

PROVOZNÍ ŘÁD

Kantýna

Značka: K/PŘ/2017

Identifikace:	Nahrazuje: Provozní řád Kantýny z roku 2014	Účinnost od: 1. 10. 2017
	Revize č.: 2	
Identifikace výtisku:	Výtisk jediný – originál (výtisk z elektronické podoby má pouze informativní charakter)	
Důvod revize:	aktualizace	

Zpracoval: 22. září 2017 Marcela Kokyová vedoucí kantýny	Přezkoumal: 25. září 2017 Martin Weber vedoucí stravovacího provozu	Schválil: 27. září 2017 Mgr. Pavlína Vajglová manažer kvality a ústavní hygienik
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I. ZÁKLADNÍ ÚDAJE

1. Název pracoviště

Kantýna

2. Název zařízení a adresa zařízení

Karvinská hornická nemocnice a.s.
Zakladatelská 975/22
735 06 Karviná – Nové Město

3. IČ

60793490

4. Telefon, e-mail pracoviště

pevná linka	596 380 250
	596 380 365
e-mail	kokyova@khn.cz
	weber@khn.cz

5. Jméno vedoucího pracoviště

Kokyová Marcela

6. Jméno vedoucího stravovacího provozu

Weber Martin

7. Provozní doba

Pondělí – Pátek	6:30 – 12:00	12:30 – 17:00
Sobota – Neděle		14:00 – 17:00

Provozní řád byl vypracován v souladu se zněním zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění, Nařízení Evropského parlamentu a Rady ES č. 853/2004, o hygieně potravin, a vyhlášky MZ ČR č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

II. OBECNÉ ÚDAJE

Typ provozu

Jedná se o pultový prodej doplňkového zboží, studených a teplých pokrmů a nápojů, drogistického zboží a je využíván pacienti a nemocničním personálem KHN a.s. Je zde pro pacienty a ostatní strážníky vyčleněn prostor k sezení v počtu 23 míst u 6 stolů. Kantýna se organizačně řadí ke stravovacímu provozu Karvinské hornické nemocnice a.s.

Sortiment a počet porcí teplého pultu

Kuchyň stravovacího provozu KHN a.s. v dopoledních hodinách připraví:

- 40 porcí polévky
- 40 porcí bezmasého jídla
- 50 porcí smažených nebo pečených mas

Doba expedice teplého jídla je 3 hodiny od dohotovení.

Sortiment studeného pultu

Studené výrobky: saláty, chlebíčky, obložené chleby, zákusky.

Všechny jsou pravidelně dováženy firmami na základě telefonické objednávky dle potřeby provozu.

III. DISPOZIČNÍ ČLENĚNÍ

Členění

Provoz se člení na část prodejní, umývárnu bílého nádobí, umývárnu provozního nádobí, přípravnu a část administrativní. Dále se zde nachází příruční sklad potravin, sklad na mycí prostředky s výlevkou. Je zde vyhrazen prostor ke konzumaci nápojů a potravin.

Provozní umývadla a dřezy

Na pracovišti je dostatek provozních umyvadel a dřezů. U každého je dávkovač s mýdlem a jednorázovými ručníky.

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| ➤ prodejní část | dřez |
| ➤ rozbalovna a přípravná | dřez |
| ➤ umývárna provozního nádobí | dvojdřez, sprcha, myčka |
| ➤ umývárna bílého nádobí | dřez, sprcha |

- WC umyvadlo
- úklidová místnost výlevka

Zásobování vodou

Kantýna je zásobována tekoucí pitnou vodou z veřejné vodovodní sítě. Po celou provozní dobu je zajištěn přívod teplé i studené vody. Provoz je vybaven bezdotykovou baterií.

Kanalizace

Provoz je napojen na veřejnou kanalizaci a odpadní systém je opatřen tukovou jímkou, která je čištěna 1x týdně dle harmonogramu.

Stěny, stropy, podlahy a okna

Stěny mají omývatelný povrch do výšky 2 m. Podlahy jsou vydlážděné protiskluzovou dlažbou. Podlaha je vybavena odpadní mřížkou pro možnost podlahu ošetřit tekoucí vodou. Okna zajišťují dostatek světla a v provozní části jsou vybavena žaluziemi.

Osvětlení

V celé části provozovny je zajištěno dostatečné denní nebo umělé osvětlení.

Větrání

Provoz je vybaven klimatizačním zařízením, které zajišťuje vhodné podmínky při provozu. Toto zařízení je kontrolováno údržbou KHN a.s., a to v měsíčním intervalu.

Vytápění

Provoz je vytápěn ústředním topením, které je členěno podle charakteru pracovní činnosti v jednotlivých částech provozu.

