

**Gymnázium a střední odborná škola Mikulov, příspěvková
organizace**

PROVOZNÍ ŘÁD

PŘÍRUČKA



**Gymnázium a střední odborná škola Mikulov, příspěvková
organizace**

Komenského 273/7, 692 16 Mikulov.

ŠKOLNÍ JÍDELNA

Komenského 273/7, 692 16 Mikulov.

Tato příručka Provozního řádu i související dokumenty jsou výhradně majetkem provozovatele a tyto nesmí být vynášeny z prostor školní kuchyně bez jeho povolení.

Vydáno dne: 18.2.2026

PS HACCP-AGENCY s.r.o., Československé armády 79, 691 41 Břeclav. IČ: 04236262,
DIČ: CZ04236262
Tel.: 773 660 048
e-mail: pavel.soska@haccp-agency.cz

ŠKOLNÍ JÍDELNA	Název: PROVOZNÍ ŘÁD	
	Zpracoval:	Schválil:
Jméno	Ing. Pavel Soška	Mgr. Roman Pavlačka, Ph.D.
Funkce:	poradce	ředitel školy
Podpis:		
Datum	18.2.2026	18.2.2026

Požadavky na zdravotní stav pracovníků ve školní jídelně

Zdravotní stav pracovníků školní jídelny má přímý vliv na bezpečnost připravovaných pokrmů a ochranu zdraví strávníků – zejména dětí, které jsou zvláště citlivou skupinou. Každý pracovník je povinen předcházet riziku kontaminace potravin a dodržovat stanovená pravidla v případě zdravotních potíží.

Povinnosti pracovníků školní jídelny:

Sledování zdravotního stavu:

Pracovník je povinen sledovat svůj zdravotní stav a jakékoliv příznaky onemocnění neprodleně oznámit vedoucí školní jídelny.

Hlášení onemocnění:

Pracovník musí oznámit:

- pokud má průjemové, horečnaté, hnisavé nebo jiné infekční onemocnění,
- pokud přišel do styku s osobou trpící infekčním nebo průjemovým onemocněním (např. v domácnosti),
- pokud má akutní hnisavé projevy na kůži (např. na ruku nebo v obličeji),
- jakoukoliv jinou zdravotní komplikaci, která by mohla ohrozit bezpečnost stravy.

Lékařské prohlídky a vyšetření:

Pracovník se musí podrobit lékařské prohlídce:

- při nástupu do zaměstnání (vstupní lékařská prohlídka),
- pravidelně v rámci periodických preventivních prohlídek,
- pokud se u něj objeví příznaky infekčního onemocnění,
- pokud se vyskytne infekční onemocnění v jeho okolí (např. v domácnosti, na pracovišti),
- pokud je vyšetření nařízeno krajskou hygienickou stanicí nebo jiným orgánem ochrany veřejného zdraví.

Povinnost informovat lékaře o charakteru práce:

Při jakémkoliv vyšetření je pracovník povinen lékaře informovat, že pracuje v provozu školního stravování a přichází do styku s potravinami.

Upozornění pro pracovníky:

Riziko kontaminace potravin existuje i ve fázi, kdy se ještě neprojeví příznaky onemocnění. Pracovník může být infekční ještě předtím, než onemocnění propukne. Z tohoto důvodu je nezbytné zodpovědně přistupovat k vlastnímu zdravotnímu stavu a včas informovat vedení jídelny o jakýchkoliv potížích.

Požadavky na osobní hygienu pracovníků školní jídelny

Dodržování osobní hygieny je nezbytnou podmínkou pro bezpečnou přípravu a výdej pokrmů ve školní jídelně. Pracovníci jsou povinni řídit se následujícími pravidly:

Základní pravidla osobní hygieny:

Mytí a dezinfekce rukou:

- Před zahájením práce,
- po použití toalety,
- po manipulaci s odpady,
- po úklidových pracích nebo přechodu z „nečisté“ činnosti na „čistou“ (např. mezi úklidem a výdejem jídla),

- po jakémkoli znečištění rukou.

Ruce se musí mýt teplou vodou za použití tekutého mýdla (popř. dezinfekčního prostředku), důkladně osušit a dezinfikovat dle potřeby.

Pracovní oděv a obuv:

- Pracovníci jsou povinni nosit čistý pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy (např. sítku nebo čepici), která zakryje vlasy.
- Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a měněn podle potřeby (např. při znečištění během směny).
- Při činnostech s vyšším rizikem kontaminace se používají jednorázové ochranné rukavice (např. při porcování nebo manipulaci s hotovými pokrmy).

