

Základní škola a Mateřská škola Třemešná se sídlem Třemešná 341	
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Č.j.: Spisový znak: Skartační znak:	S08/2026 A1 A10
Vypracovala:	Mgr. Jana Válková, MBA, ředitelka školy
	Petra Adámková
Schválila:	Mgr. Jana Válková, MBA, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	26.8.2026
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2026

1. Úvodní ustanovení

Tento provozní řád stanoví základní pravidla provozu školní jídelny Základní školy a Mateřské školy Třemešná, včetně hygienických zásad, organizace přípravy, výdeje a přepravy pokrmů, sanitace a základních pravidel bezpečnosti práce.

Řád vychází zejména ze zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin a nařízení (ES) č. 178/2002, vždy ve znění pozdějších předpisů.

Provoz se řídí rovněž zavedenými postupy založenými na zásadách HACCP a související provozní dokumentací školy.

2. Organizace provozu školní jídelny

2.1 Vedoucí školní jídelny

- řídí školní jídelnu a odpovídá za její provoz v rozsahu své pracovní náplně,
- zajišťuje zásobování potravinami, vede skladovou a stravovací evidenci a kontroluje hospodárné využívání surovin,
- ve spolupráci s vedoucí kuchařkou sestavuje jídelní lístek a sleduje plnění výživových norem podle právních předpisů,
- zajišťuje kvalitativní a kvantitativní přejímku potravin a kontroluje podmínky jejich skladování,
- organizuje a kontroluje práci zaměstnanců školní jídelny,
- kontroluje dodržování hygienických, bezpečnostních a provozních pravidel a dokumentace HACCP.

2.2 Kuchařka a pomocná kuchařka

- odpovídají za přípravu pokrmů podle jídelního lístku, receptur a technologických postupů,

- dodržují stanovené hmotnosti porcí a hygienické zásady při přípravě a výdeji pokrmů,
- kontrolují jakost použitých surovin a dobu jejich použitelnosti nebo minimální trvanlivosti,
- zajišťují průběžný úklid a sanitaci používaného zařízení, pracovních ploch, náčiní a nádobí,
- bezodkladně hlásí vedoucí školní jídelny zjištěné závady a mimořádné události.

3. Zdravotní způsobilost a osobní hygiena zaměstnanců

Činnosti epidemiologicky závažné mohou vykonávat pouze osoby splňující požadavky zdravotní způsobilosti a znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví podle platných právních předpisů.

Zaměstnanec oznámí nadřízenému zdravotní obtíže nebo jiné skutečnosti, které mohou představovat riziko kontaminace potravin nebo pokrmů.

Při práci používá čistý pracovní oděv, pracovní obuv a podle charakteru práce vhodnou pokrývku hlavy.

Ruce se myjí vždy před zahájením práce, po použití toalety, po manipulaci se syrovými potravinami nebo odpady, při přechodu z nečisté práce na čistou a vždy při znečištění.

Při manipulaci s potravinami se nepoužívají předměty a ozdoby, které mohou ohrozit hygienu nebo bezpečnost potravin.

V pracovních prostorách platí zákaz kouření a vstupu nepovolaných osob a zvířat.

Pracovní a občanský oděv se ukládají odděleně na místech k tomu určených.

4. Zásady provozní hygieny

Pracovní plochy, náčiní, nádoby, stroje, zařízení, přepravní nádoby a pomůcky se udržují čisté a v provozuschopném stavu.

Úklid se provádí průběžně a podle sanitačního řádu. Čisticí a dezinfekční přípravky se používají v souladu s návodem výrobce, zejména při dodržení stanovené koncentrace a expoziční doby.

Čisticí a dezinfekční prostředky se ukládají odděleně od potravin a mimo možnost jejich kontaminace.

Průběžně se zajišťuje ochrana před škůdci a podle potřeby dezinfekce, dezinsekce a deratizace.

Odpady se odstraňují průběžně a způsobem, který neohrožuje bezpečnost potravin a čistotu provozu.

5. Přejímka a skladování potravin

Při přejímce se kontroluje množství, jakost, neporušenost obalů, datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti a podmínky přepravy. Nevyhovující potraviny se nepřevézmou.

Potraviny se skladují podle podmínek stanovených výrobcem, odděleně podle charakteru surovin a tak, aby nedošlo ke křížové kontaminaci. Teploty chladicích a mrazicích zařízení se sledují a evidují v rozsahu stanoveném systémem HACCP.

6. Příprava pokrmů

Při přípravě se důsledně oddělují čisté a nečisté pracovní činnosti a syrové potraviny od hotových pokrmů.

Zelenina, brambory, maso, vejce a další suroviny se opracovávají na vyčleněných pracovních

místech a vhodnými pomůckami.

Rozmrazování potravin probíhá kontrolovaným způsobem tak, aby nebyla ohrožena jejich zdravotní nezávadnost.

Tepelné opracování a další technologické postupy se provádějí podle receptur a systému HACCP.

7. Výdej pokrmů a časový režim

- vedoucí školní jídelny – příchod 6:00 hod.,
- vedoucí kuchařka – příchod 6:00 hod.,
- pomocná kuchařka – příchod 9:30 hod.,
- konec vaření obědů přibližně v 10:30 hod.,
- výdej jídel pro MŠ Třemešná 10:30–10:35 hod.,
- výdej pro cizí strávníky 10:40–11:10 hod.,
- výdej pro žáky ZŠ a zaměstnance 11:15–13:30 hod.,
- denní úklid 13:30–14:30 hod.

