

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Ústav pedagogiky a sociálních studií

**Bakalářská práce**

Kuchařová Iveta

Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů

ve školním stravování

Olomouc 2014

**Vedoucí práce: JUDr. Zdenka Nováková, Ph.D.**

## **PROHLÁŠENÍ**

Prohlašuji, že jsem svou bakalářskou práci na téma „Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů ve školním stravování“ vypracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury..

V Olomouci dne 6. dubna 2014

.....  
podpis

## **PODĚKOVÁNÍ**

Chtěla bych poděkovat vedoucí mé bakalářské práce JUDr. Zdence Novákové, Ph.D. za cenné rady, věcné připomínky a vstřícnost při konzultacích a vypracování bakalářské práce.

# Obsah

Úvod .....	6
<b>1. Školní stravování .....</b>	<b>7</b>
1.1. Historie školního stravování .....	7
1.1.2. Současnost školního stravování .....	8
1.1.3. Organizace práce v provozu školního stravování .....	8
1.1.4. Vedoucí školních jídelen a jejich profesní role .....	9
<b>2. Hygienické předpisy ve školním stravování .....</b>	<b>11</b>
<b>3. Zásady správné výrobní a hygienické praxe .....</b>	<b>13</b>
3.1. Co je HACCP ? .....	13
3.1.1. Základní pojmy v HACCP .....	13
3.2. Postup založený na principech HACCP .....	15
3.3. Nebezpečí hrozící strávnickům .....	18
3.3.1. Biologické nebezpečí .....	19
3.3.2. Fyzikální nebezpečí .....	20
3.3.3. Chemická nebezpečí .....	20
<b>4. Kontrola .....</b>	<b>21</b>
4.1. Vnitřní (interní) audit HACCP .....	21
4.1.1. Postup provádění vnitřního (interního) auditu .....	21
4.2. Externí kontrola - Česká školní inspekce (ČŠI) .....	22
4.3. Externí kontrola- Hygienická kontrola - státní zdravotní dozor .....	23
<b>5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci .....</b>	<b>25</b>
5.1. Povinnosti zaměstnavatele .....	25
5.1.1. Úprava pracovnělékařských prohlídek .....	25
5.1.2. Přidělení osobních ochranných pracovních prostředků (OOPP) .....	26
5.1.3. Povinnosti zaměstnavatele při pracovních úrazech .....	27
5.2. Práva a povinnosti zaměstnance .....	28
5.3. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) v kuchyni .....	29
<b>6. Bezpečnost a ochrana zdraví dětí, žáků a studentů ve školním stravování .....</b>	<b>33</b>
6.1. Povinnosti žáků ve školním stravování .....	33
6.2. Záznam o úrazu dětí, žáků a studentů .....	33
6.2.1. Hlášení úrazu .....	34
6.2.2. Zasílání záznamu o úrazu .....	34
<b>7. Vzdělávání dospělých .....</b>	<b>35</b>
7.1. Školení pracovníků .....	35
7.2. Tematický plán školení pracovníků .....	36

<b>8. Praktická část.....</b>	<b>37</b>
8.1. Výzkum .....	37
8.2. Hypotéza .....	37
8.3. Výzkumný soubor.....	37
8.4. Výzkumná metoda - dotazník.....	38
8.5. Zpracování výzkumných dat .....	38
8.6. Interpretace výzkumných údajů.....	49
<b>Závěr .....</b>	<b>50</b>
<b>Použitá literatura a prameny.....</b>	<b>51</b>
<b>Internetové zdroje.....</b>	<b>53</b>
<b>Použité zkratky .....</b>	<b>55</b>
<b>Seznam příloh .....</b>	<b>56</b>
<b>Seznam grafů.....</b>	<b>56</b>

## Úvod

System školního stravování má poměrně dlouhou historii a kvalita se od jeho vzniku nesrovnatelně zlepšila. Školní jídelny prochází neustálou inovací, aby školní stravování odpovídalo dnešním nárokům na moderní zdravou stravu. Cílem školního stravování není jen poskytovat svým strávníkům energeticky a biologicky hodnotnou stravu, ale i vychovávat děti, žáky a studenty ke zdravému způsobu života a získávat správné stravovací návyky. Ke splnění těchto cílů je nutná příprava bezpečných a zdravotně nezávadných pokrmů, protože zdravotně závadný pokrm může akutně poškodit zdraví stejně jako např. úraz.

Téma své bakalářské práce „Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů ve školním stravování“ jsem si vybrala, protože už deset let pracuji ve funkci vedoucí školní jídelny a právě vedoucí je vůdčí osobností při zajišťování všech hygienických a bezpečnostních předpisů na úseku školního stravování.

Bakalářskou práci jsem rozdělila do osmi kapitol. První až třetí kapitola je věnována školnímu stravování, hygienickým předpisům a zásadám správné výrobní a hygienické praxe. Ve čtvrté kapitole popisují kontroly a kontrolní orgány ve školním stravování. V páté kapitole se zabývám tématem bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, v šesté kapitole bezpečností a ochranou zdraví dětí, žáků a studentů. Sedmá kapitola je o vzdělávání dospělých a důležitosti školení.

Osmá kapitola je věnována praktické části mé bakalářské práce, kde zjišťuji pomocí dotazníku rozsah znalostí základních pojmů a výrobních operací ve školním stravování u vedoucích školního stravování v Olomouckém kraji.

Cílem mé bakalářské práce je přiblížit hygienické a bezpečnostní předpisy ve školní kuchyni a školní jídelně. Tato práce by mohla posloužit jako metodická pomůcka nejen pro nové pracovníky ve funkci vedoucí školní jídelny, ale i pracovníky školní kuchyně pro snadnější orientaci v oblasti hygieny a bezpečnosti a tímto přispět k ochraně zdraví strávníků ve školských zařízeních.

# 1. Školní stravování

Školní stravování se stalo nezbytnou součástí našeho školství. Jak dokazují různá studia, školní stravování hraje ve výživě dětí a mládeže velmi důležitou roli. Existence školních jídelen, vytrvalý zájem většiny rodičů i široké veřejnosti o zabezpečení stravování dětí, žáků a studentů ve škole, to jsou argumenty potvrzující, že školní stravování má své postavení ve školském systému a jeho význam je nesporný. Je významným sociálním a zdravotním činitelem, oceňovaným pomocníkem zaměstnaných rodičů. Může totiž strávnicka ovlivnit v několika směrech. (Fůrstová, 2009)

Školní stravování plní tři základní funkce:

- Klasickou sytící- jak bylo prokázáno několika průzkumy, je oběd ve školní jídelně často jediným teplým jídlem, které děti nebo studenti za den mají
- Zdravotně výživnou- zaměstnanci školní jídelny musí dodržovat přísná kritéria na plnění doporučených denních dávek i hygienické a bezpečnostní předpisy
- Výchovnou- pestrá a zdravá strava je praktickým každodenním příkladem pro výchovu ke zdravému životnímu stylu (Šulcová, Strosserová, 2008)

## 1.1. Historie školního stravování

První kroky ke školnímu stravování se objevily krátce po druhé světové válce v podobě přesnídávek, které byly vydávány všem dětem ve školách ze zásob **UNRRA** (United Nation Relief and Rehabilitation Administration = Správa Spojených národů pro hospodářskou pomoc a obnovu). Na přelomu 40. a 50. let začaly vznikat první školní jídelny, zřizované z iniciativy obcí a škol.

V roce 1953 bylo péči o školní stravování pověřeno Ministerstvo školství. Vyšla první vyhláška, která určovala výši nákladů na potraviny a výši úhrady za stravování žáků, kdy rodiče hradili pouze náklady na potraviny.

V roce 1963 byly určeny výživové normy pro školní stravování, postupně byla založena střediska školního stravování v okresech, později v krajích. Střediska zajišťovala vzdělávání pracovníků a výuku učňů oboru kuchař pro potřeby školního stravování.

Platby za stravování stačily pokrýt maximálně 70% optimálních výživových norem pro neochotu zatížit rodinný rozpočet a z důvodu problematického zásobování potravinami.

Po roce 1990 zrušením okresů zanikla i střediska školního stravování, jídelny se v naprosté většině staly součástí škol, jen některé velké jídelny se staly samostatnými

právními subjekty. Upravily se platby za stravování tak, aby pokryly optimální výživové normy dané tzv. spotřebním košem. (Šulcová, Strosserová, 2008)

### 1.1.2. Současnost školního stravování

Školní kuchyně jsou v současné době ve většině případů velmi dobře a moderně vybavené. Jsou zde používány nejmodernější technologie, které slouží nejen k přípravě pokrmů, ale i po ní (od konvektomatů až po moderní myčky na nádobí). Pracují zde vyškolení zaměstnanci obvykle vzdělaní v oboru, kteří jsou zárukou bezpečné přípravy pokrmů dle platných hygienických a bezpečnostních norem. (Malát, 2012)

### 1.1.3. Organizace práce v provozu školního stravování

Organizaci práce musí zpracovat každá organizace, která je zapsaná do rejstříku škol a školských zařízení. Mezi školská zařízení řadíme školní stravování, která umožňují školní stravování dětí, žáků a studentů v době jejich pobytu ve škole. Zařízení školního stravování zajišťují také stravování zaměstnanců škol a školských zařízení a stravovací služby i pro další osoby, které hradí režijní a mzdové náklady. (Česko, 2004)

Školy a školská zařízení jsou povinny zajistit bezpečnost a ochranu zdraví dětí, žáků a studentů při poskytování školských služeb a poskytovat žákům a studentům nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví. Rovněž jsou školy a školská zařízení povinny vést evidenci úrazů dětí, žáků a studentů, vyhotovit a zaslat záznam o úrazu stanoveným orgánům a institucím. (Česko, 2004)

Ředitel školy nebo školského zařízení vydá vnitřní řád, který upravuje provoz a vnitřní režim školy nebo školského zařízení. Povinností ředitele je tento řád zveřejnit na přístupném místě ve škole nebo školském zařízení a prokazatelným způsobem s ním seznámit zaměstnance, žáky a studenty školy nebo školského zařízení. (Česko, 2004)

Organizace práce v provozu školního stravování je velmi rozmanitá. Mezi základní principy pro organizování práce určené pro strážníky mimo jiné patří:

- Organizace vstupu do školní jídelny, odkládání svršků, přezouvání apod.
- Dozory ve školní jídelně, rozsah a pravomoce
- Vlastní organizace při výdeji pokrmů
- Chování strážníků ve školní jídelně
- Vypracování vnitřní směrnice pro závodní stravování a organizaci doplňkové činnosti



K základním principům pro organizaci práce zaměstnanců zařízení školního stravování, které navazují na náplně práce patří také:

- Stanovení odpovědnosti za dodržování předpisů školního stravování včetně výživových a finančních norem, sestavování jídelních lístků apod.
- Stanovení odpovědnosti za dodržování daných hygienických předpisů
- Připravovat pokrmy podle daných technologických postupů
- Rozdělení odpovědnosti za určité pracovní úseky mezi pracovníky
- Zpracování dalších vnitřních směrnic, např. BOZP, požární prevence, poskytování osobních ochranných pomůcek, sanitační řád, stanovení kritických bodů apod. (Šulcová, 2007a)

#### 1.1.4. Vedoucí školních jídelen a jejich profesní role

Být vedoucí školní jídelny je nejen řídit kolektiv kuchyně, ale i neustále plánovat, dávat pokyny a kontrolovat dodržování hygienických předpisů, dodržování odpovídající výživy ve stravě, hospodárnosti při vaření a zvládnutí všeho potřebného přesně na čas. Těchto profesních rolí je velmi mnoho, mezi nejdůležitější řadíme :

- a) role nadřízeného
- b) role poskytovatele stravování jako služby
- c) role představitele školní jídelny vůči škole
- d) role zadavatele a příjemce dodavatelských služeb
- e) role kolegy (Šulcová, 2007a)

##### **a) Role nadřízeného**

V této roli je zahrnuto vše patřící k činnostem vedoucího ve vztahu k jeho podřízeným. Plánuje jejich činnost, kontroluje, chválí za dobře odvedenou práci a upozorňuje na chyby. V této roli mají výhodu ti, kteří mají kromě formální autority i tzv. přirozenou autoritu. Chápe širší souvislosti, má větší zkušenosti a znalosti, umí se správně rozhodnout i pod tlakem okolí, cítí velkou zodpovědnost a solidaritu vůči podřízeným, dokáže ostatní motivovat pro společné pracovní cíle, umí naslouchat a dát svým podřízeným prostor k jejich případným dobrým nápadům. Kvalitní vztahy na pracovišti jsou většinou zásluhou vedoucího. Jeho osoba je středem pozornosti, měl by jít svým podřízeným příkladem. (Šulcová, 2007a)

##### **b) Role poskytovatele stravování jako služby**

Vedoucí je hlavním představitelem organizace poskytující stravování jako službu žákům a studentům ve škole, nebo také dětem v mateřské škole. Ti jsou spotřebiteli služby,

ale zákazníci v pravém slova smyslu jsou jejich rodiče, protože za tuto službu platí. Úhel pohledu a požadavky dětí a rodičů na stravování jsou různé. Předpokladem pro dobré zvládnání této role je zájem o přání dětí i rodičů, ochota jim naslouchat a trpělivě jim vysvětlovat, co nelze změnit. (Šulcová, 2007a)

#### ***c) Role představitele školní jídelny vůči škole***

Teoreticky se jeví oproti předcházejícím rolím jako bezproblémová. V praxi však bývá nejtěžší a nejproblémovější. V této roli by měl vedoucí vystupovat asertivně, tj. zdravě sebevědomě a neústupně, pokud prosazuje podmínky fungování jídelny, potřebné k hladkému provozu. Kromě vzdělávání žáků a studentů je jejich stravování neméně důležité a obě pracoviště by měly vzájemně spolupracovat. Rozhodně nepomáhá pasivně se podřízovat všem požadavkům školy. (Šulcová, 2007a)

#### ***d) Role zadavatele a příjemce dodavatelských služeb***

V roli zadavatele a příjemce služeb se vedoucí školních jídelen dostávají do vztahu s pracovníky firem zásobující školní jídelnu surovinami, polotovary nebo hotovými výrobky. Do kontaktu s nimi se vedoucí dostávají jen krátkodobě při uzavírání smluv, převímce zboží, podepisování faktur, při vyřizování reklamací apod. (Šulcová, 2007a)