Hygienické zázemí

Provoz je vybaven šatnou, sprchou, umyvadlem a toaletou pro ženy, jejíž součástí je předsíňka s umyvadlem (tekoucí pitná a teplá voda) s tekutým mýdlem, dezinfekcí na ruce, papírovými ručníky.

IV. VYBAVENÍ VÝROBNÍCH A ODBYTOVÝCH PROSTOR

Sklad, chladicí a mrazicí zařízení

Sklad je vybaven regály a lednicemi, které jsou označeny - pro jaký účel slouží. Mrazící zařízení je pouze na nanuky a nachází se v přípravně. Lednice jsou vybaveny teploměry nebo mají vlastní digitální ukazatel teploty (kontrola teplot se provádí denně).

Za správné uskladnění, manipulaci a dodržování garančních lhůt potravin zodpovídá vedoucí kantýny.

Pracovní plochy

Pracovní plochy jsou z materiálů určených pro styk s potravinami. Jsou odděleny tak, aby nedocházelo ke křížení ploch (prodejní plocha, umývárna bílého a provozního nádobí, přípravná, administrace).

Strojní vybavení

Každý pracovník je poučen o manipulaci se strojním parkem (myčka nádobí, kávovar). Při poruchách se volá odborný servis.

Nástroje, nádobí, náčiní

Nástroje, nádobí, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další výrobky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a pokrmů, jsou nepoškozené, funkčně vyhovující a vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami. Pracovní náčiní a pomůcky jsou odděleny podle charakteru potravin nebo činnosti tak, aby při manipulaci a prodeji pokrmů nedocházelo ke křížení.

V. TEPLÉ A STUDENÉ VÝROBKY

Potraviny k prodeji

U potravin jsou při přejímce kontrolovány záruční doby, neporušenost obalů, barva, vůně, vzhled. Poté jsou potraviny řádně uskladněny dle charakteru a požadavků na teplotu při skladování do příslušných skladovacích prostor.

Doba expedice teplého jídla viz výše.

Přeprava

Teplé pokrmy jsou převáženy z kuchyně v nerezových termosech a GN nádobách. Rozvoz je zajištěn vyhřívanými termoporty, poté se jídlo přeloží do výdejního pultu a vitríny.

VI. SANITACE

Úklidová komora

Úklidová komora je vybavena výlevkou s tekoucí pitnou a teplou vodou a skříňkou pro uložení čisticích prostředků.

Provozní hygiena

Úklid, dezinfekce, dezinfekce a deratizace se provádí dle sanitačního řádu. Do zázemí provozovny nesmí vstupovat nepovolané osoby a zvířata.

Osobní hygiena

- Při výkonu práce musí mít zaměstnanec čistý ochranný pracovní oděv. Výměna pracovního oděvu je prováděna denně a dále dle potřeby v průběhu směny,

dokument je duševním vlastnictvím KHN a.s. a slouží potřebám zaměstnanců KHN a.s.

- zaměstnanec nesmí v osobních ochranných pracovních prostředcích opustit areál nemocnice,
- zaměstnanci mají své osobní věci, oděv a obuv uloženy v šatně, pracovní oděv je uložen odděleně od občanského oděvu,
- před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si musí zaměstnanec ruce umýt vodou a mýdlem a provést dezinfekci rukou,
- na pracovišti je zákaz kouření.

Prádlo

Praní a dodávka prádla je zajišťována smluvní firmou. Pracovnice smluvní firmy přiváží čisté prádlo v pojízdném kontejneru, který je kryt obalem. Prádlo je baleno v igelitových sáčkích. Osobní prádlo je uloženo v uzavřených skřínkách, které mají zaměstnanci přiděleny.

Použité prádlo se vhazuje do uzavřeného kontejneru, který je dezinfikovatelný a je umístěn na chodbě v přízemí nemocnice. Prádlo denně odváží pracovnice smluvní firmy.

VII. DOKLADY

Zdravotní průkazy

Zdravotní průkazy mají všichni zaměstnanci, kopie má k dispozici vedoucí stravovacího provozu. V případě, že se vyskytne u zaměstnance infekční onemocnění (průjemy, kožní infekce apod.), musí toto neprodleně nahlásit vedoucímu stravovacího provozu.

Dodací listy

Zboží je při převěze zkontrolováno podle dodacích listů. Ty se po vyhotovení příjemky a potvrzení správnosti odevzdávají účtárně. Jedna kopie dodacích listů zůstává založena u vedoucího provozu.

Za dodržování řádu jsou zodpovědní: Martin Weber

Marcela Kokyová

Andrea Šebestová