

PROVOZNÍ ŘÁD

Stravovací provoz

Značka: SP/PŘ/2017

Identifikace:	Nahrazuje: Provozní řád stravovacího provozu z r. 2013	Účinnost od: 1. 10. 2017
	Revize č.: 2	
Identifikace výtisku:	Výtisk jediný – originál (výtisk z elektronické podoby má pouze informativní charakter)	
Důvod revize:	aktualizace	

<p>Zpracoval:</p> <p>20. září 2017</p> <p>Pavel Woznica šéfkuchař</p>	<p>Přezkoumal:</p> <p>22. září 2017</p> <p>Martin Weber vedoucí stravovacího provozu</p>	<p>Schválil:</p> <p>25. září 2017</p> <p>Mgr. Pavlína Vajglová manažer kvality a ústavní hygienik</p>
--	---	--

I. ZÁKLADNÍ ÚDAJE

1. Název pracoviště

Stravovací provoz

2. Název a adresa zařízení

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

3. IČ

60793490

4. Telefon, e-mail pracoviště

tel. 596 380 111, 596 380 365
e-mail khn@khn.cz weber@khn.cz

5. Jméno vedoucího pracoviště

Martin Weber

II. OBECNÉ ÚDAJE

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. 852/2004, 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.

1. Typ provozu

Výroba teplých a studených pokrmů, včetně zeleninových salátů, příprava teplých a studených nápojů. Stravovací provoz připravuje stravu pro pacienty dle dietního systému a požadavků klientů. Připravuje a zajišťuje obědy pro zaměstnance nemocnice a cizí strávníky. Nedílnou součástí je kantýna, pro kterou stravovací provoz zhotovuje teplá jídla.

V rámci stravovacího provozu působí nutriční terapeuti. Jejich práce spočívá v sestavování jídelníčku, dbají na dodržování kvality a výrobních postupů dietního stravování pro pacienty a klienty nemocnice, kontrolují při expedici úpravu stravy, její teplotu a množství. Na oddělení mají na starost edukaci pacientů o dietách doporučených lékařem, konzultují s pacienty jejich případné požadavky na úpravu stravy.

Denní výroba porcí pokrmů:	snídaně	130 porcí
	obědy	400 porcí
	večeře	130 porcí

Výdejní doba:	snídaně	7:00 - 7:30 hod.
	obědy	11:30 - 12:00 hod.
	večeře	17:00 - 17:30 hod.

Výdej personální stravy:	oběd	11:30 - 14:00 hod.
--------------------------	------	--------------------

2. Dispoziční členění

Stravovací provoz se člení:

- příjem zboží
- kancelář skladních
- kancelář vedoucího stravovacího provozu
- suchý sklad pro kuchyň
- studená kuchyně (klimatizováno)
- přípravná masa (klimatizováno)
- umyvárna tabletového systému
- expedice patientské stravy (tablety)
- varna
- výdej personální stravy
- přípravná těst
- myčka černého nádobí
- denní místnost
- kancelář nutričních terapeutů

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

- sklad nádobí
- WC – 2 ženy, 1x muži
- úklidová komora
- sklad čisticích prostředků
- chladírna odpadů
- nákladní výtah

Suterén:

- sklad DKP
- čistá přípravná zeleniny
- sklad obalů
- hrubá příprava zeleniny
- sklad brambor
- suchý sklad potravin (centrální)
- lednice na zeleninu
- mrazicí box na zeleninu
- lednice na sýry
- lednice na maso + vejce
- mrazák (maso)
- lednice pro kuchyň
- místnost pro agregáty
- sklad mycích prostředků
- úprava vody
- šatna (muži, ženy)

Umístění provozních umyvadel a dřezů v místnostech:

- hrubá přípravná zeleniny
- přípravná masa
- čistá přípravná zeleniny
- vytloukání vajec
- kuchyň
- umyvárna černého nádobí
- umyvárna bílého nádobí
- chladírna odpadů
- kanceláře
- denní místnost
- úklidová komora
- jídelna zaměstnanců
- WC

Hygienické zázemí

Personál má k dispozici WC, šatny, sprchy s umývárnou, členěné pro muže a ženy. U všech umyvadel jsou zajištěny prostředky k mytí rukou a jednorázové ručníky. Při vstupu na pracoviště a na WC je umístěn dávkovač s dezinfekcí rukou.