#### ***e) Role kolegy***

Tato role překračuje hranice školní jídelny a spojuje mezi sebou všechny vedoucí školních jídelen. Ačkoliv se jejich konkrétní situace liší velmi výrazně (velikostí pracovišť, vybaveností zařízení, věkem strážníků apod.), spojuje je hlavní: společný cíl, dělat svou práci co nejlépe. Je velice přínosné setkávat se na odborných školeních s lidmi se stejnou profesí, vyměňovat si zkušenosti a získávat inspiraci k řešení různých problémů na pracovišti. (Šulcová, 2007a)

## 2. Hygienické předpisy ve školním stravování

Provozovatelé zařízení školního stravování jsou povinni dodržovat povinnosti stanovené potravinovým právem. S účinností od 1.ledna 2006 vstoupila na území Evropských společenství plně v účinnost nařízení Evropského parlamentu a Rady jako součást tzv. hygienického balíčku. Nařízení je právní předpis Evropských společenství, který je přímo použitelný a přímo aplikovatelný ve všech členských státech a má přednost před právními předpisy členských států v oblastech, na které se vztahuje. Povinnosti členských států je přizpůsobení národního práva evropským nařízením, aby nebylo v rozporu nebo duplicitní v oblastech, na které se vztahuje. (Rážová, 2012)

### Některé právní předpisy (nařízení) Evropských společenství :

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **853/2004**, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **2073/2005** o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- Nařízení Komise (ES) č. **1441/2007**, kterým se mění nařízení (ES) č. **2073/2005** o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **882/2004** o úředních kontrolách za účelem dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **1935/2004** o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS. (Rážová, 2012)

### Národní právní předpisy:

- **Zákon č. 258/2002 Sb.**, o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- **Vyhláška č. 137/2004 Sb.**, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.
- **Vyhláška č. 490/2002 Sb.**, o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

- **Vyhláška č. 252/2004 Sb.**, kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů.
- **Zákon č. 634/1992 Sb.**, o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.
- **Zákon č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. (Rážová, 2012)

### 3. Zásady správné výrobní a hygienické praxe

Se stravováním dětí, žáků, studentů a zaměstnanců, které zajišťují školní jídelny, souvisí jistá nebezpečí vzniku onemocnění z požitých pokrmů. Při přípravě pokrmů ve větším množství může snadněji docházet k jejich kontaminaci nejrůznějšími činiteli jako např. mikroorganismy. V každém stravovacím zařízení může hrozit, že dojde k výrobě zdravotně závadného pokrmu a to i přesto, že během přípravy jsou dodržovány zásady správné výrobní a hygienické praxe. Důvodem jsou pochybení na straně výrobce, např. nesprávné skladování, špatná hygiena a kontaminace ze strany pracovníků, chyby při tepelné úpravě nebo nevhodné potraviny. (Janotová, 2013)

Zdravotní potíže způsobené pokrmy připravenými v provozech školního stravování mohou být velkým problémem, protože se zpravidla nakazí velký počet strávníků. Jedním z možných nástrojů k zabezpečení zdravotní nezávadnosti je zavedení a udržování systému správné praxe v oblasti hygieny a postupy založené na principech HACCP, které jsou povinné v České republice pro všechny provozy školního stravování od 1. 5. 2004. (Janotová, 2013)

#### 3.1. Co je HACCP ?

HACCP (z anglického **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints) je preventivní postup, který spočívá ve vytvoření systému kontroly nad procesem výroby k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů tak, aby se předcházelo vzniku nebezpečí ohrožující zdraví strávníků. (Kolektiv autorů, 2006)

##### 3.1.1. Základní pojmy v HACCP

- **Systém kritických bodů (HACCP) :**  
Identifikace, hodnocení a ovládání významných nebezpečí v kritických bodech.
- **Nebezpečí:**  
Je to nejen biologický, chemický nebo fyzikální činitel v potravině nebo pokrmu, ale i podmínky, které na ně působí a mohou narušit jejich zdravotní nezávadnost.
- **Analýza nebezpečí:**  
Proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potravin a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

- **Riziko:**  
Je to odhad pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí.
- **Diagram výrobního procesu :**  
Schématické znázornění posloupnosti kroků procesu pokrmů.
- **Nezbytné předpoklady :**  
Postupy včetně postupů správné výrobní praxe, vytvoří se podmínky pro zavedení systému kritických bodů.
- **Správná výrobní praxe:**  
Výrobní systémy , které plně respektují zásady technologické a hygienické kázně.
- **Správná hygienická praxe:**  
Dodržování hygienických předpisů a zásad při výrobě, skladování a manipulaci s potravinami a surovinami.
- **Krok:**  
Bod, postup, operace nebo etapa při výrobě pokrmů.
- **Kritický bod (CCP) :**  
Postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny, v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí s cílem zamezit nebo vyloučit, případně zmenšit nebezpečí ohrožující nezávadnost potravin.
- **Kontrolní bod :**  
Jakýkoliv krok procesu, kterým mohou být biologické, chemické nebo fyzikální faktory ovládány.
- **Sledování :**  
Pozorování a měření stanovených znaků určeným způsobem, aby bylo posouzeno, zda je kritický bod ve zvládnutém stavu.
- **Kritická mez:**  
Znaky a jejich hodnoty tvořící hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.
- **Nápravná opatření:**  
Kroky, které je třeba podniknout, pokud sledování ukáže, že byla překročena kritická hodnota a kritický bod již není ovládnán.

- **Ovládací opatření:**  
Jakákoliv činnost použitelná k prevenci nebo vyloučení nebezpečí ohrožující zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou mez.
- **Zvládnutý stav:**  
Stav dodržovaných stanovených postupů v kritických bodech a hodnoty sledovaných znaků jsou v přípustném stavu.
- **Audit:**  
Systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nemají za vytvořený systém kritických bodů přímou zodpovědnost.
- **Dokumentace kritických bodů (HACCP) :**  
Soubor dokumentů popisující systém HACCP, včetně postupů pro zavedení systému, který současně dokumentuje jeho trvalou aplikaci.
- **Plán systému kritických bodů:**  
Dokument připravených v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti potravin .
- **Tým HACCP:**  
Skupina osob , která vypracují a zdokumentují, zavádějí a dodržují systém HACCP.  
(Otoupal, 2003)

### 3.2. Postup založený na principech HACCP

Tento postup znamená použití principů HACCP, kdy provozovatel je schopný doložit, že zná všechny zdroje zdravotních nebezpečí, ke kterým během jeho činnosti může dojít, a že tato nebezpečí ovládá. Základem pro zajištění zdravotně nezávadných pokrmů je dodržování a zajištění tzv. „bezpodmínečně nutných požadavků“ na hygienu potravin ve smyslu přílohy II, nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin :

a) Požadavky na infrastrukturu , umístění provozovny, prostory, zařízení a pomůcky:

- umístění provozovny v prostorech, kde se nevyskytují pachy, kouř a další kontaminace
- pevná konstrukce budov, jejich udržování v dobrém stavu
- podlahy omyvatelné, z neklouzavých materiálů bez štěrbin, snadno čistitelné a dezinfikovatelné
- stěny do výšky odpovídající provozu hladké, bez štěrbin, snadno čistitelné

a dezinfikovatelné

- stropy s povrchovou úpravou bránící usazování nečistot a minimalizace kondenzace, růstu plísní a odlupování
- okna snadno otevíratelná z podlahy opatřené sítěmi proti hmyzu, se snadnou manipulací při čištění
- dveře s hladkým nenasákavým povrchem, dobře utěsněné
- oddělení prostoru přípravy, výroby a uvádění do oběhu k zabránění křížové kontaminace
- zařízení a nástroje vyrobené z materiálů nepřenášející toxické látky, pachy nebo chutě, odolné proti korozi a snášející časté čištění a dezinfekci např. nerezová ocel, náhražky dřeva a pryže. (Kolektiv autorů, 2006)

b) Osobní hygiena a zdraví zaměstnanců:

- osoby přicházející do styku s potravinami a vykonávající činnost epidemiologicky závažnou musí mít zdravotní průkaz a absolvovat preventivní lékařské prohlídky
- osoby trpící nějakou infekční chorobou nebo byly v kontaktu s takovou osobou mají povinnost tuto skutečnost neprodleně ohlásit svému nadřízenému
- všechna poranění musí být překryta vodovzdornou náplastí viditelné barvy
- pracovníci pečují o celkovou tělesnou čistotu, často a důkladně si myjí ruce vhodným čisticím prostředkem pod tekoucí teplou pitnou vodou před zahájením práce, po použití WC, po kouření, při přechodu z nečisté práce na čistou, vždy při znečištění
- pracovníci po celou dobu práce v prostorech manipulace s potravinami nosí vhodný ochranný oděv, pokrývku hlavy, pracovní obuv, které jsou udržované v čistém stavu a odpovídají vykonávané činnosti
- ochranný oděv je ukládán vždy odděleně od občanského oděvu na místě k tomu určeném
- pracovníci mají nehty krátce ostříhané, nelakované, na ruku žádné ozdobné předměty( např. prstýnky, náramky, hodinky) (Kolektiv autorů, 2006)

c) Sanitační opatření (čištění a dezinfekce):

- všechna pracoviště a pracovní prostory se musí pravidelně uklízet
- pro úklid a sanitaci používat čisticí a dezinfekční prostředky určené pro potravinářství



- pomůcky a prostředky určené na hrubý úklid barevně rozlišit a uložit odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházející do přímého styku s potravinami a pokrmy
- opatření k zabránění kontaminace potravin vodou na mytí, detergenty nebo desinfekčními prostředky
- pro každou provozovnu sestavit písemný rozpis čistících a desinfekčních postupů k řádnému čištění všech prostor
- jmenovat osobu zodpovědnou za čistotu zařízení, která plně chápe význam kontaminace a s tím spojených rizik
- důkladné školení pracovníků o metodách čištění (Kolektiv autorů, 2006)
  - d) Vzduch, větrání:
    - zajistit odpovídající větrání k zamezení nadměrné kumulaci tepla, kondenzaci par a prachu a odvádění kontaminovaného vzduchu
    - nad varnou jednotkou instalovat zařízení pro účinný odvod par a výparů
    - zamezit proudění vzduchu ze znečištěné části do čisté (Kolektiv autorů, 2006)
  - e) Kvalita vody:
    - k dispozici dodávka dostatečného množství studené a horké pitné vody
  - f) Nakládání s potravinovým odpadem:
    - odpad ukládat v jednorázových vacích nebo nádobách na opakované použití těsně uzavřené nebo kryté
    - pravidelně odpad odstraňovat z pracoviště do odpadních kontejnerů, nádoby na opakované použití před návratem zpět do kuchyně čistit a dezinfikovat
    - odpadní kontejnery umístit v uzavřeném k tomu vyhrazeném prostoru odděleně od skladů potravin, tyto prostory udržovat co nejnižší teplotu, dobře větrat a chránit je před hmyzem a hlodavci (Kolektiv autorů, 2006)
  - g) Postupy regulace škůdců:
    - zavést účinný a stálý program ochrany před škůdci
    - v provozovně a okolí pravidelně kontrolovat výskyt škůdců
    - preventivně zamezit výskytu hmyzu a hlodavců, průběžně provádět ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace, tyto práce smí provádět pouze pracovník s odpovídajícími znalostmi (Kolektiv autorů, 2006)
  - h) Bezpečné zacházení s potravinami:
    - používání potravinářských výrobků kontrolované při prvovýrobě a zpracování

- do oběhu uvádět pouze potraviny zdravotně nezávadné
- suroviny a složky skladovat při vhodných podmínkách určených výrobcem, zabránit jejich kažení a chránit je před kontaminací
- na všech stupních výroby, zpracování a distribuce potraviny chránit proti jakékoliv kontaminaci způsobující nevhodnost pro lidskou spotřebu nebo poškození zdraví
- nepřerušit chladicí řetězec, povoluje se krátké období nezbytné při manipulaci během přípravy, přepravy, skladování do 30 minut
- rozmrazovat za použití speciálního technického zařízení nebo chladícího zařízení s teplotou nejvýše + 4°C (Kolektiv autorů, 2006)

#### i) Tepelná úprava:

- Dodržovat technologické postupy
- Dostatečné tepelné opracování minimálně +75°C po dobu 5 minut
- Zamezit křížové kontaminaci tepelně opracovaného pokrmu a tepelně neopracovaných surovin
- Používat čisté pomůcky a zařízení
- Uchovávat pokrmů při výdeji při teplotě + 65°C, v době podání spotřebiteli +60°C (Kolektiv autorů, 2006)

#### j) Proškolení:

- zajistit dostatečné a průběžné školení všech pracovníků manipulujících s potravinami
- školení o zásadách osobní hygieny a hygienické manipulace s potravinami (Kolektiv autorů, 2006)

### **3.3. Nebezpečí hrozící strávníkům**

Nebezpečí podle činitele v pokrmu, který může porušit zdravotní nezávadnost potraviny nebo pokrmu dělíme na biologické, chemické nebo fyzikální. Poskytovatel stravovací služby musí zabránit nebo omezit možnost zdravotního ohrožení strávníka školní jídelny a pracovník školní kuchyně musí jednotlivá nebezpečí vzít v úvahu a hodnověrně doložit, že o tomto nebezpečí ví a provádí v celém procesu výroby pokrmů náležitá opatření, kterými tato nebezpečí ovládá. (Šulcová, 2007b)