Chování na pracovišti:

- Je zakázáno kouřit, jíst, pít, upravovat si vlasy, nehty nebo obličej v prostorách výroby a výdeje pokrmů.
- Pracovník nesmí nosit šperky, hodinky, prsteny, náramky nebo jiné ozdobné předměty na ruku.
- Péče o ruce:
 - Nehty musí být krátce ostříhané, čisté, bez lakování a bez umělých nehtů.
 - Pokožka rukou musí být udržována v dobrém stavu – při poranění nebo ekzému je nutné přerušit práci s potravinami.
- Oděvy a jejich uložení:
 - Pracovní oděv a občanský oděv se musí ukládat odděleně – do určených a označených prostor (např. skříněk).
 - V průběhu pracovní doby není dovoleno opouštět provozní prostory ve služebním oblečení a obuvi.

Pravidla provozní hygieny ve školní jídelně

Dodržování hygienických pravidel v provozu školního stravování je zásadní pro zajištění bezpečnosti pokrmů a ochranu zdraví dětí. Pracovníci školní jídelny jsou povinni řídit se následujícími zásadami provozní hygieny:

Skladování a manipulace s potravinami:

- Produkty a potraviny, které nejsou určeny pro školní stravování, musí být skladovány samostatně a označené v chladicím nebo mrazicím zařízení, které se nachází mimo prostory kuchyně, přípravy a výdeje.
- Skladováním potravin nesmí dojít ke zhoršení jejich jakosti (např. nevhodným teplotním režimem, kontaminací nebo mechanickým poškozením).
- Skladování čisticích prostředků je povoleno pouze v originálních obalech a mimo prostory manipulace s potravinami.
- Nádobí určené pro potraviny nesmí být použito k uchovávání čisticích nebo dezinfekčních prostředků.

Provozní pravidla a organizace práce:

- Do prostor manipulace s potravinami nesmí vstupovat nepovolané osoby.
- V prostorách kuchyně, výdeje a mytí nádobí je zakázáno kouřit.
- Předměty nesouvisející s pracovní činností (např. osobní věci, občanský oděv, tašky apod.) nesmí být ukládány v pracovních prostorách.
- Osobní věci, civilní oděv a obuv se ukládají výhradně ve vyhrazeném prostoru, zpravidla v šatně.

Úklid a sanitace:

- K úklidu se používají výhradně mycí, čisticí a dezinfekční prostředky určené pro potravinářství.
- Čisticí prostředky a pomůcky musí být odděleně uloženy – prostředky na úklid hygienických zařízení a podlah musí být odděleny od prostředků určených pro úklid pracovních ploch a zařízení.
- Úklid se provádí pravidelně podle stanoveného plánu. Likvidace odpadků je zajišťována včas, koše jsou vybaveny uzavíratelnými plastovými pytlí.

Technické vybavení a nádobí:

- Všechny pracovní plochy, náčiní, stroje a nádobí musí být čisté a udržované v hygienickém stavu.
- Inventář a zařízení musí být v dobrém technickém stavu, snadno rozebiratelné a čistitelné.

- Mytí nádobí se provádí buď:
 - ručně – v dostatečně teplé pitné vodě s použitím vhodného mycího prostředku, nebo
 - pomocí myčky nádobí, která musí být řádně čištěna a udržována.

Organizace práce:

- Činnosti jsou organizovány tak, aby nedocházelo ke křížení cest (např. křížení špinavého a čistého nádobí, syrových a hotových potravin apod.).
- Při výdeji pokrmů je nutné používat vhodné pomůcky pro manipulaci s potravinami (např. kleště, naběračky, rukavice) a zabránit přímému kontaktu rukou s pokrmem.

Sanitace – samostatný dokument

Sanitace je jedním z klíčových faktorů ovlivňujících zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů. Jejím hlavním cílem je minimalizovat hygienická rizika, především riziko mikrobiální kontaminace z okolního prostředí. Aby byla mikrobiální kontaminace co nejnižší, je nutné zavádět a důsledně dodržovat opatření, která zamezují rozvoji a šíření nežádoucích mikroorganismů během skladování, přípravy i výdeje pokrmů.

Sanitační postup zahrnuje čištění a dezinfekci, což představuje kombinaci fyzikálních a chemických metod. Tyto činnosti musí být prováděny systematicky, pravidelně a důsledně tak, aby bylo zajištěno pokrytí všech pracovních ploch, nástrojů, pomůcek a dalších předmětů, které přicházejí do styku s potravinami. Pouze tímto způsobem lze zajistit účinnost a smysluplnost sanitačních opatření.

Dodržování správného postupu sanitace je stanoveno sanitačním řádem, který definuje frekvenci, způsob, odpovědnosti a používané prostředky pro jednotlivé úkony v rámci provozu.

