. Zvýšenou pozornost je třeba věnovat manipulaci s velkými a horkými plechy a, pekáči apod.

Elektrické pečicí trouby

Dvířka trouby se nesmí přetěžovat. Dvířka, která se otevírají směrem dolů, musí být po otevření ve stejné rovině se dnem trouby. Na pečení nutno používat stejně široké nádoby, aby při jejich vytahování nedocházelo k jejich zaklínění v troubě. Pokud dochází k naklonění napůl vysunutého pekáče o více než 15⁰ od vodorovné roviny nutno troubu odstavit. Pečicí trouby umístěné nad sebou musí mít dvířka zabezpečena proti samovolnému otevření. Při vyjímání a vkládání surovin k pečení nemá obsluha stát v přímém dosahu horkých výparů. K ochraně proti popálení rukou musí obsluha používat vhodné rukavice. Údržba trouby se

provádí dle návodu k používání, zejména je nutno včas a pravidelně prověřovat stav vodiček v troubě včetně dvířek trouby.

Konvektomat

Návod k obsluze je uložen v kanceláři šéfkuchaře.

Mytí a sušení kuchyňského nádobí

Stroje na mytí a sušení nádobí se vyrábějí ve verzích s krokovým nebo nepřetržitým chodem. Stroje s krokovým chodem mají blokovací zařízení, které zastaví chod stroje při zvednutí krytu o 50 mm. Zvedací kryty a dvířka musí být zajistitelná v horní koncové poloze. Stroje s nepřetržitým chodem musí mít v koncovém úseku dopravníku blokovací zařízení, které zastaví pohyb dopravníku, jestliže není zajištěn včasný odběr nádobí. Nesmí se používat mechanicky poškozené koše na nádobí. Musí být zajištěna správná funkce blokování spotřebiče v případě otevření krytů. Vypínací prvky nouzového vypínání stroje musí umožňovat vypnutí chodu stroje ze všech stanovišť obsluhy. Při provozu mycích strojů musí být udržováno označení tlaku vody, maximálního přípustného tlaku páry, maximálního přípustného tlaku horké vody a maximální přípustné teploty vody, páry a horké vody. Uvedené hodnoty nesmějí být překračovány.

Důležité je udržování ochrany živých částí před stykem s vodou z plnicích kohoutů a kapající vodě a pravidelná údržba el. zařízení s ohledem na zvýšené nebezpečí úrazu elektrickým proudem vlivem mokrého prostředí.

Při **ručním při mytí** a manipulaci s nádobím je nejzávažnějším nebezpečím **pořezání o skleněné, prasklé nádobí a střepy**. Naprasklé a poškozené nádobí se musí včas vyřadit z užívání. Praskne-li při mytí nádobí v dřezu nutno vypustit vodu, vybrat vhodnými rukavicemi střepy a pak teprve pokračovat v práci. Výpusti ve dřezu se opatřují ochrannou sítí k zachycení střepů.

Myčky skla

1. Myčka se může používat jen k účelu, pro který je určena tj. pro mytí nádobí za použití vody a mycích prostředků. Provozovatel myčky musí pověřit obsluhou proškoleného zaměstnance a zajistit pravidelné provádění údržby, čištění a sanitace myčky. Obsluha se musí seznámit se všemi funkcemi přístroje, s jeho ovládači a vypínacími prvky. Návod k používání má být uložen na obsluze přístupném místě. Zjistí-li obsluha závadu nebo poškození na přístroji, které by mohlo ohrozit bezpečnost práce nebo provozu a které není sama schopna odstranit, nesmí přístroj uvádět do provozu, musí zajistit jeho vypnutý stav, závadu ohlásit svému nadřízenému a provozovatel musí zajistit opravu oprávněnou servisní firmou.

