

PROVOZNÍ ŘÁD KUCHYNĚ

- 1) Pracovník kuchyni má zdravotní průkaz. Nosí pracovní oděv a zdravotní obuv a příkrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu pracovní doby.
V průběhu pracovní doby nelze opouštět objekt kuchyně v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- 2) Pracovník kuchyně používá po celou dobu výkonu práce čisté osobní, ochranné, pracovní prostředky.
- 3) Dodržuje zákaz kouření.
- 4) Pracovník kuchyně denně připravuje dopolední a odpolední svačiny a individuální svačiny pro děti a žáky s dietami a vydává obědy.
- 5) Ve spolupráci s ředitelkou školy sestavuje jedenkrát za měsíc jídelníček svačin a obědů.
- 6) Jídelní lístek je vyvěšován v jídelně a v šatnách dětí a na webových stránkách PROINTEPO v záložce školní-jidelna (<https://www.prointepo.org/skolni-jidelna>)
- 7) Obědy jsou dováženy ze ŠJ Bezručova, HK na základě uzavřené „Smlouvy na odběr obědů a svačin“ služebním vozem v určených termo- obaly a várnicích v době mezi 10:30-11:00 hod. Obědy jsou objednávané vždy do 10:00 hodin předešlého dne.
- 8) Pracovník kuchyně zajišťuje drobné nákupy, jak potravin tak dezinfekčních a mycích prostředků. Větší nákupy jsou zajišťovány ve spolupráci s ředitelkou školy.
- 9) Pracovník kuchyně ukládá potraviny do skladu potravin v budově školy a vede skladovou evidenci a 1x týdně sleduje trvanlivost potravin.
- 10) Dbá o správné obhospodařování zbytků jídel a potravin. Předává denně zbytky jídel příslušnému odběrateli. Zbytky se nepřechovávají do druhého dne v lednici – jsou likvidovány.
- 11) Odpovídá za úpravné podávání a správné rozdělování pokrmů.
- 12) Přípravuje občerstvení pro návštěvy, zaměstnance při mimořádných akcích.
- 13) Dbá o šetrné zacházení se všemi spotřebiči a řídí se bezpečnostními pokyny při práci.

- 14) Po ukončení výdej jídel vypne všechny elektrické spotřebiče. Před odchodem z pracoviště zkontroluje, zda jsou všechny spotřebiče vypnuty.
- 15) Odpovídá za čistotu provozního zařízení, nádobí, výdejny a dodržování hygienických zásad a za správné hospodaření s energií a vodou.
- 16) V prostorách jídelny je zajišťován pedagogický dozor.
- 17) Pracovník kuchyně se účastní školení ohledně hygieny stravování a systému kritických bodů. Sleduje hodnoty kritických bodů a zajistí 1x za dva roky audit funkčnosti kritických bodů.

Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny a jsou sledovány tyto kritické body:

- Sledování teploty a času při výdeji pokrmů: provádí se 1x v průběhu výdeje a zapisuje se do formuláře. Teplota pokrmů musí dosahovat min. +63^o C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí teplých pokrmů. Pro dohřátí teplých pokrmů slouží mikrovlnná trouba. Záznam teplot provádí každý den zaměstnanec kuchyně.
 - ŠJ Bezručova zajišťuje a předává aktuální údaje o vydávané stravě (teplota pokrmů a doba dokončení vaření) písemnou formou. Tyto údaje jsou zapisovány pracovníci kuchyně ŠJ Bezručova na jednotlivé termo-obaly vždy při vydávání stravy.
- 18) 1x za rok (v měsíci září) asistentka vedení provede hlášení o počtu strávníků pro aktuální školní rok pro potřeby krajského úřadu.
Pracovník kuchyně ve spolupráci s ředitelkou školy připravuje podklady pro roční výkaz o stravování.
 - 19) O prázdninách pracovník kuchyně provádí velký úklid kuchyně a všech ostatních prostor, které patří ke kuchyni (jídelna, sklad potravin). V ostatních dnech se řídí dle Sanitárního řádu, který je vyvěšen ve školní výdejně.
 - 20) Do školní výdejny mají přístup pouze zaměstnanci k tomu určení, do lednice a k potravinám pouze zaměstnanec kuchyně, ředitelka a jednatelka zařízení.
 - 21) Časový harmonogram:
 - 7:00 – 7:15 hodin hrubá příprava zeleniny a zajištění pečiva
 - 7:15 – 7:30 příprava čajů a stolů a predehřívání myčky
 - 7:30 – 8:30 příprava svačinek dle jídelníčku
 - 8:30 – 9:30 výdej dopoledních svačin
 - 10:00 – 10:30 příprava stolů na oběd
 - 10:30 – 10:45 dovoz obědu ve várnících ve ŠJ ZŠ Bezručova
 - 11:15 – 13:30 výdej obědů
 - 11:00 – 11:15 výdej obědů pro rodiče nemocných dětí a žáků

13:30 – 14:00 příprava odpoledních svačinek a nápojů

14:00 – 14:30 výdej odpoledních svačin

V Hradci Králové dne: 4. 3. 2021

Mgr. Miriam Urbanová
ředitelka školy