SVHP – samostatný dokument

Odpadové hospodářství

Na pracovišti jsou komunální odpady ukládány do nepropustných, uzavíratelných nádob nebo obalů, které zabraňují úniku nečistot a šíření zápachu. Tyto nádoby jsou umístěny na určených místech tak, aby nedocházelo ke kontaminaci pracovního prostředí ani k přímému styku s potravinami nebo pracovními plochami. Odstraňování komunálního odpadu z pracoviště probíhá každý den po ukončení všech pracovních činností. V případě potřeby (např. při nadměrném naplnění nebo zápachu) může být odpad odstraňován i častěji. Pracovníci jsou povinni při manipulaci s odpadem dbát na osobní hygienu a po každé manipulaci s odpadem si důkladně umýt a dezinfikovat ruce.

Likvidace gastroodpadu

Na pracovišti je s odpady nakládáno v souladu s platnou legislativou, zejména se zákonem č. 541/2020 Sb., o odpadech, a příslušnými prováděcími předpisy.

Podle Katalogu odpadů se v provozu vyskytují zejména tyto druhy odpadů:

- Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven – kat. č. 20 01 08
- Fritovací oleje a tuky – kat. č. 20 01 25

Tyto odpady jsou shromažďovány odděleně do označených, uzavíratelných a nepropustných nádob a dále předávány oprávněné osobě k jejich dalšímu nakládání (např. k likvidaci, využití nebo recyklaci). S odpady se nakládá tak, aby nedošlo ke kontaminaci pracovního prostředí, ohrožení zdraví osob ani ke znečištění životního prostředí.

Skladování

Při veškerém skladování je dodržovaná zásada FIFO (první dovnitř, první ven).

Dezinsekce a deratizace (D a D)

Zajištění ochrany před škůdci probíhá v souladu se Standardní metodikou ochranné deratizace a platnými hygienickými předpisy. Cílem je udržení hygienicky bezpečného provozu a prevence výskytu škůdců včetně hlodavců a hmyzu. Deratizační opatření jsou realizována formou trvalého uložení návnad v jedových staničkách, které jsou strategicky rozmístěny v souladu s plánem ochrany. V pravidelných intervalech jsou prováděny:

- kontroly staniček,
- doplňování nástrah,
- vyhodnocování účinnosti opatření.

Veškeré činnosti spojené s deratizací a dezinsekcí, včetně kontroly výskytu škůdců v okolí provozu, jsou popsány v samostatném dokumentu DDD řád. Tento dokument je vypracován a pravidelně aktualizován odbornou externí firmou, která má s provozovatelem uzavřenou smlouvu o provádění DDD činností. Odpovědnou kontaktní osobou za komunikaci s externí firmou je pověřený zaměstnanec provozovatele.

Školení pracovníků

Provozovatel zajišťuje trvalé vzdělávání a výcvik všech pracovníků, kteří provádějí jakékoliv činnosti ovlivňující zdravotní bezpečnost podávaných pokrmů. Výcvik je zaměřený především na hygienická pravidla, na nakládání s chemickými látkami a nakládání s odpady. Zvláštní pozornost je věnovaná nastupujícím zaměstnancům.

Výcvikový program zajišťuje, aby si zaměstnanci školní jídelny byli vědomi závažnosti a důležitosti svých činností a toho, jak přispívají k dosažení cílů HACCP, ke zdravotní bezpečnosti vydávaného pokrmu.

Do systému vzdělávání a výcviku je zařazeno i seznamování zaměstnanců s politikou HACCP.

Pracovní instrukce: Práce se sklem a tvrdými čirými plasty ve školní jídelně

Cíl instrukce:

Stanovit pravidla pro bezpečné nakládání se skleněnými a tvrdými čirými plastovými předměty v prostorách školní jídelny, aby se minimalizovalo riziko kontaminace stravy cizími tělesy nebezpečnými pro zdraví strávníků.

Rozsah:

Instrukce se vztahuje na všechny skleněné a tvrdé čiré plastové předměty používané v kuchyni, výdeji a skladovacích prostorách školní jídelny (např. sklenice, víčka, odměrky, ochranná skla, plastové dózy apod.).

Zásady a postupy při rozbití nebo poškození skleněného/plastového předmětu:

- okamžité přerušení práce v postižené oblasti a informování vedoucí/ho kuchařky/kuchaře nebo jiné odpovědné osoby,
- pečlivé odstranění všech střepů a zbytků – použijte zametací soupravu, nepoužívejte holé ruce. odpad umístěte do označeného pevného odpadu,
- izolace všech surovin a jídel, které se nacházely v blízkosti nehody – označte je a umístěte odděleně,
- rozhodnutí o dalším postupu – vedoucí rozhodne, zda suroviny nebo hotová jídla mohou být bezpečně použita, nebo musí být zlikvidována podle platných hygienických předpisů,
- úklid postiženého prostoru – proveďte důkladné omytí všech povrchů v okolí nehody pitnou vodou a následně vytřete podlahu. při podezření na kontaminaci zařízení (např. strojů nebo výdejních ploch) proveďte jejich dezinfekci,
- obnovení provozu – pracovní činnost může být obnovena až po kontrole a povolení vedoucí/ho jídelny.