### 3.3.1 Biologické nebezpečí

Alimentární onemocnění mohou způsobit nežádoucí mikroorganismy, obsažené v rizikových potravinách v syrovém stavu, nebo dodatečnou kontaminací. Mezi nejčastější bakteriální onemocnění patří:

a) *Listeria monocytogenes* – patogenní mikroorganismus, způsobuje onemocnění z potravin zvané listerióza. Vzniká po konzumaci nepasterovaných sýrů a mléčných výrobků, kontaminované zeleniny a nesprávně připraveného pokrmu z masa. Projevuje se střevními a žaludečními potížemi, bolestmi hlavy, zvracením nebo průjmy. Oproti ostatním patogenním mikroorganismům se dokáže množit už při teplotě 3 - 4 °C a roste i při teplotách 45 – 50 °C. Jako prevence je pasterační proces 72 °C po dobu 16 sekund, zmrazením se docílí velmi malého ničivého účinku. (Bartošová, Hanulíková, 2013)

b) *Salmonella spp.*- patogenní mikroorganismus, způsobuje onemocnění salmonelóza. V Evropě je nejrozšířenější *Salmonella enteritidis*. Bakterie se velmi výjimečně šíří od člověka k člověku, většinou se dostanou do potravin rukama nebo pomocí nástrojů. Zdrojem je často nedostatečně tepelně opracované maso, vejce a výrobky z nich. Příznaky onemocnění jsou zvracení, průjem, pocity nevolnosti, břišní křeče, horečka, bolesti hlavy a často dochází k odvodnění organismu. Optimální teplota pro růst a rozmnožování je 37 °C, ale jsou schopné se množit i při teplotách 10 – 45 °C. Pasterační proces 72°C po dobu 16 sekund nepřežijí. (Bartošová, Hanulíková, 2013)

c) *Campylobacter jejuni* a *Campylobacter coli* - vyvolávají akutní střevní infekce u lidí tzv.kampylobakterózu. V přírodě jsou kampylobaktery velmi rozšířeny, hlavně u drůbeže a u prasat. Z těchto zdrojů se nejčastěji nakazí člověk. Příznaky onemocnění jsou bolesti břicha, výrazný někdy i krvavý průjem, bolesti hlavy a horečka. Prevencí je náležitá hygiena stravování a dostatečná tepelná úprava pokrmů. (Bartošová, Hanulíková, 2013)

d) *Bacillus cereus* – běžně se vyskytující v půdě, prachu a ve vzduchu. Jedná se o bakterii, která tvoří spóry. Vlastní bakterie není příliš patogenní, avšak produkuje řadu toxinů. K onemocnění dochází při požití kontaminované potraviny, která byla nevhodně skladována po dokončení tepelné úpravy a došlo k pomnožení mikroba. Zdrojem šíření bývá vařená rýže, zelenina, mléko nebo masové výrobky. (Bartošová, Hanulíková, 2013)

### 3.3.2. Fyzikální nebezpečí

Fyzikální nebezpečí nezpůsobují otravu pokrmem, ale řadíme zde mechanické nečistoty – cizí předměty, které mohou způsobit poškození zažívacího traktu. Tyto nečistoty se mohou do připravovaných pokrmů dostat např. ze surovin, během skladování a výroby pokrmů. Mezi fyzikální nebezpečí patří např. úlomky kostí, skořápky, střepy, části zařízení a nástrojů, omítka, hlína, ale i osobní věci jako sponky, knoflíky apod. (Voldřich, Jechová, 2006)

### 3.3.3. Chemická nebezpečí

Chemická nebezpečí jsou chemické látky, které se dostávají do organismu člověka dostanou potravou a mohou vyvolat zdravotní potíže. Chemická nebezpečí se mohou do pokrmu dostat ze surovin (jsou obsaženy v surovinách), během skladování s nepotravinářským zbožím např. čisticími prostředky nebo kontaminací při přípravě pokrmů v nevhodných podmínkách. (Voldřich, Jechová, 2006)

## 4. Kontrola

Podstatou kontroly je kritické zhodnocení reality a na základě tohoto posouzení jsou přijímány příslušné kontrolní závěry. Hlavní funkcí kontrolní činnosti je objektivně zjistit a vyhodnotit skutečný stav sledované reality s ohledem na specifikované požadavky. (Truneček, 1999)

Kontrolní procesy členíme na :

- a) interní(vnitřní) kontrolu
- b) externí (Veber, 2009)

### 4.1. Vnitřní (interní) audit HACCP

Povinnost ověřování zásad HACCP vychází z požadavku nařízení Evropského parlamentu a Rady ES č. 852/ 2004 o hygieně potravin a ze zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. V legislativě není četnost ověřování systému stanovena, ale v odborných publikacích se doporučuje vnitřní audit provádět jedenkrát ročně v malých provozovnách a dvakrát ročně ve větších zařízeních. ( Krausová, 2010)

Vnitřní (interní) audit je nástroj používaný k ověřování funkčnosti a účinnosti zavedeného systému kritických bodů a správné výrobní a hygienické praxe. Cílem tohoto auditu je včasné zjištění případných nedostatků v provozu a zamezení případným problémům ze strany konečného konzumenta nebo dalších kontrolních orgánů. Tyto nedostatky může zapříčinit tzv.provozní slepota, která vzniká v každém provozu. Lze ji odstranit nezávislým pohledem odborníka z oboru gastronomie ( např. pracovník jiné školy) , který zná problémy z praxe, je znalý v požadavcích potravinového práva a je schopen na základě provedeného auditu pomoci při řešení konkrétních problémů. ( Svobodová, 2010)

#### 4.1.1. Postup provádění vnitřního (interního) auditu

Doporučuje se začít pohovorem s vedoucím školní jídelny k získání informací o postupu prováděného auditu a zhodnocení komunikace mezi vedoucím a zaměstnanci, jak navzájem řeší záležitosti, které se týkají zajištění bezpečnosti výroby a kvality pokrmů.

Dále je to kontrola vnitřních předpisů , které souvisejí se zajištěním bezpečnosti připravovaných pokrmů ( sanitální řád, provozní řád atd. ) ( Svobodová, 2010)

Součástí auditu je prohlídka provozu, hodnoceny jsou okruhy :

- Stavebně technický stav provozovny – dispoziční uspořádání, řešení čisté a nečisté zóny, udržování podlahových povrchů, udržování povrchů stěn, stropy a stropní instalace, udržování vzduchotechniky, omyvatelnost stěn, zajištění oken, technologické zařízení kuchyně, vybavení na mytí rukou, skladování odpadu atd.
- Osobní hygiena a zdravotní stav- zdravotní průkazy, povinnosti pracovníků, čistota pracovních ochranných pomůcek, upravený vzhled pracovníků, školení pracovníků.
- Provozní hygiena- pravidelná sanitace, čistota provozu, dezinfekce, deratizace atd.
- Správná výrobní praxe- dodavatelé, příjem potravin, skladování potravin, opracování potravin, rozmrazování masa, manipulace s vejci, technologické postupy, výroba pokrmů, výdej pokrmů atd. ( Svobodová, 2010)

Závěrem je vypracování protokolu o výsledcích auditu, který by měl obsahovat:

- Název provozovny
- Datum auditu
- Zpracovatel auditu
- Osoba přítomna za provoz
- Co bylo kontrolováno
- Funkčnost systému
- Nápravná opatření
- Podpis zpracovatele i vedoucího provozu ( Svobodová, 2010)

## **4.2. Externí kontrola - Česká školní inspekce (ČŠI)**

Česká školní inspekce jako správní úřad s celostátní působností provádí kontrolu ve školských zařízeních na základě zákona č.561/ 2004 Sb., školského zákona. Vykonává státní kontrolu dodržování právních předpisů, které se vztahují k poskytování školských služeb. ( Prášilová, 2006)

Kontrolní činnost ve školních jídelnách probíhá periodicky co 3 až 4 roky v souladu s plánem činnosti ČŠI , je předem oznámena kontrolovanému subjektu a toto oznámení je zpravidla spojeno s vyžádáním dokladů, které budou předmětem kontroly.

### **ČŠI kontroluje :**

a) plnění výživových norem- posuzuje sestavené jídelní lístky, sleduje průměrnou měsíční spotřebu potravin v návaznosti na věkovou skupinu strávníků a podávaný druh pokrmu tzv. spotřební koš, vhodnost použitých surovin při přípravě pokrmů

b) stanovení finančních limitů na nákup potravin- ověřuje, zda stravovací zařízení stanovilo finanční limity s ohledem na správné zařazení strávníků podle věkových skupin a zda jsou finanční limity čerpány ve prospěch strávníků

c) podmínky, za kterých probíhá školní stravování- posuzuje, zda tyto podmínky jsou stanoveny v řádu školní jídelny a strávníci mají všechny informace týkající se školního stravování

d) rozsah poskytovaných služeb- ověřuje, zda je strávníkům poskytován příslušný počet hlavních a doplňkových jídel ( přesnídávka, svačina) včetně pitného režimu s ohledem na délce pobytu ve škole nebo školském zařízení

e) provozování doplňkové činnosti- ověřuje, zda doplňková činnost není konána na úkor hlavní činnosti, tj. stravování dětí, žáků a studentů škol a školských zařízení

f) evidenci zaměřenou na potraviny- zaměřuje se na vedení operativní a analytické evidence, tzn.výdejky potravin a skladové karty. (Fůrstová, 2009)

### **4.3. Externí kontrola- Hygienická kontrola - státní zdravotní dozor**

Kontrolní činnost nad dodržováním zásad ochrany veřejného zdraví při poskytování stravovacími zařízeními vykonávají zaměstnanci územně příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví, kterým jsou krajské hygienické stanice. Kontrolní zaměstnanci se při plnění úkolů orgánů ochrany veřejného zdraví prokazují služebním průkazem. Vykonat státní zdravotní dozor v provozovně nebo zařízení je možné, je-li při zahájení jeho výkonu přítomna kontrolovaná osoba, zaměstnanec kontrolované osoby nebo jiná fyzická osoba, která zabezpečuje činnost, která je předmětem činnosti kontrolované osoby. Kontrolní zaměstnanci seznámí kontrolovanou osobu s obsahem protokolu o kontrolním zjištění a předá ji jeho stejnopis. Seznámení s protokolem a jeho převzetí potvrzuje kontrolovaná osoba podpisem protokolu o kontrolním zjištění. Pokud odmítne tato osoba se seznámit s kontrolním zjištěním nebo toto seznámení potvrdit, vyznačí se tyto skutečnosti v protokole o kontrolním zjištění. Při těchto kontrolách jsou kontrolované osoby povinny vytvořit podmínky k provedení státního dozoru, hlavně jsou povinny podle § 88, zákona č.258/ 200 Sb. poskytnout součinnost odpovídající oprávněním orgánu ochrany veřejného zdraví. (Šulcová, 2007b)

Při výkonu státního zdravotního dozoru orgány ochrany veřejného zdraví v rozsahu působnosti dozírají, jestli osoby plní povinnosti stanovené zákony a předpisy k ochraně veřejného zdraví . Dále mohou prověřovat znalosti a rozhodnout o tom, že osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné nemá znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví. Mohou také předběžným opatřením pozastavit nebo rozhodnutím zakázat používání látky, suroviny, polotovaru nebo potraviny určené k výrobě nebo přípravě pokrmu podezřelých z toho, že nevyhovují požadavkům na zdravotní nezávadnost. Při zjištění, že pokrmy, suroviny, polotovary nebo potraviny k jejich výrobě nebo přípravě nevyhovují požadavkům stanoveným právními předpisy, je mohou na místě znehodnotit nebo nařídit jejich znehodnocení či likvidaci, a to na náklad kontrolované osoby, která je povinna způsob a provedení znehodnocení orgánu ochrany veřejného zdraví prokázat. Dále mohou kontrolní orgány nařídit z protiepidemických důvodů lékařské prohlídky a potřebná laboratorní a jiná vyšetření nutná k předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění. (Šulcová, 2007b)



## **5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

### **5.1. Povinnosti zaměstnavatele**

Zaměstnavatel je povinen informovat zaměstnance, do jaké kategorie byla jejich práce, kterou budou vykonávat zařazena, kategorizace práce je upravena zvláštním právním předpisem. Dále je povinen zajistit, aby práce v případech stanovených zvláštním právním předpisem vykonávali pouze zaměstnanci, kteří mají platný zdravotní průkaz. Zaměstnavatel musí sdělit zaměstnancům, které zdravotnické zařízení jim poskytuje pracovnělékařskou péči a jakým pracovnělékařským prohlídkám a vyšetřením jsou povinni se podrobit, umožnit zaměstnancům se těmto prohlídkám a vyšetřením podrobit. Zaměstnavatel je také povinen zajistit zaměstnancům školení o právních a ostatních předpisech potřebných k dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jako doplněk jejich odborných předpokladů a požadavků pro výkon práce, které se týkají jimi vykonávané práce a vztahují se k rizikům, s nimiž může přijít zaměstnanec do styku na pracovišti, na kterém je práce vykonávána. Tyto předpisy musí zaměstnavatel soustavně vyžadovat a kontrolovat jejich dodržování. Školení zaměstnavatel zajistí při nástupu zaměstnance do práce. Při změně pracovního zařazení, druhu práce, při zavedení nové technologie nebo změny výrobních a pracovních prostředků nebo postupů, ale i v případech, které mohou podstatně ovlivnit bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Zaměstnavatel stanoví obsah a četnost školení o právních a ostatních předpisech k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, způsob ověřování znalostí zaměstnanců a vedení dokumentace o provedeném školení. Vyžaduje-li to povaha rizika a jeho závažnost, musí být školení pravidelně opakováno. (Česko, 2006 )

#### **5.1.1. Úprava pracovnělékařských prohlídek**

S účinností od 1. 4. 2013 hlavní a nejzásadnější změnou je zákonné ustanovení § 59 odst. 2 zákona č.373/2011 Sb., o specifických zdravotních službách, které stanoví, že uchazeč o zaměstnání se ze zákona považuje za osobu zdravotně nezpůsobilou dokud pracovně lékařský posudek stanoví opak. Zaměstnavatelé jsou povinni prostřednictvím smluvních poskytovatelů lékařských služeb, dříve to byli závodní lékaři, nejen zajišťovat lékařské prohlídky, ale i poradenství nebo školit zaměstnavatelem určené zaměstnance v poskytování první pomoci. Jmenovaný zákon a vyhláška č. 79/2013 Sb., rozeznává 5 kategorií prohlídek:

##### **1. Vstupní lékařská prohlídka:**

- Provádí se před uzavřením pracovního poměru nebo převedení na jinou práci

- Vstupní lékařskou prohlídku hradí uchazeč o zaměstnání, zaměstnavatel ji hradí, když uzavře s uchazečem pracovněprávní vztah
  - Novelou zákona byla odstraněna povinnost vstupních prohlídek u dohod mimo pracovní poměr s výjimkou prací rizikových
2. Periodická lékařská prohlídka:
    - Podle kategorie práce a osob do 50 let a osob nad 50 let
  3. Mimořádná lékařská prohlídka:
    - Za účelem zjištění zdravotního stavu v případě , že došlo ke ztrátě nebo změně zdravotní způsobilosti k práci
    - V případech, kdy byl výkon práce přerušen z důvodu nemoci delší než 8 týdnů, nebo pro přerušeni výkonu práce z jiných důvodů na dobu delší než 6 měsíců
  4. Výstupní lékařská prohlídka:
    - Pouze na základě žádosti zaměstnance, v praxi se budou vyskytovat pouze výjimečně
  5. Následná lékařská prohlídka:
    - Provádí se po ukončení rizikové práce

