

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

1. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro výrobu pokrmů, dodržovat zásady systému sledování kritických bodů HACCP, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k údržbě výrobních a pracovních zařízení.
2. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci odborně způsobilí, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti k ochraně zdraví.
3. Zaměstnanci jsou povinni:
 - Mít u sebe při pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání jej předložit
 - Při výrobě pokrmů používat suroviny zdravotně nezávadné
 - Dodržovat podmínky pro výrobu a skladování potravin
 - Používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní, ochranné, pracovní prostředky
 - Dodržovat zákaz kouření
 - Dodržovat zásady HACCP vypracovaného pro zařízení
 - Udržovat náčiní, nádobí, pracovní plochy a přepravní obaly v čistotě
 - Provádět průběžně úklid všech pracovišť a pracovních ploch
 - Sanitární zařízení musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu
 - Osobní věci a oděv odkládat pouze v šatně a to odděleně od pracovního oděvu
 - Nosit ochranné prostředky
 - Jakékoliv závady ihned hlásit vedoucímu zařízení
 - Každý úraz ihned zapsat do knihy úrazů

Vypracovala: Renata Knapovská
vedoucí stravování

Mgr. Iva Kalvachová
ředitelka

České Libchavy 1. 9 2019