Nakládání masa

Záruční doba u nakládaného masa (polotovary s přídavkem aditiva):

- Maximální doba spotřeby: 48 hodin od data výroby.
- Označení: Datum výroby a datum spotřeby musí být čitelně uvedeno na obalu, případně v jeho bezprostřední blízkosti.
- Balení: Výrobek musí být uložen v uzavřené plastové nebo gastro nádobě.
- Skladovací podmínky: Teplota uchovávání musí být v rozmezí 1–4 °C.

Tatarka, dresink (studené omáčky)

Záruční doba u studených omáček či tatarky, které se vyrábí, byla stanovena na 48. hodin. Teplota uložení 1–8°C. Datum výroby a spotřeby je vždy čitelně označen na obale výrobku.

Zpracování zeleniny – úsek HPZ (Hrubé Předčištění Zeleniny)

Umístění a vybavení pracoviště:

- veškeré předčištění zeleniny se provádí výhradně v místnosti HPZ,

- místnost je vybavena pracovním stolem a zdrojem pitné vody,
- elektrickou škrabkou.

Postup zpracování:

- po zpracování v HPZ (případně i následném dočištění v ČPZ – čisté předčištění zeleniny) je zelenina ihned předána do kuchyně k dalšímu použití,
- v případě, že není okamžitě použita, je skladována v chladicím zařízení při teplotě max. 8 °C,
- maximální doba uchování předčištěné zeleniny je 48 hodin.

Označování:

- každé balení předčištěné zeleniny je viditelně označeno datem výroby a datem spotřeby,
- údaje mohou být zapsány také do určeného sešitu určeného k evidenci.

Hygiena a sanitace:

- po každém ukončení práce na úseku HPZ je provedena důkladná sanitace dle schváleného sanitačního plánu společnosti,
- zvláštní pozornost je věnována čištění elektrické škrabky (v případě, že je k dispozici), pracovních ploch a odtoků.

Přeprava do kuchyně:

- očištěná zelenina je do kuchyně dopravována na vozíku.

Doplňující informace:

- kuchyně může používat také předčištěnou zeleninu, která byla dodaná již v upravené formě od dodavatelů. i tato zelenina podléhá kontrole při příjmu a dodržení teplotního řetězce.

Pracovní úseky:

Pracovní úseky jsou v rámci školní kuchyně jednoznačně vymezeny a označeny podle typu vykonávané činnosti (např. příjem surovin, skladování, předběžná příprava, tepelná úprava, kompletace a výdej). Jednotlivé pracovní úseky jsou primárně určeny vždy pro konkrétní druh surovin nebo technologický krok. Je nepřipustné používat jeden pracovní úsek současně pro různé typy surovin (zejména syrové a hotové pokrmy), pokud by mohlo dojít ke křížové kontaminaci.

V odůvodněných a provozně nezbytných případech je možné výjimečně použít pracovní úsek i pro jiný typ suroviny, než pro který je standardně určen, avšak výhradně za podmínky provedení mezikroku důkladného mechanického očištění, následného umytí a dezinfekce pracovních ploch, zařízení a pomůcek schváleným biocidním přípravkem vhodným pro daný účel.

Při použití biocidních prostředků je povinností obsluhy vždy dodržovat pokyny výrobce, zejména správné ředění, dobu působení a způsob oplachu. Jakékoli jiné použití pracovních úseků bez provedení tohoto mezikroku není dovoleno.

Uchování knedlí*

Po vytažení knedlí z konvektomatu se nechají tyto vychladnout na manipulovatelnou teplotu. Následně jsou nakrájeny a jsou vždy zregenerovány pomocí technologie (konvektomat) a uloženy do výdejové vany. Odtud se následně vydávají. Výdejová teplota je nad 60°C.

*Po uvaření se knedle nechají vychladnout při pokojové teplotě, zabalí se do potravinářské fólie a jsou následně umístěny do lednice. Datum výroby a spotřeby je umístěn v bezprostřední blízkosti výrobku s tím, že záruční doba je 48. hodin. Před vlastním výdejem jsou knedle regenerovány pomocí konvektomatu a připraveny na výdej. Zákaz „mazání“ knedlí jakýmkoliv tukem.

