

Směrnice

SANITAČNÍ ŘÁD A PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Zpracovala:	Marcela Kušnířová	Platnost od:	1. 9. 2020	Spisový znak:	ZŠDe/1289/2020
Schválil:	Mgr. Petr Juras ředitel školy	Účinnost od:	27. 8. 2020	Počet stran/ počet příloh:	4/0
Pedagogická rada projednala dne: 27.08.2020					

Obsah:

- 1) Organizace provozu školní jídelny
- 2) Organizace práce ve školní jídelně
- 3) Likvidace odpadů
- 4) Sanitační řád

1) Organizace provozu školní jídelny

Provoz školní jídelny (dále ŠJ) je zajišťován následujícími pracovníky:
vedoucí ŠJ, kuchařka, pomocná kuchařka.

Vedoucí ŠJ

Řídí školní jídelnu, zodpovídá za její provoz, za dodržování norem, vyhlášek a veškerých platných předpisů. Pečuje o kvalitu stravy, zásobování potravin a plynulý chod ŠJ. Vede základní evidenci a je zodpovědná za bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Je bezprostředním nadřízeným pracovníkům ŠJ, rozvrhuje jejich pracovní dobu tak, aby vyhovovala provozu a organizuje jejich práci. Přímým nadřízeným vedoucí ŠJ je zástupkyně pro věci ekonomické ZŠ a MŠ Dělnická, Karviná, přís. ogr.

Náplň práce a povinnosti vedoucí ŠJ:

Při péči o kvalitu stravy

- sestavuje jídelní lístek,
- dbá o to, aby pokrmy byly upraveny včas, v odpovídajícím množství, kvalitě, teplotě a za dodržení hygienických požadavků.

Při péči o zásobování

- spolu s kuchařkou objednává a obstarává veškeré potraviny,
- spolu s kuchařkou odpovídá za kvalitativní a kvantitativní přejímku zboží, za správné skladování potravin a předmětů,
- provádí kontroly nezávadnosti uskladnění potravin a surovin,

Při péči o plynulý chod

- odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení,
- organizuje práci podřízených pracovníků,
- zajišťuje plynulý výdej pokrmů.

Při vedení jednotlivé evidence

- vede kartotéku stravovaných,
- vede skladovou evidenci,
- vede a spravuje inventář kuchyně a jídelny.

Při péči o bezpečnost a zdraví při práci :

- dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů,
- instruuje pracovníky o zacházení se stroji a dalším vybavení a o hygienických zásadách práce ve stravovacích zařízeních.

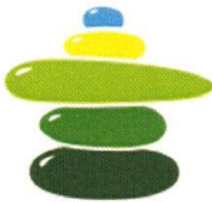
Kuchařky

Náplň práce a povinnosti kuchařky:

- dodržuje veškeré technologické postupy při výrobě jídel,
- vypisuje výdejku potravin,
- samostatně přijímání a vyřizování objednávek potravin a masa,
- samostatně vyřizování reklamací,
- provádí samostatně kvantitativní a kvalitativní přejímku zboží, skladování zboží v lednicích,
- připravuje a vydává běžné druhy jídel, teplé a studené kuchyně,
- připravuje odpolední svačinu do tříd,
- společně s pomocnou kuchařkou se podílí na úklidu prostor školní jídelny,
- čistí okna ve ŠJ,
- myje nádobí po obědě
- obsluhuje kuchyňské stroje na výrobu pokrmů, chladicí zařízení,
- pečuje o vysokou úroveň školního stravování, spolu s vedoucí jídelny vypracovává jídelničky,
- zásadně dodržuje hygienické předpisy a hygienu výživy,
- dodržuje bezpečnostní předpisy,
- sleduje nové trendy v oblasti racionální výživy,
- provádí komplexní úklid po malířích v objektu školní jídelny,
- dbá na dodržování pracovního řádu, pracovní doby, pracovní náplně, sanitačního řádu, vedoucí školní jídelny upozorní na závady a nedostatky, které se při její práci vyskytnou.

