

# PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

## při ZŠ Trhové Sviny

Vyplývá z požadavků hygienických předpisů, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění p. p., bezpečnostních předpisů, zákoníku práce.

### 1. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Předpisy ES č. 852/2004 – příloha II. zákon č. 258/2000 Sb., vyhláška č. 137/2004 Sb., ve znění p. p. a Kodexu hygienických pravidel.

- a) před nástupem do zaměstnání se podrobí preventivní prohlídce, předloží zdravotní průkaz a musí mít potřebné znalosti
- b) zaměstnanec povinně hlásí lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů
- c) pracovníci nesmí mít při práci žádné ozdoby na ruce a nalakované nehty
- d) pracovník si vyměňuje pracovní oděv při přechodu z jednotlivých činností, nesmí mít nic v kapsách oděvů, nechodí v pracovním oděvu mimo pracoviště
- e) soukromé mobilní telefony nechávají v šatně nebo odkládají do zásuvky stolu hlavní kuchařky, nepoužívají je během vaření a přípravě pokrmů, při výdeji od 10.45 – 14.55 hodin (i pracovníci v provozu)
- f) zákaz kouření v provozu a okolí budovy školní jídelny
- g) zaměstnanci dodržují přísný zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- h) myjí si ruce a dodržují další hygienické zásady

### 2. Provozovatel je povinen zajistit:

- a) aby práci v kuchyni vykonávaly osoby zdravotně způsobilé
- b) osobní ochranné a pracovní pomůcky
- c) podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního i soukromého oblečení
- d) provádět dezinfekci a deratizaci, viz smlouva
- e) odběr pitné vody z veřejné sítě, viz smlouva
- f) čištění odpadních vod, viz smlouva
- g) odvoz biologického odpadu ze školní jídelny, viz smlouva
- h) vypracovat sanitální řád a zajistit jeho dodržování
- i) vypracovat traumatologický plán
- j) další podmínky vyplývající z ostatních právních předpisů

### 3. Povinnosti pracovníků, organizace provozu kuchyně

- a) dodržují - pracovní dobu **6.<sup>00</sup> – 14.<sup>30</sup> hodin**  
dobu výdeje pokrmů **10.<sup>45</sup> – 13.<sup>55</sup> hodin**
- b) zodpovídají za odemykání a zamykání prostor, zavírání oken
- c) zodpovídají za škody vyplývající z hmotné odpovědnosti
- d) jsou zdravotně způsobilí
- e) dodržují hygienické předpisy a nastavený systém kritických bodů HCCP
- f) dodržují zásady provozní a osobní hygieny
- g) dodržují a znají hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování, přípravu pokrmů a likvidaci zbytků
- h) dodržují technologické postupy při zpracování potravin
- i) kontrolují záruční lhůty potravin, skládají s ostatními pracovníky došlé zboží do skladů
- j) dodržují provozní a sanitální řád
- k) dodržují další pokyny v souladu s náplní práce a interními předpisy škol a školského zařízení

V Trhových Svinech dne 1. 9 2023

Eva Šnokhausová  
vedoucí školní jídelny