* tento postup je využit jen zcela výjimečně. V rámci Provozního řádu je tato možnost uvedena, kdyby tato situace nastala.

Regenerace pokrmů

Po uvaření některých pokrmů (např. masová roláda, celé kusy masa apod.) dochází po jejich vychlazení na bezpečnou manipulační teplotu k rozporcování na jednotlivé porce. Následně je nutné porce před výdejem zregenerovat v konvektomatu. Po regeneraci jsou porce uchovávány ve výdejových vanách až do doby výdeje.

Ryby

Do provozovny jsou nakupovány mražené ryby (např. filé, treska) a vakuově balený losos. Mražené ryby jsou zpracovávány v souladu s platnými pokyny školní kuchyně (PN). Po otevření vakuového balení

lososa je celé množství ihned spotřebováno, aby se předešlo riziku kontaminace a znehodnocení výrobku

Sýry

V případě, že je při manipulaci s výrobkem odstraněn údaj o datu spotřeby po otevření, je tento údaj opsán a zřetelně uveden na novém obalu, do kterého byla surovina přebalena. Přebalené suroviny jsou skladovány při teplotě 2–8 °C.

TOMV – (tepelně opracované masné výrobky)

Po otevření je nutné výrobek vyjmout z ochranného obalu a spotřebovat v souladu s doporučením výrobce. Na novém obalu musí být zřetelně uvedeno datum spotřeby. Výrobek musí být uchováván při teplotě do 5 °C.

Vytloukání vajec – hygienické požadavky

Vytloukání vajec představuje jednu z nejrizikovějších operací z hlediska možné mikrobiologické kontaminace. Proto je nezbytné tuto činnost provádět s maximální pečlivostí a v souladu s přísnými hygienickými zásadami, aby se zabránilo kontaminaci ostatních surovin, pracovních ploch a hotových výrobků.

Při vytloukání vajec je nutno postupovat podle následujících pravidel:

- ✓ **Příprava pracovního prostoru:** Před zahájením vytloukání musí být pracovní plocha důkladně vyčištěna a dezinfikována. Z pracovního prostoru je třeba odstranit veškeré suroviny, polotovary či jiné materiály, které by mohly být kontaminovány.
- ✓ **Vytloukání a přelití:** Vejce je nutné vytlouci v potřebném množství bezprostředně před jejich použitím. Obsah vajec se ihned přelije do čisté nádoby určené k dalšímu zpracování.
- ✓ **Ošetření použitého náčiní:** Nádoba, do které byla vejce vytlučena, musí být ihned po použití odnesena k umytí a dezinfekci. Neponechávat nádobu v pracovním prostoru.
- ✓ **Likvidace skořápek:** Vaječné skořápky se musí bez prodlení zlikvidovat do odpadní nádoby k tomu určené. Skořápky nikdy nenechávejte na pracovní ploše.
- ✓ **Dezinfekce pracoviště:** Ihned po skončení vytloukání je nutné celý vyhrazený prostor umýt a dezinfikovat. Tím se zamezí přenosu nežádoucích mikroorganismů.
- ✓ **Obnovení provozu:** Po provedení sanitace je možné znovu zahájit běžný provoz kuchyně.
- ✓ Tento postup je závazný pro všechny pracovníky manipulující se syrovými vejci a musí být důsledně dodržován při každé manipulaci s touto rizikovou surovinou

Šokové zchlazování*

Při šokovém zchlazování se vyrobený polotovar či rozpracovaný pokrm umístí do ledové lázně (led koupený od dodavatele či vyrobený v mrazáku) a teploměrem se následně měří teplota zchlazovaného polotovaru či pokrmu. Teplota v jádře potraviny musí poklesnout z +70°C na +4°C během 90 minut od zahájení procesu chlazení. Po dosažení teploty +4°C se uloží do lednice. Potraviny se následně mohou uchovávat při teplotě +4°C až 5. dní. Podmínkou takhle zamraženého polotovaru či rozpracovaného pokrmu je následné tepelné ošetření v rámci konvektomatu či jiného regenerátoru. Takto zchlazené potraviny je nutno označit datem výroby a datem spotřeby. Tento postup je obecně platný pro vyrobený polotovar či rozpracovaný pokrm.

DATOVÁNÍ

- Potravina (surovina, hotový pokrm) je vytažena z ledové lázně
- Označí se datem výroby a spotřeby
- Potravinu umístit do odpovídající teploty (lednice do 4°C)

V případě, že tento polotovar překročí stanovený datum spotřeby, je nutno tento zlikvidovat.

Takto zchlazené výrobky je možno následně zamrazit. Záruční doba je následně 1 měsíc při teplotě -18°C.