3. Bezpečnostní zařízení.

Myčka je vybavena automaticky resetovací termoamperometrickou ochranou vinutí el. čerpadla, která odpojí proud v případě nepravidelností nebo špatné funkce. Bezpečnostní termostat, který musí být resetován manuálně a který odpojí el. proud v případě přehřátí boileru. U modelů s vypouštěcím čerpadlem je instalováno zařízení pro kontrolu hladiny, které odpojí el. proud v případě, že hlavní hladinová kontrola je vadná. Zemní vodič musí být připojen na zemnění pomocí zemního šroubu. Bezpečnostní zařízení musí být udržována ve funkčním stavu.

4. Podmínky bezpečného a spolehlivého provozu myčky a pokyny pro obsluhu:

- musí být správně obsluhován ovládací panel a zajištěna správná funkce ovládacích prvků (tlačítek) a kontrollek
- musí být správně používán změkčovač vody a jeho regenerace (je-li instalován),
- musí být prováděna denní údržba, čištění vodních trysek, nádrže a vnějších povrchů,
- vnější povrch myčky nesmí být čištěn oplachováním vodou nebo tlakem vody,
- jednou za měsíc nutno provést odvápnění trysky v octové lázni nebo odvápnovacím prostředkem,
- zajistit 2 x ročně odborné vyčištění vodního filtru, ochranného filtru solenoidového ventilu, odvápnění boileru, vnitřního prostoru nádrže a hydraulické trubky.
- zajistit 1 x ročně odborný servis, včetně kontroly bezpečného stavu přístroje.

5. Před započítím údržby myčky se musí vždy vypnout hlavní vypínač umístěný mimo přístroj.

Ruční strojky a ruční nářadí používané při zpracování potravin a přípravě pokrmů

Při přípravě pokrmů ve stravovacích provozech a přípravě a úpravě potravin v obchodech se ve větší míře pracuje s ručními strojkami a ručním nářadím. Jedná se např. o strojky na krájení chleba, mlýnky, nože, sekáče, skleněné a porcelánové nádoby apod. Přitom dochází k zraněním pracovníků řeznými, bodnými a tržnými rány ostřím a ostrými hroty nářadí (nože, sekáčky, nůžky na drůbež, vidličky, špikovačky apod.), spáleninám a opařeninám. Při používání těchto ručních pracovních prostředků a pomůcek je proto nutné dodržovat tyto zásady:

- pracovat pouze se správně upraveným ostrým nářadím, dobře a správně upravenými, tvarovanými a suchými rukojeťmi, s dostatečně dlouhými držadly;
- nepoužívat poškozená nářadí, nástroje, pomůcky a nádoby a nářadí s uvolněnou násadou a rukojetí;
- používání ostrého nářadí (tupé nástroje vyžadují vyvinutí většího úsilí a větší síly a vyžadují větší nároky na přesnost;
- při dořezávání zbytků potravin (salámů, sýrů) krájený zbytek přidržovat vidličkou;
- dodržování zákazu zapichovat nože do masa a stolu;
- při bourání a vykostování masa používat vyztuženou řeznickou zástěru popř. i speciální rukavice proti pořezání, nůž vést směrem od těla;
- při používání nožů si zajistit dostatečný pracovní prostor;
- práci s noži, sekáči, strojkami na krájení chleba apod. nástroji věnovat t zvýšenou pozornost a soustředění;
- omezit přenášení nástrojů a nářadí, především nožů;
- nářadí a pracovní pomůcky ukládat na určená bezpečná místa, aby nedošlo jejich zakrytí zbožím nebo surovinami;
- do stolů (šuplíků) ukládat nářadí ostřím směrem od osoby;
- při zacházení s horkými předměty a nádobami chránit ruce před popálením vhodnou pracovní pomůckou proti popálení o horký povrch,
- při práci dodržovat stanovené pracovní postupy, pracovat rozvážně, nerozptylovat svou pozornost a soustředit se na práci,

