

# Provozní řád školní kuchyně

## 1. Zásady provozní hygieny.

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy musí být udržovány v čistotě.
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. dezinfekčních prostředků.
3. pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
4. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
5. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
6. do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
7. pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou pro potravinářství.
8. je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy.
9. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby a v pracovním oděvu a pracovní obuvi.
10. je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů).

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. udržovat volné únikové cesty a únikové východy
4. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
5. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
6. nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
7. 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
8. 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 nádoby samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
9. 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
10. 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
11. jakékoliv závady ihned ohlásit

V Brně dne 30. 8. 2018

Ing. Soňa Šestáková, ředitelka školy

Miroslav Srnec, správce místnosti, vedoucí stravování