*tento postup je využit jen zcela výjimečně. V rámci Provozního řádu je tato možnost uvedena, kdyby tato situace nastala.

Šokové zmrazování*

Při šokovém zmrazování se vyrobené polotovary či rozpracované pokrmy umístí do mrazáku, kde dochází k jejich vlastnímu zamražení. Například při rozporcování 2 kg masa (upraveného s přídavkem koření) na 20 porcí, je toto každé zvlášť zabaleno a uloženo do jednoho společného obalu, který je následně označen datem výroby a spotřeby. Před regenerací se musí potraviny rozmrazit v rozmrazovači, konvektomatu nebo v chladničce při teplotě +4°C. Datum spotřeby je 1. měsíc od data výroby při teplotě -18°C. Následně je tento polotovar či rozpracovaný pokrm vždy tepelně zpracován. V případě, že tento polotovar či rozpracovaný pokrm překročí stanovený datum spotřeby, je nutno tento zlikvidovat.

* nedoporučuje se zamrazovat větší množství jak 5kg vyrobeného polotovaru či rozpracované suroviny na jedno mrazící zařízení (doporučuje se použít balíčky cca do 1kg z důvodu rychlejšího zamražení). Tento způsob zamrazování se doporučuje jen ve výjimečných případech!!!

Dezerty

Sladké dezerty jsou podle jednotlivých typů skladovány buď v lednici, popřípadě při pokojové teplotě. Záruční doba byla stanovena na 2. dny od data výroby.

Pohyb cizích osob v rámci kuchyně a skladů

V rámci provozovny platí přísný zákaz vstupu cizích osob (návštěvy, rodinní příslušníci apod.) do kuchyně a přilehlých prostor. Vyjma zásobovací chodby.

„Diety“

V kuchyni se vaří pokrmy, které jsou charakterem určeny pro specifický okruh uživatelů (osoby, které vyžadují zvláštní výživu, popřípadě jsou alergické na specifický alergen). Při výrobě pokrmů je potřeba v případě alergenů dbát na to, aby nedocházelo k možnosti křížení se surovinami, které jsou alergické. Jedná se o tzv. zamezení cross kontaminace.

V praxi se výroba těchto pokrmů realizuje v nádobách, které jsou umyté včetně všech pomůcek pro vaření bezprostředně před přípravou pokrmů. Surovina se chystá v prostorech, které vylučují možné křížení surovin (před přípravou umýt a vydezinfikovat pracovní prostor). Po uvaření se tyto pokrmy skladují mimo ostatní vyrobené pokrmy. Pokud je to dispozičně nemožné, musí být pokrm do doby výdeje zakrytý.

Výdej do „jídlonosiče“

Školní jídelna realizuje i vlastní výdej do jídlonosiče pro cizí strávníky. Tento je následně naplněn pokrmem a odevzdán zákazníkovi. Výdej do jídlonosiče je v časovém rozmezí: 11:00 – 11:20 hod.

Jídlonosiče jsou skladovány v k tomu určené místnosti. Pracovník s nimi manipuluje v ochranných rukavicích. Po ukončení výdeje jsou tyto rukavice vyhozeny a pracovník je povinen si ruce umýt a vydezinfikovat.

Rozvoz pokrmu

Před naložením pokrmů na přepravní vozidlo je zkontrolována teplota vydávaných teplých pokrmů. Teplota je zaznamenána do příslušného sešitu (formuláře) a podepsána zaměstnancem kuchyně, který za expedici pokrmů zodpovídá. Teplota teplých hotových pokrmů musí být minimálně 60°C. V případě nižší teploty nesmí být pokrmy na vozidlo naloženy a musí být kuchyní dodatečně zregenerovány. Pro vývoz jsou používány gastronádoby, které jsou uloženy v k tomu určeném sekundárním obalu (termoporty), případně se používají várnice. Vozidlo, které pokrmy převáží, musí být čisté a v ložném prostoru nesmí být nic jiného než přepravované pokrmy.

Studené pokrmy jsou ihned po jejich výrobě do doby rozvozu uloženy do chladicího zařízení (do 8°C). Transportní nádoby jsou umývány na vyhrazeném místě. Skladovány jsou v k tomu určené místnosti.

* děje se dle potřeb provozovatele

Technický stav prostor kuchyně a zařízení

Technický stav prostor kuchyně a zařízení je průběžně kontrolován, a to vedoucím kuchyně a technickým zástupcem školy. S tím, že drobné závady jsou odstraněny dle možností technického zástupce, a to vždy mimo pracovní dobu kuchyně.