Teplé pokrmy se po dobu výdeje a přepravy udržují tak, aby byly spotřebiteli vydány co nejdříve a při teplotě nejméně +60 °C. Konkrétní lhůty pro výdej a kritické meze jsou stanoveny v dokumentaci HACCP.

Pokrmy, které nebyly vydány ve lhůtě určené v postupech založených na zásadách HACCP, se dále neskladují, opakovaně neohřívají ani dodatečně nezchlazují nebo nezmrazují.

8. Přeprava pokrmů do MŠ Třemešná

Pokrm určený pro MŠ Třemešná je po dokončení přípravy vložen do čistých, uzavíratelných a pro styk s potravinami vhodných přepravních nádob. Přeprava musí být organizována tak, aby byl pokrm chráněn před kontaminací a aby byly dodrženy stanovené teplotní podmínky.

- Přepravní nádoby se před naplněním kontrolují z hlediska čistoty a technického stavu.
- Nádoby se po naplnění uzavřou a bez zbytečného prodlení přepraví do výdejny MŠ.
- Při předání se postupuje podle systému HACCP, včetně kontroly a evidence teplot, pokud ji HACCP stanoví.
- Po použití se přepravní nádoby a pomůcky řádně umyjí, případně dezinfikují podle sanitčního plánu.

Podrobný režim samotné výdejny MŠ, její sanitace a manipulace s pokrmy se řídí provozní dokumentací výdejny.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Zaměstnanci používají stroje a zařízení pouze v souladu s návody výrobce a po příslušném seznámení.

Nože a ostré nástroje se používají bezpečným způsobem a ukládají na určená místa.

Při manipulaci s horkými nádobami a pokrmy se používají vhodné ochranné pracovní prostředky.

Podlahy a komunikační trasy se udržují čisté, volné a podle možností suché.

Závady zařízení se bezodkladně oznamují vedoucímu zaměstnanci; vadné zařízení se nepoužívá, pokud by jeho použití mohlo ohrozit bezpečnost.

Pracovní úrazy a mimořádné události se hlásí a evidují podle vnitřních předpisů školy.

10. Nakládání s odpady

Odpady se třídí a odstraňují v souladu s platnými právními předpisy a místním systémem nakládání s odpady. Nádoby na odpad musí být vhodné, udržované v čistotě a podle potřeby uzavíratelné. Potravinářský odpad nesmí být zdrojem kontaminace ani výskytu škůdců.

11. Závěrečná ustanovení

Za seznámení zaměstnanců školní jídelny s tímto řádem a za kontrolu jeho dodržování odpovídá ředitelka školy a vedoucí školní jídelny v rozsahu svých kompetencí.

O provedených kontrolách, sanitaci a dalších úkonech se vedou záznamy v rozsahu stanoveném vnitřní dokumentací a systémem HACCP.

Tento provozní řád nabývá účinnosti dne 1. 9. 2026.

Nedílnou součástí je Příloha č. 1 – Sanitační řád školní jídelny.

V Třemešné dne: 26.8.2026

Mgr. Jana Válková, MBA
ředitelka školy

SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Sanitací se rozumí soubor činností zahrnující zejména čištění, mytí, dezinfekci a opatření proti výskytu škůdců. Sanitace se provádí tak, aby nedošlo ke kontaminaci potravin, pokrmů, pracovních ploch ani zařízení.

1. Průběžný a denní úklid

- odstraňování zbytků potravin a průběžné čištění pracovních ploch,
- mytí použitých strojů, zařízení, nářadí, nádobí a přepravních pomůcek po použití,
- mytí pracovních stolů, dřezů a umyvadel,
- úklid podlah kuchyně, přípravný, umývárny a dalších pravidelně používaných prostor,
- průběžné odstraňování odpadů a čištění nádob na odpad podle potřeby,
- úklid hygienických zařízení a doplnění hygienických potřeb.

2. Týdenní úklid

- důkladné čištění chladicích zařízení podle provozní potřeby a návodu výrobce,
- mytí omyvatelných stěn a obkladů u pracovních ploch,
- čištění pečicích zařízení, regálů, skříní, zásuvek a úložných prostor,
- úklid skladových prostor, dveří, parapetů a povrchů topných těles.

3. Měsíční úklid

- důkladná sanitace kuchyňského zařízení a obtížně přístupných ploch,
- kontrola a vyřazení poškozeného nádobí a pomůcek,
- mytí dveří, svítidel, otopných těles a dalších povrchů podle potřeby.

4. Periodická sanitace

Nejméně jednou za tři měsíce, případně častěji podle provozní potřeby, se provede rozšířený sanitační úklid všech pracovišť a skladů. O provedení se vede záznam.

- celkový úklid pracovních a skladovacích prostor,
- důkladné čištění regálů, zásuvek, zařízení a úložných prostor,
- čištění svítidel, odsávacích filtrů a přístupných částí vzduchotechniky podle návodu výrobce,
- mytí dveří, oken, topných těles a omyvatelných povrchů,
- sanitace nádob na odpady a odtokových míst podle potřeby.

5. Čisticí a dezinfekční prostředky

Používají se pouze prostředky vhodné pro daný účel. Při jejich použití se vždy dodržuje návod výrobce, zejména koncentrace, expoziční doba, způsob oplachu a bezpečnostní opatření. Prostředky se skladují odděleně od potravin a mimo dosah nepovolaných osob.

6. Odpovědnost a evidence

Za provádění sanitace jednotlivých prostor odpovídají zaměstnanci podle rozdělení pracovních

úkolů. Vedoucí školní jídelny kontroluje provádění sanitace a vedení příslušných záznamů.