Zaměstnanci mají k dispozici denní místnost.

3. Zásobování vodou

Stravovací provoz je zásobován tekoucí pitnou/studenou a teplou vodou z veřejné vodovodní sítě.

4. Nakládání s odpady

Manipulace s odpady se řídí Provozním řádem pro nakládání s odpady KHN a.s.

Směsný komunální odpad je odnášen pracovníky úklidu do příslušných odpadních kontejnerů. Biologický odpad se ukládá do uzavíratelných a omyvatelných nádob, které jsou uskladněny v samostatné místnosti, která je vybavena chladicím zařízením, teplou a studenou vodou, výlevkou. Odpad je odvážen smluvní firmou 3x týdně.

Stravovací provoz je napojen na veřejnou kanalizaci a odpadní systém je opatřen tukovou jímkou, která je čištěna.

5. Prádlo

Praní a dodávka prádla je zajišťována smluvní firmou. Zaměstnanci mají k dispozici prádlo směnné nebo osobní. Směnné prádlo je objednáváno písemně nebo elektronicky.

Pracovnice smluvní firmy přiváží čisté prádlo v pojízdném kontejneru, který je kryt obalem.

Prádlo je baleno v igelitových sáčkích. Směnné prádlo je uloženo v uzavřené skříni, nová dodávka se ukládá pod zbývajících zásobu. Osobní prádlo (na jméno) se ukládá do přidělených uzavřených skřínek.

Použité prádlo se shromažďuje v uzavřeném kontejneru, který je dezinfikovatelný. Prádlo denně odváží pracovníce smluvní firmy.

6. Větrání

Kuchyně je odvětrávána uměle klimatizační jednotkou a přirozeně.

Klimatizační jednotka je kontrolována pracovníky údržby KHN a.s., a to v měsíčním intervalu.

7. Vytápění

Stravovací provoz je vytápěn ústředním topením, které je členěno podle charakteru pracovní činnosti.

8. Sklady, chladicí a mrazicí zařízení

Sklady, lednice a mrazicí zařízení jsou členěny dle charakteru potravin tak, aby nedošlo ke křížení potravin.

Chladárna zbytků je mimo stravovací provoz a odvoz zajišťuje smluvní firma.

Za sledování teplot skladů, lednic, mrazáků zodpovídají pracovníci skladu, které sledují a zapisují naměřené hodnoty (1x denně) do tiskopisu v rámci systému HACCP.

Je zaveden systém HACCP, včetně stanovení kritických bodů. Kritické body jsou monitorovány a jsou o nich vedeny záznamy.

9. Pracovní plochy

Pracovní plochy ve stravovacím provozu jsou členěny dle činnosti - zvláště pracovní plochy na činnosti epidemiologicky závažné (příprava syrového masa, manipulace s vejci) a další činnosti - porcování vařeného masa, příprava zeleniny apod. Pracovní plochy jsou z materiálů určených pro styk s potravinami.

10. Strojové vybavení

Stravovací provoz je vybaven příslušným technologickým zařízením dle charakteru vykonávané práce (pánve, roboty, nářezové stroje, konvektomaty apod.). Strojné technické zařízení odpovídá technickým požadavkům. Každý pracovník je proškolen a poučen o manipulaci se strojovým parkem a také s návodem o použití a údržbě.

11. Nástroje, nádobí, náčiní

Nádobí, nástroje i náčiní je používáno dle charakteru připravovaného sortimentu. Krájecí prkna a nože jsou členěny dle barev tak, aby nedocházelo ke křížení provozu:

- zelená – zelenina,
- žlutá – těsta,
- červená – syrové maso,
- modrá – vařené maso.

12. Potraviny k přípravě

Příjem a skladování zboží patří do správné výrobní a hygienické praxe - jedná se o zavedený systém HACCP - kontrolní body (příjem zboží, deklarace, trvanlivost, kontrola porušení obalů). Poté jsou potraviny řádně uskladněny dle charakteru a požadavků na teplotu při skladování do skladových prostor k tomu určených.