V případě větších oprav jsou tyto průběžně plánovány 2x ročně. Zejména se jedná o opravu stěn, rohů, nátěr technologických zařízení (hnětač) atd. Tyto opravy jsou plánovány v souladu s vedením školy a jeho zřizovatelem.

Skladování surovin v suchém skladu (případně příručním skladu kuchyně)

Suroviny jsou vždy skladovány nad úrovní podlahy. Tzn. na regálech, roštích, případně ve vhodných obalech, jako jsou bedýnky apod.

Regály a rošty musí být z omyvatelného materiálu a nesmí způsobovat možnost fyzikálního nebezpečí (sololit – třísky apod.). Suroviny jsou zde skladovány výhradně v primárních či sekundárních obalech. Tedy vždy bez možnosti přímého kontaktu suroviny s materiálem regálu či roštu. V rámci Sanitačního řádu je nastavena frekvence mytí regálů 1x týdně.

Manipulace s fritovacím olejem

Při smažení je nutné dodržovat následující zásady bezpečné a hygienické praxe v souladu s platnou legislativou a doporučeními odborných autorit:

Teplota smažení

- teplota při smažení nesmí přesáhnout 175 °C,
- při vyšších teplotách dochází ke zvýšené tvorbě akrylamidu, látky potenciálně zdraví škodlivé (karcinogenní), zejména u škrobových potravin.

Volba vhodného tuku

- používejte tepelně odolné jedlé tuky a oleje, určené pro tepelnou úpravu fritováním, např.:
 - speciální fritovací tuky,
 - podzemnicový (arašídový) olej.
- nevhodné jsou běžné rostlinné oleje s nižší tepelnou stabilitou (např. slunečnicový, sójový, kukuřičný nebo olej z pšeničných klíčků).

Údržba zařízení

- pravidelně kontrolujte stav fritéz a pečicích pánví – znečištěná zařízení zkracují životnost oleje a mohou ovlivnit bezpečnost pokrmu,
- denně filtrujte olej, odstraňujte zbytky jídel a nečistoty,
- nepřehřívejte olej – pravidelně kontrolujte funkčnost termostatu,
- fritézu nenechávejte zbytečně zapnutou bez použití – dochází ke znehodnocování oleje.

Sledování opotřebení oleje

Opotřebený olej se pozná podle těchto znaků:

- Vzhled: temně hnědý, kalný, zvýšená viskozita.
- Vůně/chuť: žluklá, štiplavá.

⚠ Pozor: Opotřebený olej se nesmí obnovovat přidáním čerstvého oleje! Je nutné jej celý vyměnit.

Likvidace použitého oleje

- Použitý olej nesmí být vyléván do odpadu (dřezu, WC apod.).
- Je nutné jej odkládat do sběrných nádob a zajistit jeho ekologickou likvidaci prostřednictvím oprávněné osoby (specializované firmy).

Alergeny - označování dle směrnice 1169/11 EU

Provozovna je povinná v souladu s platnou legislativou informovat o přítomnosti alergenů ve vyráběných pokrmech. Z kapacitních a provozních důvodů nelze zajišťovat individuální úpravy jídel z důvodu potravinových alergií či intolerancí; provozovna plní pouze informační povinnost. Každý strážník (resp. jeho zákonný zástupce) odpovídá za sledování údajů o alergenech a za své individuální dietní potřeby. Přítomnost alergenů je vyznačena číselným označením u jednotlivých pokrmů na týdenním jídelním lístku (nástěnka, případně web školní jídelny)

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

1) Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda)

2) Korýši a výrobky z nich

- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany (např. sušené meruňky)
- 13) Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Vzhledem k tomu, že nelze v rámci kuchyně zvlášť rozdělovat prostor, kde se pracuje s alergenní surovinou a surovinou nealergenní, je potřeba dodržovat zásadu, že po každé složce (výše uvedené 1 - 14) je nutno provést sanitaci daného prostoru a náčiní tak, aby se zamezilo možné křížové kontaminaci na nealergenní surovinu.

Sous vide

Technologie je založena na vaření ve vakuu: pokrmy se tepelně upravují teprve po zabalení do fólie, díky tomu dochází k menším tepelným ztrátám a také potřebné množství dodávaného tepla je menší (více se uplatňuje pára unikající z potravin, která jinak při běžném vaření tvoří ztráty odpadního tepla). Systém je vysoce hygienický, neboť fólie je odstraněna až těsně před konzumací. Sous vide potraviny jsou však vysoce náročné na hygienu výroby a kvalitu použitých surovin. Před konzumací je tyto výrobky nutné ohřát na teplotu v jádře 70 °C po dobu nejméně 2 min. Dodržujte použitelnost těchto pokrmů - nejdéle do 8 dnů včetně dne výroby.

