



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Provozní řád školní jídelny

se sídlem: Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek,
tř. T. G. Masaryka 451, 738 01 Frýdek – Místek

Provoz školní jídelny

1. Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
2. Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimálně frekvence 1x ročně.
3. Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.
4. Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.
5. Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.
6. Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
7. 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.
8. Výdejní doba hotových jídel se řídí vnitřními řády jídelen.
9. Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.
10. Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
11. Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místech k tomu určených.
12. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby ...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
13. Kuchařky mají za povinnost vydávat pokrmy podle normy.
14. Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí ŠJ. V případě nepřítomnosti vedoucí školní jídelny, hlásí každé poranění na sekretariát školy.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

15. Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí ŠJ s kuchařkou.
16. Kuchařky se stravují v denní místnosti.
17. Škola upozorňuje zaměstnance školy a zákonné zástupce dětí a žáků, že osoby s příznaky infekčního onemocnění nemohu do školy vstoupit.

Zásady provozní hygieny

1. 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, v platném znění).
 2. Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí je smýváno ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí být minimálně 40°C.
 3. Skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami a produkty (§49, odst. 1 písm. h, vyhlášky č. 137/2004 Sb., v platném znění).
 4. 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., v platném znění).
 5. Pro mytí rukou je používáno dezinfekční mýdlo.
 6. Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.
 7. K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.
 8. Používané technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
 9. Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.
 10. Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým a chemickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
 11. Je prováděno opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
 12. Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována.
 13. Mleté maso je připravováno ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
-



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

14. Při manipulaci s vydávanými pokrmy nebo poživatinami není dovoleno se jich dotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné.
15. Poškozené a prasklé nádobí je pravidelně vyměňováno
16. V prostorách celé budovy platí zákaz kouření (§49, odst. 1 písm. g, vyhlášky č. 137/2004 Sb., v platném znění).
17. 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. v platném znění).
18. Sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a 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., v platném znění).
19. Skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně, (§49, odst. 1 písm. b vyhlášky č. 137/2004 Sb., v platném znění).
20. Nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty, (§49, odst. 1 písm. c vyhlášky č. 137/2004 Sb., v platném znění).
21. Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru, (§49, odst. 1 písm. e vyhlášky č. 137/2004 Sb., v platném znění).
22. Nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace. (§49, odst. 1 písm. i vyhlášky č. 137/2004 Sb., v platném znění).

Zásady osobní hygieny

1. 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.
 2. Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započetím 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., v platném znění).
 3. Na ruku mají 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 (§50, odst. 1 písm. e, f vyhlášky č. 137/2004 Sb., v platném znění).
-



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

4. 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 platném znění).
5. 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., v platném znění).
6. 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., v platném znění).
7. 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 k dispozici u vedoucí kuchyně
 - S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.
 - Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nejbližšímu nadřízenému.

Provozní řád školní jídelny byl projednán a schválen ředitelem školy.

Platnost provozního řádu školní jídelny začíná s účinností od 1. 9. 2026

Ve Frýdku – Místku 3. 8. 2026

Vypracovala:

Hana Pechalová
vedoucí školní jídelny

Schválil:

PhDr. Mgr. Ing. Lukáš Smutný, MPA, MBA, MSc., Ing.Paed.IGIP, dr. h. c.
ředitel



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb,
Frýdek-Místek, příspěvková organizace