



Albrechtova střední škola, Český Těšín, příspěvková organizace	
<b>PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY</b>	
Č. j.:	
Vypracoval:	Bc. Ludmila Jabůrková, Mgr. Jakub Šveda
Schválil:	Mgr. Pavel Cieslar, MBA, ředitel školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 3. 2026
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných příloh, které tvoří součást tohoto předpisu.	

## 1 Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v souladu se zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 17/2020 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tento řád.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

## 2 Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastříženy a nenalakované, nesmí být umělé či nalepené.
4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou např. úklid, hrubá příprava apod., po použití WC, po manipulaci s odpadem, při každém znečištění, je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, příp. desinfekčního prostředku.
5. Při výrobě potravin je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. Před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci.
6. V průběhu pracovní doby nelze opouštět objekt školní kuchyně v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
9. Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv ukládají pracovníci do skříňky v šatně.
10. Čistý pracovní oděv je uložen odděleně.

## 3 Provozovatel je povinen zajistit

1. Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé.



2. Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
3. Aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni.
4. Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení.
5. Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách.
6. Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

#### 4 Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. Pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
2. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor mají hlavní kuchařka, kuchařky a pomocné kuchařky.
3. Pracovníci školní jídelny jsou povinni:
  - Dbát na svůj zdravotní stav.
  - Dodržovat provozní a sanitační řád a zásady správné hygienické praxe při výrobě a uvádění potravin do oběhu (HACCP) na pracovišti.
  - Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
  - Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
4. Vedoucí školní jídelny odpovídá:
  - Za celkový provoz, organizaci a hospodárnost školní jídelny.
  - Za sestavování jídelních lístků v souladu s výživovými normami a za plnění spotřebního koše dle vyhlášky č. 107/2005 Sb.
  - Kontroluje dodržování finančního normativu na potraviny a odpovídá za hospodárné rovnoměrné čerpání rozpočtu.
  - Manipulaci s finančními prostředky, vybírání stravného a vyplácení přeplatků
  - Zajišťuje objednávky potravin, komunikaci s dodavateli a kontrolu kvality a množství při převzetí zboží. V co největší míře využívá objednávky prostřednictvím nákupního portálu MSK.
  - Odpovídá za vedení skladové evidence a pravidelnou inventarizaci zásob a majetku školní jídelny.
  - Odpovídá za vedení, aktualizaci a kontrolu systému HACCP, sanitačního řádu a dalších provozních dokumentů.
  - Kontrolu záručních lhůt potravin.
  - Zajišťuje pravidelná školení zaměstnanců v oblasti hygieny, BOZP a požární ochrany.
  - Přípravuje podklady pro kontroly (KHS, ČŠI, zřizovatel, audit) a účastní se těchto kontrol.
  - Odpovídá za řešení reklamací, podnětů a komunikaci se strážníky a zákonnými zástupci.
  - Spolupracuje s vedením školy při plánování investic, oprav a obnovy technologického vybavení kuchyně.
  - Odpovídá za správnost vedení finanční evidence stravného a kontrolu plateb.

#### 5 Ochrana osobních údajů strážníků

Školní jídelna při své činnosti zpracovává osobní údaje strážníků v rozsahu nezbytném pro zajištění školního stravování, zejména:

- identifikační údaje (jméno, příjmení, třída),
- údaje o platbách stravného,
- případně údaje o dietních omezeních nebo alergiích, pokud jsou zákonným zástupcem nebo zletilým žákem poskytnuty.



Zpracování osobních údajů probíhá v souladu s:

- Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 (GDPR),
- zákonem č. 110/2019 Sb., o zpracování osobních údajů,
- vnitřní směrnici školy o ochraně osobních údajů.

Osobní údaje jsou využívány výhradně za účelem zajištění školního stravování a vedení související evidence. Přístup k těmto údajům mají pouze pověřeni zaměstnanci školy.

Dokumentace obsahující osobní údaje je zabezpečena proti zneužití, ztrátě nebo neoprávněnému přístupu.

## 6 Zásady provozní hygieny

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
3. Sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.) .
4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu. Organický, biologicky rozložitelný odpad se skladuje ve speciální nádobě a odváží specializovanou firmou. Odpady z tuků a olejů se shromažďují ve speciálních nádobách a jsou likvidovány specializovanou firmou. Komunální odpad se třídí a likviduje do speciálních nádob.
5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
9. Zákaz kouření ve všech prostorách.
10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou uloženy ve skladu, otevřené právě používané balení je k dispozici u dřezu v části kuchyně zvané „černá“. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

### 6.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost kuchařka zboží přejímající. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. Potraviny musí být skladovány dle skladovacích podmínek určených výrobcem a musí být dodržovány skladové teploty uvedené v příručce HACCP. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Musí být dodržováno oddělené skladování neslučitelných druhů potravin, zejména těch, které by mohly jiné potraviny nevhodně ovlivnit mikrobiologicky nebo pachem.