Sous vide - cílové teploty pro požadovaný stupeň propečení

Potravina	Stupeň propečení	Teplota [°C]
Hovězí, telecí, jehněčí, zvěřina	Rare	49
	Medium Rare	56,5
	Medium	60
	Medium Well	65,5
	Well Done	71 a více
Vepřové	Medium Rare	56,5
	Medium	60
	Well Done	71 a více
Drůbež, bílé maso	Medium	60-63
Kachna, bílé maso	Medium Rare	56,5
Drůbež, tmavé maso	Well Done	80
Ryby, plody moře	Rare	47

Potravina	Stupeň propečení	Teplota [°C]
	Medium Rare	52
	Medium	60
Zelenina, ovoce	-	84 – 87
Vejce	Vařené na měkko	64 nebo 75
	Vařené na tvrdo	71
	Míchaná (táhlá)	75
	Pasterizovaná	57

Doporučený čas a teplota vaření sous vide metodou

Potravina	Tloušťka (v cm)	Teplota	Čas	
			Minimální	Maximální
Hovězí, telecí, jehněčí, zvěřina				
Výběrové maso	2,5	56,5 nebo	1 h	4 h
Tenderloin, Rib-eye, T-bone, kotlety, řízky	5	vyšší	3 h	6 h
Tvrdší kusky a maso ze zvířat krmených trávou				
Bizon, zvěřina	2,5	56,5 nebo	8 – 10 h	12 – 24 h
Jehněčí pečeně nebo noha	7	vyšší	10 h	24 – 48 h
Žebírka	5	vyšší	24 h	48 – 72 h
Flank steak, bůček	2,5		8 h	24 h
	5		12 h	30 h
Vepřové				
Panenka	4	56,5 nebo vyšší	90 min	6 – 8 h
Žebra (selátko)		74	4 – 8 h	24 h
Kotlety, řízky	2,5	56,5 nebo	2 – 4 h	6 – 8 h
	5	vyšší	4 – 6 h	8 – 10 h
Pečeně	7	71 – 80	12 h	30 h
Žebra (dospělé zvíře)	7	71 – 80	12 h	30 h
Vnitřnosti (rychle)	5	85	5 h	8 h
Vnitřnosti (pomalu)	5	75	24 h	48 – 72 h
Drůbež				
Bílé maso				
Kuřecí prsa s kostí	5		2,5 h	4 – 6 h

Potravina	Tloušťka (v cm)	Teplota	Čas	
			Minimální	Maximální
Kuřecí prsa bez kosti	2,5	63,5 nebo vyšší	1 h	2 – 4 h
Krůtí prsa s kostí	7		4 h	6 – 8 h
Krůtí prsa bez kosti	5		2,5 h	4 – 6 h
Kachní prsa	2,5		90 min	4 – 6 h
Tmavé maso				
Kuřecí stehno nebo křídlo s kostí		74 – 80	4 h	6 – 8 h
Kuřecí stehno bez kosti	2,5		2 h	4 – 6 h
Krůtí stehno nebo křídlo			8 h	10 h
Kachní stehno			8 h	18 h
Rozpůlený bažant	7	65,5 nebo vyšší	6 h	8 h
Mořské plody				
Ryby				
Tuňák, halibut, kanic, losos, pstruh, makrela	1,25 – 2,5	52 nebo vyšší	20 min	30 min
	2,5 – 5	52 nebo vyšší	30 min	40 min
Korýši a měkkýši				
Humr	2,5	60	45 min	60 min
Mušle	2,5		40 min	60 min
Garnát	Jumbo		30 min	40 min
Zelenina				
Kořenová				
Mrkev, pastinák, brambory, tuřín, celer, řepa	Do 2,5	84	1-2 h	4 h
	2,5 – 5		2,5 h	4 h
Další zelenina				
Chřest, brokolice, kukuřice, květák, lilek, cibule, zelené fazole, fenykl, dýně, čerstvý hrášek	Do 2,5	84	30 min	1,5 h
Ovoce				
Tvrdé				
Jablko, hruška	Do 2,5	84	45 min	2 h

Potravina	Tloušťka (v cm)	Teplota	Čas	
			Minimální	Maximální
Měkké				
Broskev, meruňka, švestka, mango, papája, nektarinka a různé bobule (borůvky atd.)	Do 2,5	84	30 min	1 h
Vejce				
Lehce uvařené ve skořápce (rychle)	Velké	75	15 min	18 min
Lehce uvařené ve skořápce (pomalu)	Velké	63,5	45 min	1,5 h
Hodně uvařené ve skořápce	Velké	71	45 min	1,5 h
Pasterizované ve skořápce	Velké	57	1,25 h	2 h
Míchané (5 vajec)	Velké	75	20 min	20 min