Pokud zaměstnanci chybí některé prohlídky, je nutné mu ji písemně nařídít a zaměstnanec je povinen se takto nařízené prohlídce zúčastnit. Pracovní lékařské služby může pro zaměstnavatele vykonávat smluvené zařízení, zákon nevylučuje zaměstnavateli mít takových zařízení více. (Kratochvílová, 2013)

### 5.1.2. Přidělení osobních ochranných pracovních prostředků (OOPP)

V případě, že není možné odstranit nebo dostatečně omezit rizika prostředky kolektivní ochrany nebo opatřeními v oblasti organizace práce, má zaměstnavatel povinnost poskytnout zaměstnancům OOPP. OOPP jsou ochranné prostředky chránící zaměstnance před riziky, avšak nesmí ohrožovat jejich zdraví nebo bránit při výkonu práce a musí splňovat požadavky stanovené prováděcím právním předpisem. V prostředí, ve kterém dochází při práci k mimořádnému opotřebením nebo znečištění oděvu nebo obuvi, poskytuje zaměstnavatel jako OOPP pracovní oděv nebo obuv. (Česko, 2006 )

Zaměstnavatel je povinen poskytovat zaměstnancům mycí, čisticí a dezinfekční prostředky na základě zhodnocení rozsahu znečištění zaměstnanců při práci a udržovat osobní ochranné pracovní prostředky v použitelném stavu a kontrolovat jejich používání. Tyto

prostředky zaměstnavatel přidělí zaměstnanci bezplatně podle vlastního seznamu zpracovaného na základě vyhodnocení rizik a konkrétních podmínek práce. (Česko, 2006)

Neexistuje žádný univerzální vzor dokumentu pro přidělení OOPP, záleží na rozsahu a míře rizik, proti kterým mají být zaměstnanci pomocí OOPP chráněni. Ve vlastním zájmu by měli zaměstnavatelé vydávat ochranné prostředky zaměstnancům na písemné potvrzení, aby měli doklad pro účely prokázání různým kontrolním orgánům, že zaměstnanec byl vůči rizikům své práce dostatečně vybaven. Doporučuje se zavést pro jednotlivé pracovníky evidenční list, jehož obsahem by mohly být tyto položky:

- jméno a příjmení zaměstnance, jeho osobní číslo
- druh přiděleného ochranného prostředku
- předpokládaná doba životnosti
- datum předání a podpis zaměstnance
- kontrola používání
- kontrola funkčnosti (Dvořáčková, 2008)

### 5.1.3. Povinnosti zaměstnavatele při pracovních úrazech

Zaměstnavatel je povinen vyšetřit příčiny a okolnosti vzniku úrazu za účasti zaměstnance, pokud to zdravotní stav zaměstnance dovoluje, svědků a bez vážných důvodů neměnit stav na místě úrazu do doby objasnění příčin a okolností vzniku pracovního úrazu. Zaměstnavatel vede v knize úrazů evidenci v elektronické nebo listinné podobě o všech pracovních úrazech, i když jimi nebyla způsobena pracovní neschopnost nebo byla způsobena pracovní neschopnost kratší než 3 dny. (Česko, 2006)

Knihy úrazů by měla obsahovat:

- *evidenční číslo pracovního úrazu*
- *jméno a příjmení zraněného zaměstnance*
- *datum narození zraněného zaměstnance*
- *datum a hodina úrazu*
- *začátek pracovní směny*
- *místo, kde k úrazu došlo*
- *druh zranění a zraněná část těla*
- *kdo poskytl první pomoc*

- ošetření u lékaře
- popis příčin a okolností, za nichž k úrazu došlo
- jaké předpisy byly v souvislosti s úrazem porušeny a kým
- jména a podpisy zraněného, svědka, zástupce zaměstnanců a zaměstnance vyšetřujícího příčiny úrazu
- datum evidování úrazu (Dvořáčková, 2008)

Zaměstnavatel vyhotovuje záznamy a vede dokumentaci o všech pracovních úrazech, jejichž následkem došlo ke zranění zaměstnance s pracovní neschopností delší než 3 kalendářní dny nebo k úmrtí zaměstnance. Záznam o úrazu zaměstnavatel vyhotovuje nejpozději do 5 pracovního dne po jeho ohlášení, tento záznam posílá:

- postiženému
- zaměstnavateli
- pojišťovně
- příslušnému inspektorátu bezpečnosti práce
- policii ČR, pokud je podezření z trestného činu (Dvořáčková, 2008)

## 5.2. Práva a povinnosti zaměstnance

Zaměstnanec má právo na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, na srozumitelné informace o rizicích jeho práce a opatřeních, které ho ochrání před jejich působením. Zaměstnanec má také právo odmítnout práci, o které je odůvodněně přesvědčen, že ohrožuje jeho zdraví nebo život, takové odmítnutí nesmí být posuzováno jako nesplnění jeho povinností. Je povinen podle svých možností dbát o vlastní bezpečnost a o své zdraví, ale také o bezpečnost a zdraví svých spolupracovníků. Nedílnou a trvalou součástí kvalifikačních předpokladů zaměstnance je znalost základních povinností zaručujících bezpečnost a ochranu zdraví, které vyplývají z právních a ostatních předpisů a požadavků zaměstnavatele. (Česko, 2006)

Mezi další povinnosti zaměstnance patří:

- účast na školení zaměřených na bezpečnost a ochranu zdraví při práci včetně ověření svých znalostí, které zajišťuje zaměstnavatel

- podrobení se lékařským prohlídkám nebo vyšetřením v případě infekčních onemocnění nebo podezření z nákazy
- dodržování právních a ostatních předpisů a pokynů zaměstnavatele s nimiž byl řádně seznámen, aby zajistil bezpečnost a ochranu zdraví a řídil se zásadami bezpečného chování na pracovišti
- dodržování při práci stanovených pracovních postupů a používání pracovních a osobních ochranných prostředků, svévolně je neměnit nebo nevyřazovat z provozu
- dodržování zákazu požívání alkoholických nápojů a zneužívání jiných návykových látek na pracovišti, vstupování pod jejich vlivem na pracoviště a kouření na pracovišti a podrobení se na pokyn vedoucího zaměstnance zjištění, zda není pod vlivem alkoholu nebo jiných návykových látek
- oznamování svým nadřízeným nedostatky a závady, které by mohly ohrozit bezpečnost nebo zdraví zaměstnanců při práci
- bezodkladné oznámení svého pracovního úrazu, pokud mu to jeho zdravotní stav dovolí a pracovního úrazu jiného zaměstnance nebo úrazu jiné fyzické osoby, jehož byl svědkem (Česko, 2004)

### **5.3. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP) v kuchyni**

Vytváření podmínek pro bezpečnou práci a ochranu zdraví mají povinnost ze zákona všichni pracovníci, jakou formou a v jaké míře upravuje celá řada vyhlášek a předpisů. Kladou zaměstnancům úkoly, které je nutno dodržovat. Hlavním úkolem je seznámit každého před vstupem do daného provozu s konkrétními riziky na jednotlivých pracovištích. Později takto získané informace upevňovat formou periodických školení. ( Kolouch, Volfová, 2000)

#### Základní pravidla BOZP:

- Všechny stroje, zařízení, pracovní i ochranné pomůcky používat pouze k účelu, ke kterému jsou určeny a schváleny.
- Nepoužívat žádné stroje, zařízení, pracovní či ochranné pomůcky, které jsou k tomu z důvodu poškození nezpůsobilé.
- Pracovní a ochranné pomůcky volit podle typu práce a povahy ohrožení zdraví.
- Stroje, které nesplňují požadavky na bezpečnost práce se musí odstranit z pracoviště. Pokud to není možné, musí se označit viditelně výstražnou tabulkou a dle povahy zařízení technicky znemožnit jejich uvedení do chodu.

- Před zahájením práce na zařízení, s jehož obsluhou není pracovník zcela přesně seznámen, je nutno ho seznámit s návodem k použití a při práci ho dodržovat.
- Všechny stroje a zařízení zapojovat jen do elektrických zásuvek, které odpovídají předpisům.
- Při odpojování zařízení ze zásuvky vždy uchopit zástrčku, nikdy netahat za přípojný kabel.
- Přípojné kabely, hadice, potrubí, kouřovody a jiné části se nesmí mechanicky nadměrně namáhat, aby nedošlo k jejich poškození a následnému úrazu.
- Ty části strojů a zařízení, které obsahují elektrické ( např. vypínače, motory), se nesmí při čištění ponořit do vody.
- Na žádném stroji nebo zařízení se nesmí demontovat ochranné kryty, pojistná zařízení, bezpečnostní zábrany atd.
- Pokud v návodu jsou doporučeny preventivní prohlídky servisní organizací, je vhodné tato doporučení respektovat.
- Při práci na strojích, jejichž části se pohybují, je nutno zapnout pracovní oděv, zejména rukávy a použít vhodnou pokrývku hlavy. Sníží se tak riziko zachycení za část pracovního oblečení nebo vlasy.
- Dojde-li k důvodné pochybnosti o bezpečnosti některého zařízení, nesmí se uvést do činnosti do té doby, dokud se pracovník neujistí, že nemůže být při správné obsluze zdrojem úrazu.
- Dbát na dostatečné osvětlení pracoviště. ( Kolouch, Volfová, 2000)

#### Základní pravidla při údržbě a čištění :

- Pravidla stanovené výrobcem v návodu, které úkony jsou uživatelskou údržbou a čištěním prováděným personálem kuchyně a které smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci dodavatele zařízení nebo jiné osoby s příslušnou kvalifikací.
- Věnovat pozornost montáži a demontáži všech dílů čištění, protože špatně sestavené pracovní části stroje mohou zapříčinit poškození stroje i úraz.
- Při čištění chránit ruce před účinky čistících prostředků i před poraněním o ostré hrany.

- Pro zajištění BOZP při čištění je nutné odpojení zařízení z elektrické sítě, buď vytažením napájecího kabelu s vidlicí ze zásuvky nebo uvedením hlavního vypínače pro dané zařízení do polohy vypnuto. ( Kolouch, Volfová, 2000)

#### Manipulace s břemeny :

Manipulace znamená vykládání, nakládání, přenášení, zdvihání, břemenem v kuchyni jsou suroviny, obaly, odpady, nádoby apod.

#### Základní pravidla pro tuto manipulaci:

- Při manipulaci s břemeny postupovat tak, aby nedošlo k ohrožení sebe ani jiné osoby.
- Při manipulování s břemeny, které mají ostré hrany pracovat v ochranných rukavicích. Podle povahy břemene volit i adekvátní obuv, která dostatečně chrání nohy.
- S těžšími břemeny smí manipulovat pouze osoby přiměřeně fyzicky zdatné buď samostatně nebo podle potřeby ve spolupráci několik osob.
- Při manipulaci s břemeny, kde hrozí poškození očí nebo pokožky na obličeji (chemické přípravky) používat ochranné brýle nebo štít.
- Všude, kde je to možné, používat k tomu určenou manipulační techniku, např. rudly nebo skladové, plošinové a jiné vozíky.  
(Kolouch, Volfová, 2000)

#### Ukládání zboží a surovin :

Při ukládání materiálů je nutné dbát na zachování dostatečných průchodů, uliček, manipulačních ploch ve vztahu k příslušným předpisům:

- Přesně dodržovat maximální nosnost jednotlivých regálů.
- Zboží a suroviny ve velkých baleních umísťovat na podlahy.
- Při ukládání materiálů do regálu dbát na to, aby byl lehčí materiál umístěn na vyšších policích a těžší na nižších.
- Při manipulaci s materiálem na vyšších policích regálu používat výhradně schválené pomůcky (např. schůdky).
- Odpady a prázdné obaly ukládat na vyhrazená místa bezpečným způsobem.  
( Kolouch, Volfová, 2000)

### Používání chemických přípravků:

V kuchyni se používají různé druhy chemických přípravků, některé z nich mohou vážně ohrozit zdraví. Je proto nutné dodržovat příslušná pravidla BOZP :

- Skladovat přípravky v originálních obalech, aby nedošlo k záměně a byla zachována dostupnost informací na etiketě o správném použití. V žádném případě se nesmí použít pro chemické prostředky obaly od potravin.
- Chránit chemické prostředky před přímým slunečním světlem.
- Nemíchat s jinými, pokud to není povoleno v návodu.
- Prázdné obaly ihned odstranit z pracoviště.
- Chránit dostatečně při všech činnostech účinným způsobem obličej a oči.
- Vyžadovat při nákupu chemických přípravků návod k použití v českém jazyce.
- Ukládat chemické přípravky v souladu s hygienickými předpisy.
- K vyšší bezpečnosti při práci s chemickými přípravky podrobně zpracovat sanitační plán.

### Základní údaje:

- co čistíte
- s jakým prostředkem pracujete
- jak čistíte (pomůcky, nástroje)
- jak často čistíte ( např. po každém použití, 2 x denně)
- jaké ochranné pomůcky při čištění používáte
- kdo čistí
- jaká je správná koncentrace chemického přípravku

### Sanitační řád:

Součástí tohoto řádu je i sanitační plán, stanovuje náplň sanitárních dnů a jejich frekvenci. Zde je také vhodné věnovat adekvátní prostor otázkám prevence poškození zdraví pracovníků. ( Kolouch, Volfová, 2000)



## **6. Bezpečnost a ochrana zdraví dětí, žáků a studentů ve školním stravování**

Podle metodického pokynu k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí a žáků ve školách a školských zařízeních uvedeného ve Věstníku Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy ( dále MŠMT) v sešitě 12/2001 vykonávali pedagogičtí pracovníci podle pokynů ředitele dozor i mimo školu, např. ve školní jídelně. ( Müllner, 2001)

V srpnu 2005 byl tento metodický pokyn MŠMT opatřením č.j. 24904/ 2005-14 zrušen. ( Romaněnko, 2006)

Dohled nad žáky k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve školním stravování se vykonává v zájmu předcházení škodám na zdraví, majetku, přírodě a životním prostředí. V současné době může dohled vykonávat vedle pedagogického pracovníka i jiný zletilý zaměstnanec školy nebo školského zařízení, který byl o výkonu tohoto dohledu řádně poučen a o tomto poučení se provedl záznam. (Česko, 2007)

### **6.1. Povinnosti žáků ve školním stravování**

Žáci jsou povinni dodržovat vnitřní řád a pokyny k ochraně zdraví a bezpečnosti ve školním stravování, s nimiž byli seznámeni a plnit pokyny pedagogických pracovníků škol a školských zařízení vydané v souladu s právními předpisy a školním nebo vnitřním řádem. Informovat školu a školské zařízení o změně zdravotní způsobilosti nebo zdravotních obtížích. (Česko, 2004)

### **6.2. Záznam o úrazu dětí, žáků a studentů**

Úrazem dětí, žáků a studentů je také úraz, který se stal při poskytování školských služeb. Každý úraz, který se stal ve školském zařízení je potřeba zapsat (zaevidovat ) do 24 hodin. Do knihy úrazů může zapisovat úraz zaměstnanec, kterému byl úraz nahlášen postiženým nebo svědkem, nebo jiný zaměstnanec, kterého pověřil ředitel školy.