Chladicí zařízení

Chladicí a mrazicí zařízení musí mít dostatečnou kapacitu pro oddělené uchovávání potravin a pokrmů včetně rozpracovaných pokrmů, zchlazených a zmrazených pokrmů. Při provozu chladicích zařízení vzniká nebezpečí podchlazení a omrzlin při delším pobytu v chladném

prostředí a při styku nechráněné části těla, zejména očí s chladivem. Dále uvedená opatření mají eliminovat případné následky v případě, kdy pracovník není schopen opustit uzavřený prostor chlazené místnosti. Provedení chlazené místnosti teplotou nižší než 0⁰ C musí umožňovat, aby osoby pracující v uzavřených chlazených místnostech měly kdykoliv možnost tuto místnost opustit při splnění nejméně dvou z dále uvedených 5 podmínek:

- uzávěry dveří musí být ovladatelné zevnitř i zvenčí;
- v uzavíratelné chlazené místnosti musí být v blízkosti dveří vhodné nářadí umožňující jejich násilné otevření (např. sekera, páčidlo apod.);
- v chlazené místnosti musí být umístěn telefon nebo spolehlivé signalizační zařízení umožňující spojení s pracovním stanovištěm stálé obsluhy provozovny;
- v chlazené místnosti musí být zřízen samostatný trvale přístupný nouzový východ uzavíratelný zevnitř;
- chlazená místnost musí být opatřena zřetelně označenou a snadno vyjímatelnou výplní dveří nebo stěny do chodby umožňující únik.

Určený pracovník se musí před odchodem z pracoviště osobně přesvědčit, zda není nikdo v chlazené místnosti. Vypínač elektrického osvětlení musí být umístěn uvnitř chlazené místnosti a rozsvícení musí být signalizováno vně chlazené místnosti. Údržba a servis chladicího zařízení se musí provádět kompetentními osobami dle provozních předpisů a pokynů výrobce v návodu k používání.

Úklid

Je prováděn dle sanitačního řádu – příloha č. 2

Zajištění mikroklima

větrání – přirozené - okny

vytápění – centrálním rozvodem, radiátory

osvětlení – denní světlo, umělé osvětlení

Při používání oken pro přirozené větrání budou vybraná osazena sítí proti létajícímu hmyzu

Poskytování a výdej OOPP

Poskytování a výdej Osobních ochranných pracovních prostředků se provádí dle směrnice ředitele č. 1/2002.

Další opatření – převoz prádla

Z provozních důvodů je nutné jedenkrát týdně převážet chodbou školní kuchyně do hotelové prádelny prádlo z Domova mládeže. Prádlo bude převáženo vždy ve středu v době od 7.00 – 9.00 hod. Prádlo bude převáženo v uzavřených nádobách nebo igelitových pytlích. V této době nebudou převáženy žádné hotové pokrmy ani přebírány suroviny od dodavatelů. Zajistí vedoucí školní kuchyně.

Všeobecné podmínky

Učitelé OV, učitelé odborných předmětů, vedoucí školní kuchyně, kuchaři a další pracovníci ve funkci instruktora zodpovídají v konkrétní pracovní směně za dodržování všech předpisů BOZ a požární ochrany na svém pracovišti

Zakazuje se vstup všem osobám s infekčním zdravotním postižením

Vedoucí školní kuchyně a zodpovídá za stanovené vybavení lékárničky první pomoci ve školní kuchyni. Za doplnění lékárniček v ostatních školních provozech **odpovídají učitelé OV.**

Do prostoru ŠK je zamezen vstupu nepovolaných osob a zvířat a dodržován zákaz kouření v prostorách stravovacího provozu a celé školy

Pro případné kontroly budou ve stravovacím provozu k dispozici živnostenské listy, provozní řád a dokumentaci provozovny.

Každý odpovědný pracovník (zástupce pro PV, učitel OV, šéfkuchař apod.) je povinen seznámit své podřízené, resp. žáky s obsahem tohoto Vnitřního řádu školní jídelny a bude kontrolovat jeho dodržování.

V Pelhřimově dne:

Schválil: Mgr. Libor Capák
ředitel školy

