

Základní škola a Mateřská škola Postupice Školní 153, 257 01 Postupice	
Provozní řád ŠJ	
Vypracoval: Jana Zachová, vedoucí ŠJ	Podpis:
Schválil: Mgr. Dana Vesecká, ředitelka	Podpis:
č.j. 69/2026	Účinnost od: 1. 9.2026
Spisový znak: 1.2	Skartační znak: A 5
Změny ve směrnici jsou prováděny formou písemných dodatků	

Obecná ustanovení

Tento provozní řád je vydán pro školní jídelnu ZŠ a MŠ Postupice

Provoz školní jídelny

Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.

Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.

PokrmY jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 4 hodin od dokončení.

Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.

V souladu s § 25 vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60°C.

Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

Výdejní doba hotových jídel se řídí vnitřním řádem jídelny.

Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.

Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.

Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místech k tomu určených.

Zbytky jídel nebo potravin jsou ukládány do uzavíratelných nádob k tomuto účelu určených (§ 25, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Kuchařky mají za povinnost vydávat pokrmy podle normy.

Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí ŠJ.

Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí ŠJ s kuchařkou.

Kuchařky se stravují v prostorách školní jídelny.

Zásady provozní hygieny

Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, vyhláškou č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování (zejména vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování).

Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí je umýváno v myčce nádobí.

Skládování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami a produkty (§49, odst. 1 písm. h, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství (§49, odst. 1 písm. f, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Pro mytí rukou je používáno vhodné mýdlo.

Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.

K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.

Používané technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.

Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.

Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým a chemickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.

Je prováděno opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.

Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována.

Poškozené a prasklé nádobí je pravidelně vyměňováno.

V prostorách celé budovy platí zákaz kouření (§49, odst. 1 písm. g, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

V prostorách určených k manipulaci s potravinami a produkty platí přísný zákaz vstupu cizím osobám (§49, odst. 1 písm. d, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Sanitárních zařízení (šaten, umývár a záchodů) a pomocných zařízení (prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení jsou udržovány v čistotě a provozu schopném stavu (§49, odst. 1 písm. a vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Skládání produktů a potravin neurčených pro stravovací službu je možné jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení.

Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi je umožněno pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru, (§49, odst. 1 písm. e vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Je zakázáno používání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace. (§49, odst. 1 písm. i vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Zásady osobní hygieny

V případech stanovených právním předpisem, rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví nebo při podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí smluvní lékař.

Zaměstnanci pečují 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 si myjí ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku. (§50, odst. 1 písm. a vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Na rukou mají zaměstnanci krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování. Ruce i pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Čistý pracovní oděv, použitý pracovní oděv jakož i občanský oděv je ukládán odděleně na místo k tomu vyčleněné. Pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně. (§50, odst. 1 písm. e, f vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Zaměstnanci neopouští provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi, (§50, odst. 1 písm. c vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

V prostorách školní kuchyně je zakázáno jakéhokoliv nehygienické chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů), (§50, odst. 1 písm. d vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Zaměstnanci ŠJ dodržují:

Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů.

Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny.

Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky, (§50, odst. 1 písm. b vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Stroje a zařízení

Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze jsou volně přístupné všem zaměstnancům. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.

Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nejbližšímu nadřízenému.

Závěrečná ustanovení

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: ŘŠ, vedoucí školní jídelny

Její uložení se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.

Tato směrnice je k dispozici k nahlédnutí v ředitelně a v kanceláři vedoucí ŠJ.

V Postupicích 1.9.2026

Mgr. Dana Vesecká

ředitelka školy