( Nováková, 2007)

V knize úrazů se uvede:

- *pořadové číslo úrazu*
- *jméno ( popřípadě jména), příjmení a datum narození zraněného*
- *popis úrazu*
- *popis události, při které k úrazu došlo, včetně údaje o datu a místě události*

- *zda a kým byl úraz ošetřen*
  - *popis zaměstnance právnické osoby vykonávající činnost školy nebo školského zařízení, který provedl zápis do knihy úrazů*
- další údaje, pokud jsou potřebné k sepsání záznamu o úrazu. ( Nováková, 2007)*

Záznam o úrazu se vyhotovuje, pokud jde o úraz, jehož důsledkem je nepřítomnost dítěte, žáka nebo studenta ( dále jen „žák“) ve školském zařízení nebo smrtelný úraz (smrtným úrazem se rozumí takové poškození zdraví, které způsobilo smrt po úrazu nebo na jehož následky žák zemřel nejpozději do jednoho roku od vzniku úrazu). Záznam o úrazu se vyhotoví na předem daném formuláři, jedno vyhotovení předá škola nebo školské zařízení zletilému žákovi, v případě nezletilého žáka předá záznam jeho zákonnému zástupci. ( Nováková,2007)

### 6.2.1. Hlášení úrazu

O úrazu nezletilého žáka podá škola nebo školské zařízení bez zbytečného odkladu hlášení jeho zákonnému zástupci a pojišťovně, u které je školské zařízení pojištěno pro případ odpovědnosti za škodu vzniklou na životě a zdraví žáků, pokud má školské zařízení takové pojištění sjednáno. Pokud nasvědčují zjištěné skutečnosti, že v souvislosti s úrazem byl spáchán trestný čin, přestupek nebo se jedná o smrtelný úraz, podá školské zařízení hlášení místně příslušnému útvaru Policie České republiky. ( Nováková, 2007)

### 6.2.2. Zasílání záznamu o úrazu

Záznam o úrazu zasílá škola nebo školské zařízení za uplynulý kalendářní měsíc, nejpozději do pátého dne následujícího měsíce:

- *zřizovateli*
- *zdravotní pojišťovně žáka*
- *elektronicky příslušnému inspektorátu České školní inspekce.*

Záznam o smrtelném úrazu zasílá škola nebo školské zařízení do 5 pracovních dnů po podání hlášení:

- *zřizovateli*
- *zdravotní pojišťovně žáka*
- *příslušnému inspektorátu České školní inspekce místně příslušnému útvaru Policie České republiky. ( Nováková,2007)*

## 7. Vzdělávání dospělých

Vzdělávání dospělých je obecný pojem pro vzdělávání , který zahrnuje veškeré vzdělávací aktivity realizované jako další vzdělávání. Jedná se o proces záměrného rozvíjení takových vědomostí, dovedností a postojů, které jsou nezbytné pro plnohodnotný pracovní život dospělého člověka. Vzdělávání dospělých zahrnuje i další profesní vzdělávání, které souvisí s povoláním a požadavky na jeho výkon. Jeho cílem je udržovat soulad mezi nároky na výkon určité profese a kvalifikací jedince, může mít charakter kvalifikačního vzdělání (např. zaškolení), rekvalifikačního vzdělávání (např. zaměstnanecká rekvalifikace) a normativních školení (např. k bezpečnosti práce). (Bednařiková, 2006)

### 7.1. Školení pracovníků

Školení je nutné od zaškolení a zaučení důsledně odlišit. Školení je v § 205 zákoníku práce definováno jako překážka v práci na straně zaměstnance. Obecně platí, že účast na školení nutném pro získání předpokladů stanovených právními předpisy nebo požadavky nezbytné pro řádný výkon sjednané práce v souladu s potřebami zaměstnavatele a zasahuje do pracovní doby, je překážkou v práci na straně zaměstnance, a má nárok na náhradu mzdy nebo platu. Klasickým příkladem takových školení jsou školení BOZP u zaměstnavatele. Školení BOZP je třeba považovat za prohlubování kvalifikace, kdy si zaměstnanec průběžně doplňuje svoji kvalifikaci v této oblasti, přestože se nemění jeho sjednaný druh práce ani ostatní podmínky v pracovní smlouvě. (Dandová, 2012)

Doporučuje se provádět školení 1x ročně, případně při změně předpisů týkajících se činností ve stravovacích zařízeních. Školení by měla provádět osoba , která má potřebné vědomosti a znalosti v oblasti problematiky a provozu ve stravovacích službách. Nejvhodnější způsob vzdělávání pracovníků je jejich zapojení do diskuse nad konkrétní problematikou, kterou spolu řeší na názorných příkladech. Opakované proškolení je nutné v případech, kdy nejsou dodržovány požadované postupy nebo dochází k různým pochybením. V takovém případě je potřeba školení zaměřit tématicky na problémová místa a s pracovníky si ujasnit nejen správný postup, ale také jim podle možností názorně ukázat, k čemu může dojít, pokud nebudou požadované postupy respektovat. (Voldřich, Jechová, 2006)

## **7.2. Tematický plán školení pracovníků**

Názvy kapitol i jejich obsah v odborné literatuře Voldřich, Jechová, 2006 obsahují problematiku nezbytných požadavků hygieny a zásad správné praxe, které mohou složit jako tematický plán pro školení pracovníků ve školním stravování v následující podobě:

### **I. Dodržování technologických postupů**

- Doprava a příjem surovin.
- Skladování surovin- skladování obecně, skladování v chladících a mrazících zařízeních.
- Úprava surovin- vybalování, hrubá příprava, rozmrazování, používání vajec a vaječných hmot.
- Čistá příprava.
- Tepelná opracování- základní metody tepelného opracování.
- Regenerace.
- Zchlazování, zmrazování- zchlazování potravin, zmrazování potravin.
- Výdej.

### **II. Dodržování teplotních řetězců**

- Obecné zásady, právní předpisy. "
- Teplý řetězec- krájení, porcování pokrmů, výdej pokrmů.
- Studený řetězec

### **III. Kontaminace a bránění kontaminace**

- Co to je kontaminace?
- Znečištění mikroby- oddělování potravin, dodávka a přejímka zboží, rozmrazování, skladování, uchovávání, příprava, vaření, grilování, opékání, uvádění pokrmů do oběhu, používání oděvů, textilních žíněnek, utěrek, přikrývání, balení a jiný způsob ochrany potravin

### **IV. Zdravotní stav zaměstnanců, dodržování osobní hygieny**

- Zdravotní stav zaměstnanců.
- Povinnosti pracovníků.
- Dodržování osobní hygieny- ruce.
- Ochranné prostředky- pracovní oděv, pokrývka hlavy, rukavice, pracovní obuv.
- Hygienické chování.

## 8. Praktická část

### 8.1. Výzkum

Výzkum je systematický způsob řešení problému rozšiřující hranice vědomostí lidstva. Není nikdy záležitostí jediného člověka, ale odhaluje poznání i dalším osobám. ( Gavora, 2000)

V praktické části mé bakalářské práce jsem se zaměřila na kvantitativní výzkum. Kvantitativní výzkum je výzkum založený na předpokladu, že existuje objektivní realita, která je relativně neměnná v průběhu času a v různém prostředí a dá se objektivně měřením zachytit. ( Gavora, vlastní překlad, 2010)

Cílem mého výzkumu bylo zjistit, jestli se vedoucí školních jídelen orientují v základních pojmech a operacích nutných k ochraně veřejného zdraví, aby byla zajištěna bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmů v zařízeních školního stravování. Ke zjištění těchto znalostí jsem použila výzkumnou metodu dotazníku.

### 8.2. Hypotéza

Hypotéza souvisí s výzkumnými otázkami a obvykle se z nich odvozuje. Hypotéza je určitý odborný odhad o tom, jak se budou chovat výzkumné data a jaké výsledky z nich lze vyvodit. Je to vlastně predikce závěrů výzkumu. Nejde však o hádání. Jde o odbornou předpověď, ta musí být promyšlená, reflektována a zdůvodnitelná. V opačném případě hypotéza bude připomínat tipování, jaké dělají lidé v sázkových kancelářích, a to může přinést triviální, nevysvětlitelné nebo neodůvodněnou výsledky. Hypotézy nutí výzkumníka uvažovat hlouběji o výzkumném problému a zamýšlet se, jaká data bude získávat v terénu a jak je zpracuje. ( Gavora, vlastní překlad, 2010)

Ve své práci jsem stanovila pracovní hypotézu:

**Hypotéza 1:** Rozsah základních znalostí u vedoucích školního stravování nutných k ochraně veřejného zdraví je dostatečná.

### 8.3. Výzkumný soubor

Jako výzkumný soubor jsem oslovila vedoucí školních jídelen v Olomouckém kraji.

## 8.4. Výzkumná metoda - dotazník

Dotazník patří mezi jednu z nejčastěji používaných metod ve výzkumu. Používá se na hromadné a rychlé zjišťování faktů, názorů, postojů, preferencí, hodnot, motivů, potřeb, zájmů. (Gavora, vlastní překlad, 2010) V mé práci jsem použila jeden typ dotazníku pro všechny respondenty. Dotazník byl anonymní, obsahoval 20 uzavřených otázek a úkolem respondentů bylo vybrat správnou odpověď a zakroužkovat ji. Bylo rozdáno celkem 50 dotazníků, které jsem respondentům rozdala osobně, takže do vyhodnocení jsem mohla zařadit všech 50 vrácených a vyplněných dotazníků, to znamená 100 % návratnost dotazníků.

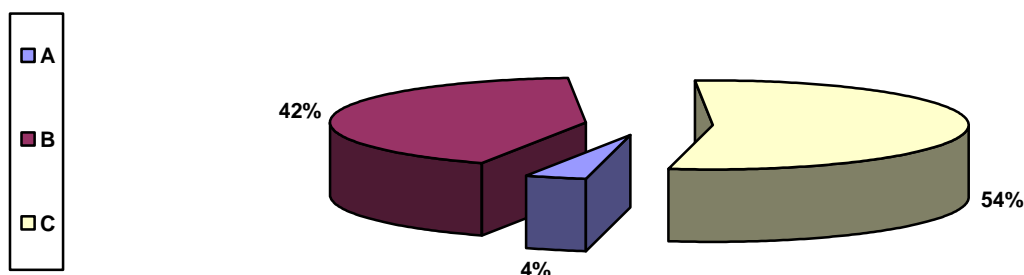
## 8.5. Zpracování výzkumných dat

### 1. Věk vedoucích školní jídelny:

- a) 18-35 let
- b) 36-45 let
- c) 46 a více

V otázce č.1 jsem zjišťovala věk vedoucích školní jídelny. Z 50 respondentů (100 %) byli 2 respondenti ( 4 %) ve věku 18-35 let, 21 respondentů (42 %) ve věku 36-45 let a 27 (54 %) ve věku 46 a více let.

Graf č. 1: Věk vedoucích školní jídelny:



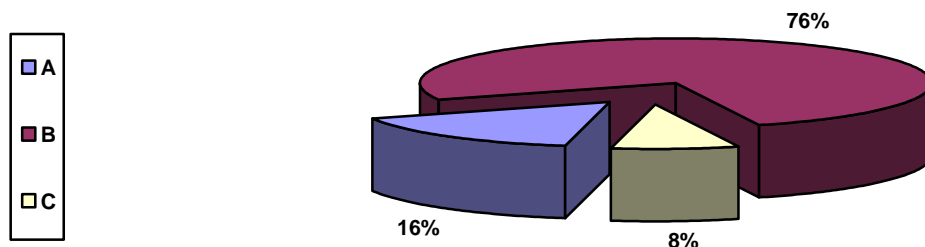
Zdroj: vlastní výzkum

### 2.) Doba ve funkci vedoucí školní jídelny :

- a) do 10 let
- b) 11-20 let
- c) 21 a více let

V otázce číslo č.2. jsem zjišťovala dobu ve funkci vedoucí školní jídelny. Z 50 respondentů (100 %) pracuje 8 respondentů (16 %) ve funkci do 10 let, 38 respondentů (76 %) ve funkci 11-20 let a 4 respondenti (8 %) ve funkci 21 a více let.