Náplň práce a povinnosti pomocné kuchařky:

- provádí běžný úklid prostor ŠJ, vynáší odpadky, provádí dezinfekci a sanitaci dle sanitačního řádu, denně vyměňuje utěrky,
- provádí pomocné práce při výrobě jídel a moučnicků, např. sběr, mytí a čištění nádobí, obsluhuje kuchyňské strojky,
- připravuje suroviny k výrobě jídel a moučnicků, provádí jednoduché práce při jejich výrobě, např. příprava ovoce ke zdobení, krájení hotových výrobků,
- připravuje a vydává nealkoholické nápoje,
- vyrábí polévky a přílohy k hlavním jídlům,
- připravuje jídlo na talíř,
- udržuje pořádek a čistotu ve svěřeném objektu,
- provádí komplexní úklid po malířích v objektu školní jídelny,
- čistí okna ve ŠJ,
- myje nádobí po svačinkách a po obědě, obsluhuje myčku nádobí,
- obsluhuje kuchyňské stroje na výrobu pokrmů, chladicích zařízení,
- pečuje o vysokou úroveň školního stravování,
- dodržuje hygienické předpisy a hygienu výživy,



- dbá na dodržování pracovního řádu, pracovní doby, pracovní náplně, sanitačního řádu,
- vedoucí školní jídelny upozorní na závady a nedostatky, které se při její práci vyskytnou.

2) Organizace práce ve školní jídelně

Činnost ŠJ se řídí druhem a množstvím pokrmů, které je třeba připravit podle jídelního lístku a počtu strávníků. Předcházející den lze přebrat rýži, namočit luštěniny apod. Denní režim prací začíná vypočtením množství potřebných surovin, vydáním potravin ze skladu, kontrolou pracovníků a rozdělením práce. Za přípravu jídel bezprostředně odpovídá kuchařka. Jídlo musí být dokončeno těsně před výdejem, doba výdeje nesmí přesáhnout 1 hodinu od dokončení tepelné úpravy. Na třídách musí být připraveno před výdejem hotových pokrmů stolní nádobí a nerez příbory, dokonalé čisté a neotlučené. Nevydané pokrmy se nesmí použít příští den. Nespotřebované potraviny uloží vedoucí kuchařka do příručního skladu nebo je vrátí do skladu potravin.

3) Likvidace odpadků

Odpadky neorganického původu

např. obaly zboží, jsou ukládány do speciálních nádob a následně jsou přemístěny do kontejneru na odvoz odpadků.

Odpadky organického původu

likvidace do výlevky.

4) Sanitační řád

V kuchyni a přilehlých prostorách je prováděn běžný denní úklid, velký úklid jedenkrát měsíčně a generální úklid nejméně jedenkrát ročně. Za hygienický stav zařízení, provádění sanitace, ochranné desinfekce a deratizace zodpovídá vedoucí ŠJ.

Popis úklidových prací v jednotlivých termínech:

Denně:

- větrání,
- odstranění vzniklé nečistoty na dlaždicích,
- běžný úklid pracovních ploch,
- stroje a strojní zařízení vždy po skončení práce (i několikrát denně),
- umýt stoly a umyvadla v kuchyni, sifony důkladně propláchnout vodou,
- otřít prach ze všech volně dosažitelných míst,
- vytřít podlahy, dbát na čistotu a dezinfekci mopu,
- likvidace kuchyňských odpadků – průběžně i několikrát denně,
- vymýt a dezinfikovat výtah – i několikrát denně,
- mýt podávací plochu – i několikrát denně,
- dezinfikovat pomůcky na čištění - hadry, houby, kartáče, apod.

Jedenkrát týdně:

- vnitřní stěny chladících a mrazicích zařízení s následnou desinfekcí,
- regály a skříně na potraviny, šuplíky,
- dbát na doplňování papírových utěrek a tekutého mýdla,
- dezinfekce klik u dveří,
- výměna ochranných oděvů (podle potřeby i častěji).

Jedenkrát za měsíc:

- kontrola záruk u potravin,
- úklid skladu potravin,
- odmrazení a vymytí mrazáků.

Jedenkrát za čtvrtletí:

- mytí oken.

Zpracovala: Marcela Kušnířová
vedoucí školní jídelny

Mgr. Petr Juras
ředitel školy

Kušnířová Marcela

Juras Petr

Seznámeni s tímto řádem byli všichni zaměstnanci školní jídelny:

Alena Mianuš Beomačová
Tobiasová

Koz Jpeř

Pučková