Hygiena surovin a polotovarů:

- veškeré suroviny a polotovary, které se mají zpracovávat, musí být zdravotně nezávadné a musí odpovídat příslušným normám jakosti,
- dodané suroviny musí být okamžitě řádně uskladněny ve skladu surovin a nesmějí být ponechány jinde ani dočasně. Suroviny přejímá kvalifikovaný pracovník,
- suroviny, u kterých byly dodatečně zjištěny známky narušení zdravotní nezávadnosti - plíseň, červivost, hniloba apod. se nesmějí dále zpracovávat,
- zpracované suroviny mají přijít co nejméně do styku s rukama. V případě kompletace stravy je nutné vždy používat podávací náčiní anebo jednorázové rukavice.

13. Rozvoz a přeprava

Teplé pokrmy jsou expedovány do tabletového systému BLANCO a ihned po uzamčení jsou rozvezeny na příslušné oddělení dle časového harmonogramu. Převážní vozíky jsou zajištěny zámek a pracovníce rozvozu předávají stravu na oddělení oproti podpisu službu konajícímu ošetřovatelskému zdravotnickému pracovníkovi. Navrácení probíhá v opačném sledu, pracovník stravovacího provozu převezme inventář zpět a svým podpisem potvrdí přejímku. Pokrmy studené kuchyně jsou expedovány vychlazené v GN nádobách studeným termoportem.

14. Používání vajec

Do výrobní části jsou vejce přenášena v plastových omyvatelných obalech. Skladována jsou v lednici se syrovým masem. Používána jsou pouze vejce řádně značená od dodavatelů.

15. Rozmrazování potravin

Rozmrazování potravin se provádí v chladicím boxu.

16. Tuky a oleje

Při použití tuků a olejů při smažení nepřekračujeme teplotu 180°C.

17. Sanitace

Úklid, dezinfekce se provádí dle sanitačního řádu (příloha provozního řádu).

Úklid je zajišťován úklidovou službou KHN a.s. Používají se mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Dezinfekční roztoky se připravují rozpuštěním odměřeného (odváženého) dezinfekčního přípravku ve vodě. Jsou připravovány denně čerstvé (co 8 nebo 12 hod.) v koncentraci dle doporučení výrobce. Dezinfekční prostředky se střídají měsíčně. Úklidové prostředky jsou vyčleněny pouze pro stravovací provoz.

18. Úklidová komora

Úklidová komora je vybavena výlevkou s tekoucí pitnou a teplou vodou, úložným prostorem pro čisticí prostředky.

19. Zásady osobní hygieny zaměstnanců

Personál musí dodržovat zásady osobní hygieny:

- při výkonu práce musí mít čistý ochranný pracovní oděv, výměna pracovního oděvu je prováděna denně a dále dle potřeby v průběhu směny,
- používají ochranné prostředky odpovídající charakteru činnosti (pracovní obuv, zástěra, pokrývka hlavy při výrobě potravin a pokrmů),
- při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace se používají jednorázové ochranné rukavice,
- 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 započatím 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 musí ruce umýt v teplé vodě s použitím mýdla a provedením dezinfekce rukou,
- nehty na rukou musí být čisté, krátce přistřižené a nenalakované, taktéž nesmí být na rukou žádné ozdobné předměty (prsteny, náramky),
- na pracovišti je zákaz kouření,
- zaměstnanci svačí v denní místnosti.

20. Zdravotní průkazy

Zdravotní průkazy mají všichni zaměstnanci, kopie má k dispozici vedoucí stravovacího provozu.

V případě, že se vyskytne u zaměstnance stravovacího provozu infekční onemocnění (průjemy, kožní infekce apod.), u jeho rodinných příslušníků nebo spolubydlících, musí toto neprodleně nahlásit vedoucímu stravovacího provozu. Pracovníci nesmí být nositeli choroboplodných zárodků.

21. Dodací listy

Zboží je při přejímce zkontrolováno podle dodacích listů, ty se po vyhotovení příjemky a potvrzení správnosti posílají na účtárnu KHN a.s. Jedna kopie dodacích listů zůstává založena u skladních.