**Graf č. 2: Doba ve funkci vedoucí školní jídelny :**



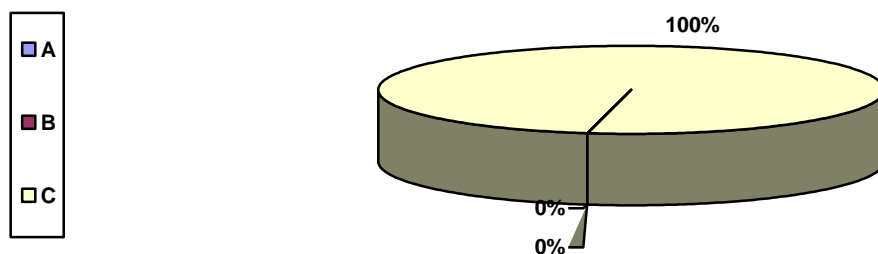
Zdroj: vlastní výzkum

### 3.) Co ničíme při procesu dezinfekce? :

- a) hmyz a ostatní členovce( mouchy, komáry)
- b) hlodavce (myši, potkany)
- c) plísně, bakterie a viry

Na otázku č.3.: Co ničíme při procesu dezinfekce? z 50 respondentů (100 %) odpovědělo správně 50 respondentů ( 100 %) možnost c) plísně,bakterie a viry

**Graf č. 3: Co ničíme při procesu dezinfekce?**



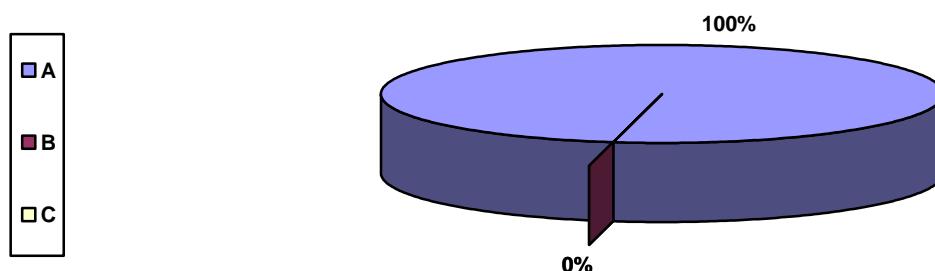
Zdroj: vlastní výzkum

### 4.) Co ničíme při procesu dezinfekce?:

- a) hmyz a ostatní členovce( mouchy, komáry)
- b) hlodavce (myši, potkany)
- c) plísně, bakterie a viry

Na otázku č.4.: Co ničíme při procesu dezinfekce? z 50 respondentů (100 %) vybralo správně možnost a) hmyz a ostatní členovce ( mouchy, komáry) 50 respondentů (100 %)

**Graf č. 4: Co ničíme při procesu dezinfekce?**



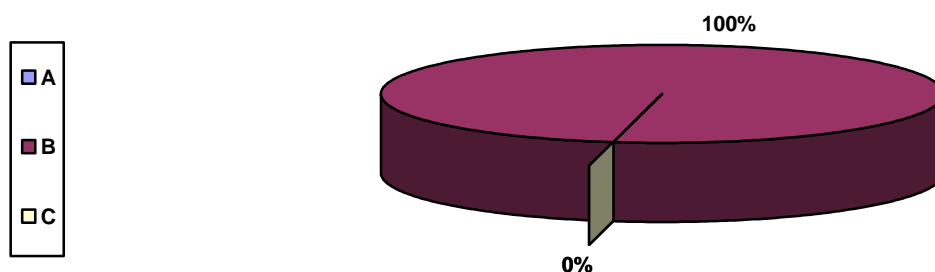
Zdroj: vlastní výzkum

**5.) Co ničíme při procesu deratizace?:**

- a) hmyz a ostatní členovce( mouchy, komáry)
- b) hlodavce (myši, potkany)
- c) plísně, bakterie a viry

Na otázku č.5: Co ničíme při procesu deratizace? z 50 (100 %) vybralo správně 50 respondentů ( 100 %) možnost b) hlodavce (myši, potkany)

**Graf č. 5: Co ničíme při procesu deratizace?**



Zdroj: vlastní výzkum

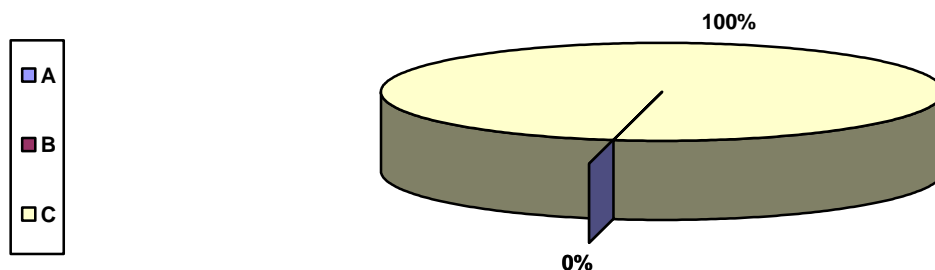
**6.) Čím musí být vybavena umyvadla na mytí rukou?:**

- a) přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředek na mytí rukou
- b) na mytí rukou stačí pouze přívod studené vody
- c) přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředek na mytí rukou a hygienické osušení



Na otázku č.6: Čím musí být vybavena umyvadla na mytí rukou? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost c) přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředek na mytí rukou a hygienické osušení

Graf č. 6: Čím musí být vybavena umyvadla na mytí rukou?



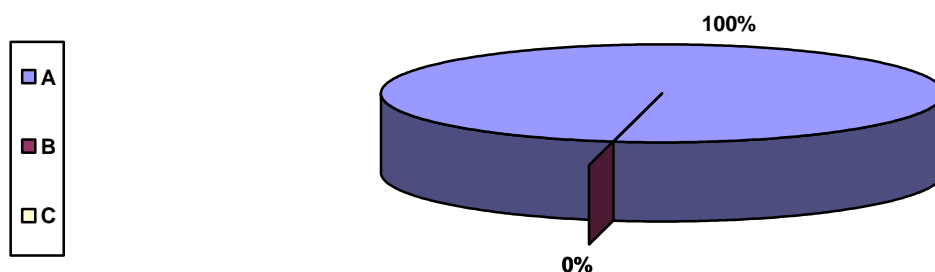
Zdroj: vlastní výzkum

### 7.) Čím musí být vybavena sanitární zařízení?:

- a) odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním
- b) židlemi pro odpočinek zaměstnanců
- c) zrcadlem pro upravený vzhled zaměstnanců

Na otázku č.7: Čím musí být vybavena sanitární zařízení? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost a) odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním

Graf č. 7: Čím musí být vybavena sanitární zařízení?



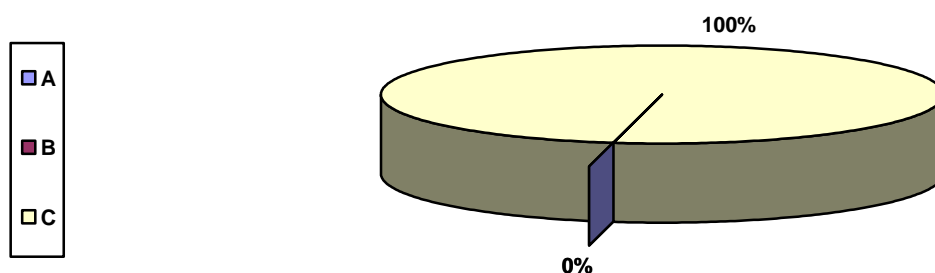
Zdroj: vlastní výzkum

### 8.) Kde musí být čistící a dezinfekční prostředky uloženy?:

- a) v provozovně spolu s nádobím, aby byly vždy po ruce
- b) společně s ostatními potravinami v samostatném regálu
- c) mimo oblasti, ve kterých se manipuluje s potravinami

Na otázku č.8: Kde musí být čisticí a dezinfekční prostředky uloženy? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost c) mimo oblasti, ve kterých se manipuluje s potravinami

**Graf č. 8 : Kde musí být čisticí a dezinfekční prostředky uloženy?**



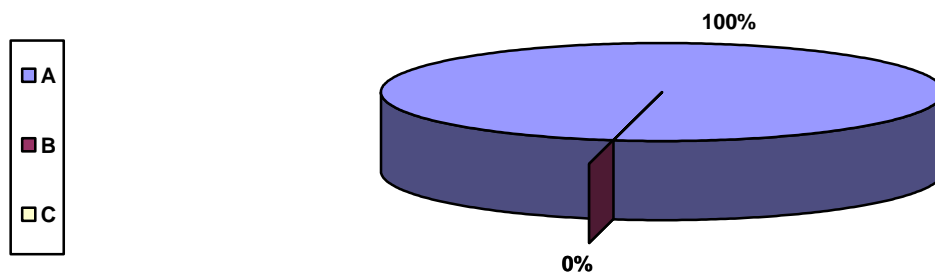
Zdroj: vlastní výzkum

### 9.) Co musí mít pracovníci ve školním stravování? :

- a) musí mít zdravotní průkaz a na vyžádání předložit ke kontrole
- b) nemusí mít zdravotní průkaz, stačí dodržování osobní hygieny
- c) nepotřebují žádný doklad, stačí potvrzení, že jsou zdraví

Na otázku č.9: Co musí mít pracovníci ve školním stravování? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost a) musí mít zdravotní průkaz a na vyžádání předložit ke kontrole

**Graf č. 9: Co musí mít pracovníci ve školním stravování?**



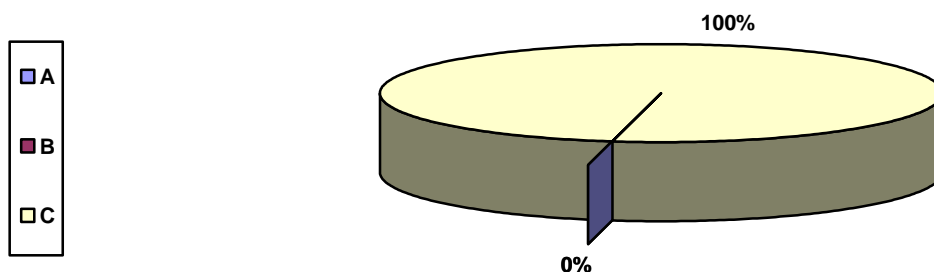
Zdroj: vlastní výzkum

### 10.) Kde pracovníci ve školním stravování ukládají občanské oděvy?:

- a) mohou ukládat své občanské oblečení spolu s pracovním, šetří tak místo
- b) mohou přechovávat občanské oděvy v prostorách výroby pokrmů, aby se mohli kdykoliv převléknout
- c) musí pracovní oděv ukládat odděleně od oděvu občanského ve členěných šatních skříních

Na otázku č.10: Kde pracovníci ve školním stravování ukládají občanské oděvy? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost c) musí pracovní oděv ukládat odděleně od oděvu občanského ve členěných šatních skříních

Graf č. 10: Kde pracovníci ve školním stravování ukládají občanské oděvy?



Zdroj: vlastní výzkum

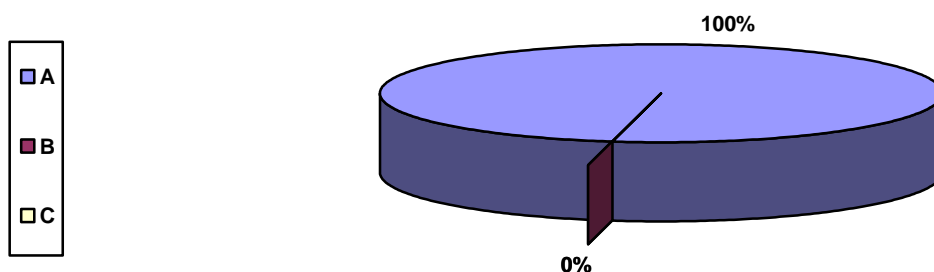
### 11.) Co znamená kontaminace?:

- a) přítomnost jakýchkoliv závadných látek v potravině a v jejím okolí
- b) příprava pokrmů na kontaktním grilu
- c) přítomnost jakýchkoliv prospěšných látek v potravině

Na otázku č.11: Co znamená kontaminace? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost

- a) přítomnost jakýchkoliv závadných látek v potravině a v jejím okolí

Graf č. 11: Co znamená kontaminace?



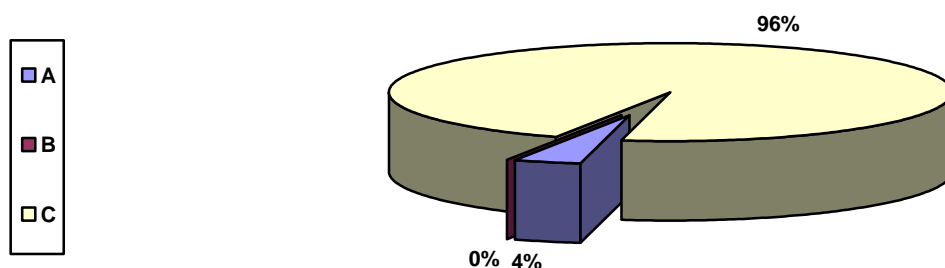
Zdroj: vlastní výzkum

### 12.) Čím musí být vybavena okna v provozovně?:

- a) musí být vybaveny sítěmi proti hmyzu pouze v letním období
- b) nemusí být vybaveny sítěmi proti hmyzu, prostory se snadněji vyvětrají
- c) musí být vybaveny sítěmi proti hmyzu, aby nedošlo ke kontaminaci

Na otázku č.12: Čím musí být vybavena okna v provozovně? vybralo správně 48 respondentů (96 %) možnost c) musí být vybaveny sítěmi proti hmyzu, aby nedošlo ke kontaminaci a nesprávně 2 respondenti (4 %) možnost a) musí být vybaveny sítěmi proti hmyzu pouze v letním období

Graf č. 12: Čím musí být vybavena okna v provozovně?



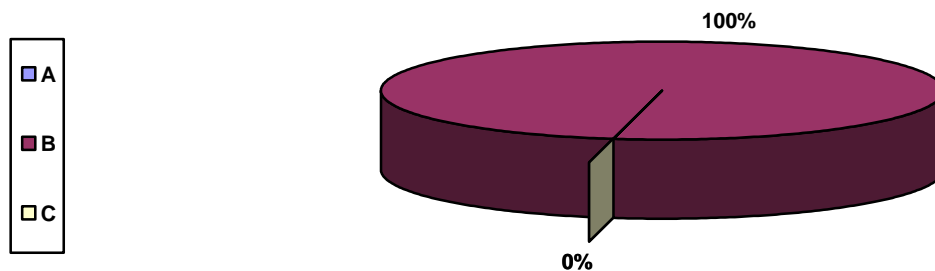
Zdroj: vlastní výzkum

### 13.) Kde se provádí hrubá příprava?:

- a) provádí se tam, kde je zrovna volné místo
- b) provádí se na pracovním úseku k tomuto účelu určeném s použitím nářadí a náčiní určené pouze na hrubou přípravu
- c) provádí se na pracovním úseku k tomuto účelu určeném jakýmkoliv nářadím nebo náčiním

Na otázku č.13: Kde se provádí hrubá příprava? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost b) provádí se na pracovním úseku k tomuto účelu určeném s použitím nářadí a náčiní určené pouze na hrubou přípravu

Graf č. 13: Kde se provádí hrubá příprava?



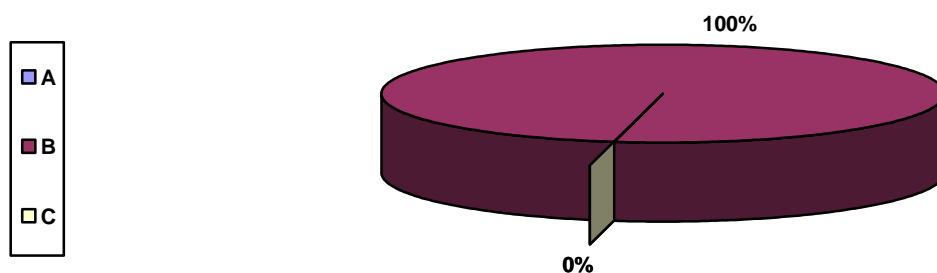
Zdroj: vlastní výzkum

#### 14.) Jakým způsobem se rozmrazuje?:

- a) ve školním stravování se nesmí používat zmrazené potraviny
- b) je vhodné v chladicím zařízení při teplotě nejvýše + 4°C
- c) je vhodné ve stojaté teplé vodě v době delší než 4 hodiny

Na otázku č.14: Jakým způsobem se rozmrazuje? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost b) je vhodné v chladicím zařízení při teplotě nejvýše + 4°C

Graf č. 14: Jakým způsobem se rozmrazuje?