## 6.2. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vejsce jsou přinášena do prostor kuchyně v omyvatelné nádobě, vytloukání probíhá ve vyčleněném úseku. Skořápky jsou neprodleně odstraněny z prostor kuchyně.

Příprava masa a pokrmů probíhá v souladu s technologickými postupy a zásadami stanovenými v příručce HACCP.

Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají/ zchlazují na odpovídající teplotu.

## 6.3. Výdej stravy

Teplé pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4,5 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C. Studené pokrmy jsou umístěny v chladničce, na výdejním okénku je pouze množství potřebné pro momentální výdej.

## 7 Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. při použití strojů dodržovat návod k obsluze, po použití návod k údržbě
9. nepřipouštět k práci na strojích pracovníky, kteří nejsou o práci na těchto strojích patřičně poučeni
10. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky...) na pracovní plochy
11. cesty a průchody udržovat stále volné. Nádoby s pokrmy stavět jen do míst, kudy se neprochází, nikdy ne přímo na podlahu.
12. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
13. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; při nošení nádob s horkým obsahem používat chňapky. Zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojistovacích ventilů
14. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
15. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy, při otvírání dveří trub, konvektomatu a víka smaž. pánve
16. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem



17. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
18. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
19. dodržovat zákaz kladení nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
20. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
21. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkony, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
22. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
23. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vytahování rozpálených plechů
24. nemanipulovat s elektrickými stroji, když jsou v chodu
25. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
26. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
27. všichni zaměstnanci musí být pravidelně proškoleni z bezpečnosti, požární ochrany a ze zásad pro poskytování první pomoci. Záznam o proškolení je uložen na personálním oddělení.
28. všechny místnosti, kuchyně i jídelna, musí být dostatečně větrány. Okna zajišťující přímé větrání musí být ve výrobních prostorách, přípravnách, umývárkách i skladech technicky zabezpečena proti vniknutí hmyzu (umístěním sítí). Je třeba dbát na zbavování prachu z potrubí, říms a topných zařízení. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny.
29. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

## 8 Mimořádné situace

### 8.1. Postup při výpadku energie

V případě výpadku elektrické energie vedoucí školní jídelny:

1. neprodleně zjistí předpokládanou dobu trvání výpadku,
2. zajistí uzavření chladicích a mrazicích zařízení tak, aby nedošlo ke zbytečné ztrátě chladu,
3. vyhodnotí bezpečnost rozpracovaných pokrmů,
4. rozhodne o případném přerušení přípravy nebo výdeje stravy,
5. zajistí zápis události do provozní dokumentace.

Pokud dojde k ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin, jsou tyto potraviny vyřazeny z dalšího použití.



## 8.2. Postup při podezření na alimentární onemocnění

V případě podezření na alimentární onemocnění (např. hromadné zažívací potíže strávníků) je vedoucí školní jídelny povinna:

1. neprodleně informovat zástupce ředitele školy pro ekonomiku a provoz,
2. zajistit uchování vzorků vydaných pokrmů (jsou-li k dispozici),
3. zabezpečit dokumentaci k danému dni (jídelní lístek, teplotní záznamy, dodací listy),
4. spolupracovat s orgány ochrany veřejného zdraví (KHS),
5. přijmout okamžitá preventivní opatření k zamezení dalšího rizika.

Zaměstnanci jsou povinni bezodkladně hlásit jakékoli podezření na zdravotní komplikace související s podanou stravou vedoucí školní jídelny.

## 9 Závěrečná ustanovení

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Mgr. Jakub Šveda, zástupce ředitele školy pro ekonomiku a provoz

Tato směrnice je vydána jako nové úplné znění a nahrazuje předchozí znění směrnice ze dne 31.05.2021.

Směrnice nabývá účinnosti dnem: 01.03.2026.

V Českém Těšíně dne 17.02.2026

Albrechtova střední škola, Český Těšín,  
příspěvková organizace  
Tyršova 611/2, 737 01 Český Těšín  
-6-

Mgr. Pavel Cieslar, MBA  
ředitel školy