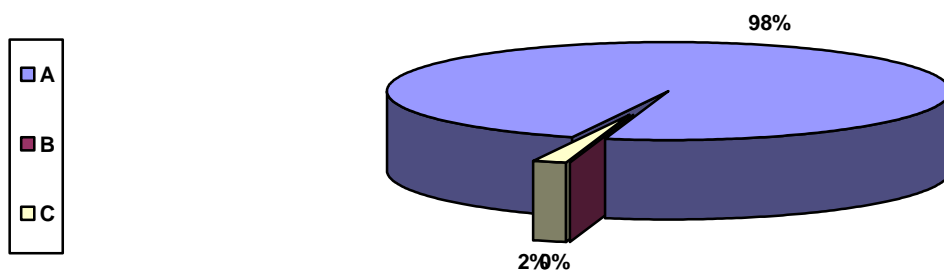
Zdroj: vlastní výzkum

#### 15.) Jaká je manipulace s vejci ve výrobní části provozovny?:

- a) do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v omyvatelných nádobách nebo plastech
- b) do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v původních papírových proložkách
- c) nesmí se používat čerstvá vejce, pouze vaječné hmoty

Na otázku č.15: Jaká je manipulace s vejci ve výrobní části provozovny? vybralo správně 49 respondentů (98 %) možnost a) do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v omyvatelných nádobách nebo plastech a nesprávně 1 respondent (2 %) možnost c) nesmí se používat čerstvá vejce, pouze vaječné hmoty

**Graf č. 15: Jaká je manipulace s vejci ve výrobní části provozovny?**



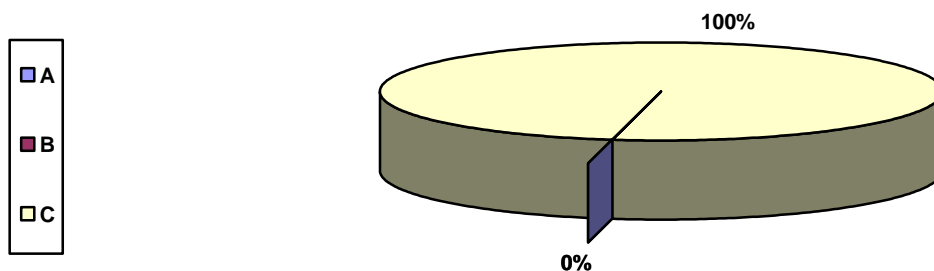
Zdroj: vlastní výzkum

**16.) Co se považuje za dostatečné tepelné opracování?:**

- a) účinek záhřevu na teplotu + 63 °C po dobu 5 minut
- b) účinek záhřevu na teplotu + 68 °C po dobu 3 minut
- c) účinek záhřevu na teplotu + 75°C po dobu 5 minut

Na otázku č.16: Co se považuje za dostatečné tepelné opracování? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost c) účinek záhřevu na teplotu + 75°C po dobu 5 minut

**Graf č. 16: Co se považuje za dostatečné tepelné opracování?**



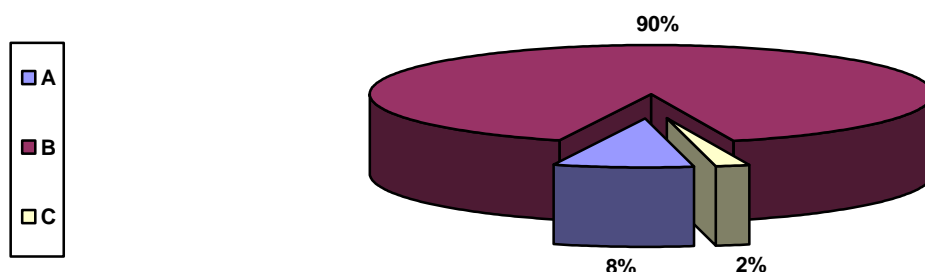
Zdroj: vlastní výzkum

**17.) Při jaké teplotě uchováváme pokrm nejméně?:**

- a) při teplotě + 65 °C
- b) při teplotě + 75 °C
- c) při teplotě + 80 °C

Na otázku č.17: Při jaké teplotě uchováváme pokrm nejméně? vybralo správně 45 respondentů (90 %) možnost b) při teplotě + 75 °C , nesprávně možnost a) při teplotě + 65 °C 4 respondenti (8 %) a možnost c) při teplotě + 80 °C 1 respondent (2%)

**Graf č. 17: Při jaké teplotě uchováváme pokrm nejméně?**



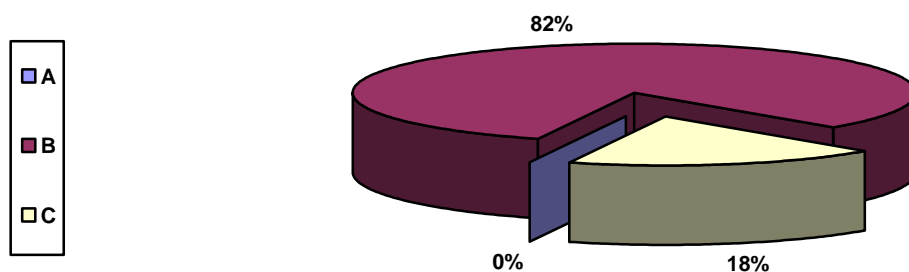
Zdroj: vlastní výzkum

**18.) Jakou teplotu má nejméně teplý pokrm v době podání spotřebiteli?:**

- a) teplotu + 58°C
- b) teplotu + 60°C
- c) teplotu + 63°C

Na otázku č.18: Jakou teplotu má nejméně teplý pokrm v době podání spotřebiteli? vybralo správně 41 respondentů (82 %) možnost b) teplotu + 60°C , nesprávně možnost c) teplotu + 63°C 9 respondentů (18%)

**Graf č. 18: Jakou teplotu má nejméně teplý pokrm v době podání spotřebiteli?**



Zdroj: vlastní výzkum

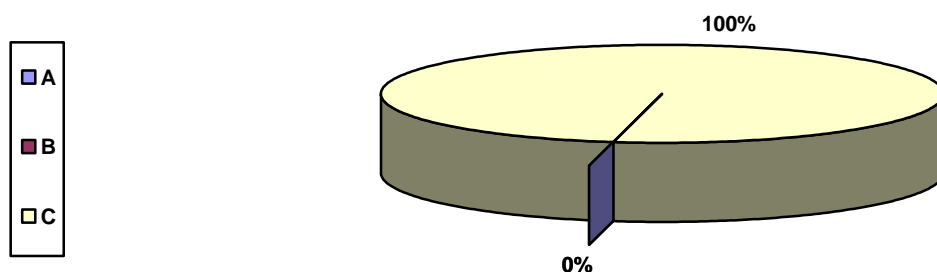
**19.) Kdy probíhá školení zaměstnanců?:**

- a) není potřeba, pokud zaměstnanci mají odbornou kvalifikaci a umí vařit
- b) stáčí při nástupu do zaměstnání

c) doporučuje se 1x ročně, případně při změně předpisů

Na otázku č.19: Kdy probíhá školení zaměstnanců? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost c) doporučuje se 1x ročně, případně při změně předpisů

**Graf č. 19: Kdy probíhá školení zaměstnanců?**



Zdroj: vlastní výzkum

## 20.) Čím se řídí školní stravování? :

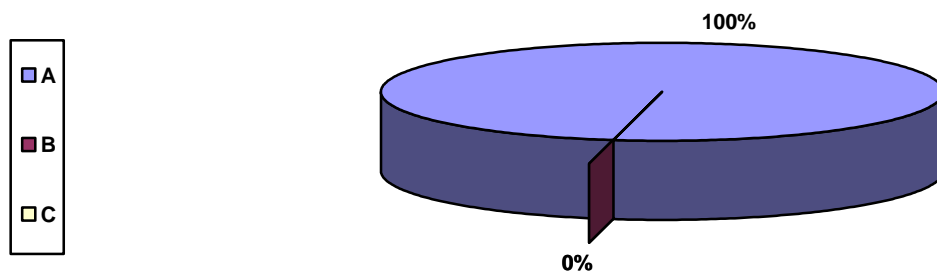
a) vyhláškou č.137/ 2005 Sb. o školním stravování a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

b) každá škola si určí svá pravidla, podle kterých se řídí

c) vyhláškou č.106/ 2001 Sb. o hygienických požadavcích na zotavovací akce pro děti a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

Na otázku č.20: Čím se řídí školní stravování? vybralo správně 50 respondentů (100 %) možnost a) vyhláškou č.137/ 2005 Sb. o školním stravování a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

**Graf č. 20: Čím se řídí školní stravování?**



Zdroj: vlastní výzkum



## 8.6. Interpretace výzkumných údajů

Interpretace znamená vyhodnocení a vysvětlení. Hlavním výstupem z výzkumu nejsou údaje, ale jejich interpretace. ( Gavora, vlastní překlad, 2010)

První a druhou otázkou jsem chtěla získat základní informace o vedoucích školního stravování, kterým jsem rozdala svůj dotazník, to znamená jejich věk a dobu působení ve funkci. Ze získaných odpovědí jsem zjistila, že ze vzorku 50 respondentů pracují ve věku 18-35 let 4 % vedoucích, 36-45 let 42 % vedoucích a 46-a více let 54 % vedoucích a doba ve funkci do 10 let 16 % vedoucích, 11-20 let 76% vedoucích a 21 a více let 8 %. Z toho mohu usoudit, že je věk vedoucích školního stravování i doba působení ve funkci poměrně vysoká, což může znamenat dostatečné znalosti i zkušenosti při dalších odpovědích v dotazníku. Toto tvrzení se potvrzuje u otázek č.3 - č.11, kdy otázky byly zodpovězeny na 100 % . Odpovědi na otázky č.12 - Čím musí být vybavena okna a č.15 - Manipulace s vejci nejsou tak jednoznačné, ale procenta nesprávných odpovědí jsou zanedbatelná, většina respondentů odpověděla správně. Více mě znepokojily odpovědi na otázku č.17 - Při jaké teplotě nejméně uchováváme pokrm, č.18 - Jakou teplotu má mít nejméně pokrm při podání spotřebiteli. Tady je zřejmé, že někteří respondenti mají nepřesné informace o problematice teplot při uchovávání a podávání pokrmů. Respondentům jsem položila celkem 20 otázek, z toho 18 se týkalo znalostí k ochraně veřejného zdraví. Z těchto 18 otázek bylo zodpovězeno správně 14 otázek, což je 78 % a nesprávně 4 otázky, což znamená 22 %. Výzkum tak potvrdil stanovenou pracovní hypotézu, že orientace v základních pojmech a operacích u vedoucích školního stravování nutných k ochraně veřejného zdraví je dostatečná. Zároveň je podle některých nesprávně zodpovězených otázek zřejmé, že je školení nejen vedoucích školního stravování, ale i ostatních pracovníků provozu důležité a nutné k ochraně veřejného zdraví při přípravě bezpečných a zdravotně nezávadných pokrmů.

## Závěr

Ve své bakalářské práci jsem se snažila přiblížit důležitost dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů ve školním stravování v rámci ochrany zdraví nejen dětí, žáků a studentů, ale i ostatních strávníků. Cílem práce bylo přiblížit tyto předpisy a vytvořit tak materiál pro začínající vedoucí školní jídelny nebo pracovníky ve školní kuchyni. Celou práci jsem rozdělila do osmi kapitol. V první kapitole popisuji školní stravování všeobecně, jeho historii, organizaci práce v provozu a profesní role vedoucích školních jídelen. Ve druhé kapitole jsem stručně popsala hygienické předpisy ve školním stravování a některé právní předpisy. Ve třetí kapitole jsem se snažila přiblížit zásady správné výrobní a hygienické praxe, vysvětlit význam zkratky HACCP a jeho základní principy a nebezpečí hrozící strávníkům. Ve čtvrté kapitole jsem se zaměřila na systémy kontrol ve školním stravování. Pátá a šestá kapitola pojednávala o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci ve školní kuchyni a bezpečnosti a ochraně zdraví dětí, žáků a studentů ve školním stravování. V sedmé kapitole jsem se zabývala vzděláváním dospělých a školením pracovníků.

Osmá kapitola byla praktická část, ve které jsem se zaměřila na kvantitativní výzkum formou dotazníkového šetření a výzkumným souborem pro účely práce byly vedoucí školních jídelen v Olomouckém kraji. Stanovila jsem si jednu pracovní hypotézu, že znalosti základních pojmů a výrobních operací u vedoucích školního stravování jsou dostatečné a tato pracovní hypotéza pomocí výzkumu byla potvrzena. Je možné, že se otázky v dotazníku mohly čtenářům zdát jednoduché, pro vedoucí školních jídelen je však velmi důležité znát přesný význam pojmů nebo výrobních operací použitých v dotazníku. Bez těchto základních znalostí by nebylo možné efektivně zpracovat přípravu na školení pracovníků ve školním stravování nebo provádět vnitřní audit v jiných provozovnách. Nejde jen o formální splnění povinnosti, ale profesionální přístup při proškolení pracovníků ve školním stravování, které je velmi důležité a nutné, aby byla zajištěna příprava bezpečných a zdravotně nezávadných pokrmů ve školních stravovnách.

## Použitá literatura a prameny

BEDNAŘÍKOVÁ, Iveta. *Kapitoly z andragogiky 1*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2006, 77 s. Texty k distančnímu vzdělávání v rámci kombinovaného studia. ISBN 80-244-1192-X.

DANDOVÁ, Eva. Školní jídelny z pohledu práva. *Poradce veřejné správy: školy, úřady, zdravotnictví, rozpočtové, příspěvkové, neziskové organizace* 2012, č. 10.,s.37. ISSN 1802-839X.

DVOŘÁČKOVÁ, Eva. ZP § 105 Povinnosti zaměstnavatele při pracovních úrazech a nemocech z povolání. *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. 2008, č.3, s.42. ISSN 1211-846X.

DVOŘÁČKOVÁ, Eva. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci ( nejen ve školních kuchyních). *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. 2008, č.4, s.56. ISSN 1211-846X

GAVORA, Peter. *Úvod do pedagogického výzkumu*. Překlad Vladimír Jůva. Brno: Paido, 2000, 207 s. Edice pedagogické literatury. ISBN 80-859-3179-6.

JANOTOVÁ, Lucie. Systém HACCP a jeho implementace v provozech školního stravování. *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. 2013, č.2, s.25. ISSN 1211-846X

KOLEKTIV AUTORŮ. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách: Část I*. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. ISBN 80-02-01822-2.

KOLOUCH, Martin a Anna VOLFOVÁ. *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů: pro střední a vyšší odborné školy*. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 80-716-8719-7.

KRATOCHVÍLOVÁ, Eva. Úprava pracovnělékařských prohlídek s účinností od 1. 4. 2013 *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. 2013, č.1, s.15-16. ISSN 1211-846X

NOVÁKOVÁ, Zdenka. *Bezpečnost a ochrana zdraví žáků na školách - školní a pracovní úrazy*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2007, 66 s. ISBN 978-80-244-1806-3.

OTOUPAL, Pavel. Základní pojmy v HACCP. *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. 2003, č.6, s.88. ISSN 1211-846X

PRÁŠILOVÁ, Michaela. *Vybrané kapitoly ze školského managementu pro pedagogické pracovníky*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2006, 212 s. Učebnice (Univerzita Palackého). ISBN 80-244-1415-5.

ROMANĚNKO, Jan. Bezpečnost a ochrana zdraví dětí a žáků ve školách: Ví vaše škola a její zřizovatel o změnách v této oblasti?. *Učitelství noviny: týdeník pro učitele a přátele školy*. 2006, č.14-15, s.I. ISSN 0139-5718

ŠULCOVÁ, Eva. *Receptury pokrmů pro školní stravování: 1.díl*. 3. zcela přeprac. a rozš. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2007a, 291 s. ISBN 978-802-3989-106.

ŠULCOVÁ, Eva. *Receptury pokrmů pro školní stravování: 3.díl*. 3. zcela přeprac. a rozš. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2007b, 285 s. ISBN 978-802-3989-120.

ŠULCOVÁ, Eva a Alena STROSSEROVÁ. Školní stravování (historie a aktuálně). *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. 2008, č.5, s.68-69. ISSN 1211-846X

TRUNEČEK, Jan. *Management v informační společnosti: učební texty pro bakalářské studium*. Vyd. 2. V Praze: Vysoká škola ekonomická v Praze, 1999, 228 s. ISBN 80-707-9683-9.

VEBER, Jaromír. *Management: základy, moderní manažerské přístupy, výkonnost a prosperita*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Management Press, 2009, 734 s. ISBN 978-80-7261-200-0.

VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. A KOLEKTIV AUTORŮ. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii: Malé a střední provozovny*. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006. ISBN 80-903401-7

## Internetové zdroje

BARTOŠOVÁ, Lenka a Alena HANULÍKOVÁ. Státní zemědělská a potravinářská inspekce: *Onemocnění z potravin, alergie a intolerance*. [online]. © 2013 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000167&docType=ART&nid=11325>

ČESKO. Zákon č. 561/2004 Sb. ze dne 24.10.2004: Zákon o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). In: *Sbírka zákonů ČR*. 2004, částka 190. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-561> [cit. 2013-11-09] ISSN 1211-1244

ČESKO. Vyhláška č. 263/2007 Sb. ze dne 04.10.2007, kterou se stanoví pracovní řád pro zaměstnance škol a školských zařízení zřízených Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, krajem, obcí nebo dobrovolným svazkem obcí. In: *Sbírka zákonů ČR*. 2007, částka 86. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2007-263> [cit. 2013-11-09] ISSN 1211-1244

ČESKO. Zákon č. 262/2006 Sb. ze dne 21.04.2006: zákoník práce. In: *Sbírka zákonů ČR*. 2006, částka 84. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2006-262> [cit. 2013-11-09] ISSN 1211-1244

FŮRSTOVÁ, Alena. Česká školní inspekce a školní stravování: Školní stravování a výchova ke zdraví. [online]. Copyright (c) 2002-2014. [cit. 2013-10-29] Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=873>

GAVORA, Peter a kol. *Elektronická učebnica pedagogického výskumu*. [online]. Bratislava : Univerzita Komenského, 2010. [cit. 2013-11-09] Dostupné na: <http://www.e-metodologia.fedu.uniba.sk/>. ISBN 978-80-223-2951-4.

KRAUSOVÁ, Naděžda. *Vnitřní audit – jak na to?*. [online]. Copyright (c) 2002-2014 [cit. 2013-12-08]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=975>

MALÁT, Michal. Otázka školního stravování a vznik Asociace školních jídelen. (c) 2012 [online]. [cit. 2013-10-31]. Dostupné z: [http://www.asjcr.cz/files/docs/proslov\\_malat.pdf](http://www.asjcr.cz/files/docs/proslov_malat.pdf)

MÜLLNER, Jaroslav. *Metodický pokyn k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí a žáků ve školách a školských zařízeních* [online]. Praha: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2001 [cit. 2013-03-05]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/dokumenty/2001-12>

RÁŽOVÁ, Jarmila. *Současné požadavky na hygienu ve školním stravování*. [online].

Copyright (c) 2002-2014. [cit. 2013-10-29] Dostupné z :  
<http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1252>

SVOBODOVÁ, Hana. *Vnitřní audit HACCP a jeho význam pro školní jídelnu*.

[online]. Copyright (c) 2002-2014 [cit. 2013-12-08].

Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1052>

## **Použité zkratky**

UNRRA- Správa Spojených národů pro pomoc a obnovu

BOZP – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

ES - Evropské společenství

EHS - Evropské hospodářské společenství

HACCP – Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů

ČŠI - Česká školní inspekce

OOPP – Osobní ochranné pracovní prostředky

Sb. - Sbíрка

## Seznam příloh

### 1. Dotazník

## Seznam grafů

Graf č. 1: Věk vedoucích školní jídelny

Graf č. 2: Doba ve funkci vedoucí školní jídelny

Graf č. 3: Co ničíme při procesu dezinfekce?

Graf č. 4: Co ničíme při procesu dezinsekce?

Graf č. 5: Co ničíme při procesu deratizace?

Graf č. 6: Čím musí být vybavena umyvadla na mytí rukou?

Graf č. 7: Čím musí být vybavena sanitární zařízení?

Graf č. 8 : Kde musí být čistící a dezinfekční prostředky uloženy?

Graf č. 9: Co musí mít pracovníci ve školním stravování?

Graf č.10: Kde pracovníci ve školním stravování ukládají občanské oděvy?

Graf č.11: Co znamená kontaminace?

Graf č.12: Čím musí být vybavena okna v provozovně?

Graf č.13: Kde se provádí hrubá příprava?

Graf č.14: Jakým způsobem se rozmrazuje?

Graf č.15: Jaká je manipulace s vejci ve výrobní části provozovny?

Graf č.16: Co se považuje za dostatečné tepelné opracování?

Graf č.17: Při jaké teplotě uchováváme pokrm nejméně?

Graf č.18: Jakou teplotu má nejméně teplý pokrm v době podání spotřebiteli?

Graf č.19: Kdy probíhá školení zaměstnanců?

Graf č.20: Čím se řídí školní stravování?



## **Příloha č.1. Dotazník**

Vážená respondenté, jmenuji se Iveta Kuchařová a studuji na Pedagogické fakultě Univerzity Palackého v Olomouci, obor Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku. Téma mé bakalářské práce je „Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů ve školním stravování.“ Chtěla bych vás poprosit o vyplnění tohoto dotazníku, pomocí kterého bych chtěla zjistit rozsah znalostí vedoucích pracovníků ve školním stravování. Dotazník je anonymní a všechny údaje budou použity pouze pro bakalářskou práci. Každá otázka má pouze jednu správnou odpověď, kterou je nutno zakroužkovat. Předem děkuji za vaši ochotu a pomoc.

### **1. Věk vedoucí školní jídelny:**

- a) 18-35 let
- b) 36-45 let
- c) 46 a více

### **2.) Doba ve funkci vedoucí školní jídelny :**

- a) do 10 let
- b) 11-20 let
- c) 21 a více let

### **3.) Co ničíme při procesu dezinfekce? :**

- a) hmyz a ostatní členovce( mouchy, komáry)
- b) hlodavce (myši, potkany)
- c) plísně, bakterie a viry

### **4.) Co ničíme při procesu dezinsekce?:**

- a) hmyz a ostatní členovce( mouchy, komáry)
- b) hlodavce (myši, potkany)
- c) plísně, bakterie a viry

**5.) Co ničíme při procesu deratizace?:**

- a) hmyz a ostatní členovce( mouchy, komáry)
- b) hlodavce (myši, potkany)
- c) plísně, bakterie a viry

**6.) Čím musí být vybavena umyvadla na mytí rukou?:**

- a) přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředek na mytí rukou
- b) na mytí rukou stačí pouze přívod studené vody
- c) přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředek na mytí rukou a hygienické osušení

**7.) Čím musí být vybavena sanitární zařízení?:**

- a) odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním
- b) židlemi pro odpočinek zaměstnanců
- c) zrcadlem pro upravený vzhled zaměstnanců

**8.) Kde musí být čisticí a dezinfekční prostředky uloženy?:**

- a) v provozovně spolu s nádobím, aby byly vždy po ruce
- b) společně s ostatními potravinami v samostatném regálu
- c) mimo oblasti, ve kterých se manipuluje s potravinami

**9.) Co musí mít pracovníci ve školním stravování? :**

- a) musí mít zdravotní průkaz a na vyžádání předložit ke kontrole
- b) nemusí mít zdravotní průkaz, stačí dodržování osobní hygieny
- c) nepotřebují žádný doklad, stačí potvrzení, že jsou zdraví

**10.) Kde pracovníci ve školním stravování ukládají občanské oděvy?:**

- a) mohou ukládat své občanské oblečení spolu s pracovním, šetří tak místo
- b) mohou přechovávat občanské oděvy v prostorách výroby pokrmů, aby se mohli kdykoliv převléknout
- c) musí pracovní oděv ukládat odděleně od oděvu občanského ve členěných šatních skříních

**11.) Co znamená kontaminace?:**

- a) přítomnost jakýchkoliv závadných látek v potravině a v jejím okolí
- b) příprava pokrmů na kontaktním grilu
- c) přítomnost jakýchkoliv prospěšných látek v potravině

**12.) Čím musí být vybavena okna v provozovně?:**

- a) musí být vybaveny sítěmi proti hmyzu pouze v letním období
- b) nemusí být vybaveny sítěmi proti hmyzu, prostory se snadněji vyvětrají
- c) musí být vybaveny sítěmi proti hmyzu, aby nedošlo ke kontaminaci

**13.) Kde se provádí hrubá příprava?:**

- a) provádí se tam, kde je zrovna volné místo
- b) provádí se na pracovním úseku k tomuto účelu určeném s použitím náradí a náčiní určené pouze na hrubou přípravu
- c) provádí se na pracovním úseku k tomuto účelu určeném jakýmkoliv náradím nebo náčiním

**14.) Jakým způsobem se rozmrazuje?:**

- a) ve školním stravování se nesmí používat zmrazené potraviny
- b) je vhodné v chladicím zařízení při teplotě nejvýše + 4°C
- c) je vhodné ve stojaté teplé vodě v době delší než 4 hodiny

**15.) Jaká je manipulace s vejci ve výrobní části provozovny?:**

- a) do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v omyvatelných nádobách nebo plastech
- b) do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v původních papírových proložkách
- c) nesmí se používat čerstvá vejce, pouze vaječné hmoty

**16.) Co se považuje za dostatečné tepelné opracování?:**

- a) účinek záhřevu na teplotu + 63 °C po dobu 5 minut
- b) účinek záhřevu na teplotu + 68 °C po dobu 3 minut
- c) účinek záhřevu na teplotu + 75°C po dobu 5 minut

**17.) Při jaké teplotě uchováváme pokrm nejméně?:**

- a) při teplotě + 65 °C
- b) při teplotě + 75 °C
- c) při teplotě + 80 °C

**18.) Jakou teplotu má nejméně teplý pokrm v době podání spotřebiteli?:**

- a) teplotu + 58°C
- b) teplotu + 60°C
- c) teplotu + 63°C

**19.) Kdy probíhá školení zaměstnanců?:**

- a) není potřeba, pokud zaměstnanci mají odbornou kvalifikaci a umí vařit
- b) stáčí při nástupu do zaměstnání
- c) doporučuje se 1x ročně, případně při změně předpisů

**20.) Čím se řídí školní stravování? :**

- a) vyhláškou č.137/ 2005 Sb. o školním stravování a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004
- b) každá škola si určí svá pravidla, podle kterých se řídí
- c) vyhláškou č.106/ 2001 Sb. o hygienických požadavcích na zotavovací akce pro děti a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

## ANOTACE

<b>Jméno a příjmení:</b>	Iveta Kuchařová
<b>Katedra:</b>	Ústav pedagogiky a sociálních studií
<b>Vedoucí práce:</b>	JUDr. Zdenka Nováková, Ph.D.
<b>Rok obhajoby:</b>	2014

<b>Název práce:</b>	Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů ve školním stravování
<b>Název v angličtině:</b>	Compliance with health and safety regulations school meals.
<b>Anotace práce:</b>	Bakalářská práce je zaměřena na dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů ve školním stravování. V teoretické části popisují školní stravování, hygienické předpisy, systém kontrol, bezpečnost a ochranu zdraví při práci, bezpečnost a ochranu zdraví dětí, žáků a studentů ve školním stravování a vzdělávání dospělých. V praktické části zjišťují znalosti základních pojmů a výrobních operací u vedoucích školních jídelen v Olomouckém kraji.
<b>Klíčová slova:</b>	Hygienické a bezpečnostní předpisy, školní stravování, kontrola, vzdělávání dospělých
<b>Anotace v angličtině:</b>	The bachelor thesis is focused on compliance of hygienic and safety regulations in school canteen. In the theoretical part I am describing school meals, hygienic regulations, the system of control, safety and health protection during work, safety and health protection of children, pupils and students in school canteen and the education of adults. In the practical part I am presenting the results of the survey based on information about the basic knowledge and production processes obtained from the management of school centres in Olomouc region.
<b>Klíčová slova v angličtině:</b>	Hygienic and safety regulations, school meals, control, education of the adults
<b>Přílohy vázané v práci:</b>	1. Dotazník
<b>Rozsah práce:</b>	56
<b>Jazyk práce:</b>	Český jazyk