

**SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ**



Směrnice rektora č. 19/2018

Bezpečnostní předpis pro kuchyně Slezské univerzity v Opavě

Vydáno: v Opavě, říjen 2018



Směrnice rektora č. 19/2018

Bezpečnostní předpis pro kuchyně Slezské univerzity v Opavě

Čl. 1

Úvodní ustanovení

Tato směrnice rektora byla zpracována na základě zákoníku práce a je závazná pro všechny zaměstnance a studenty univerzity i jiné osoby, vykonávající uvedené činnosti na jejím pracovišti (dále jen „osoby“). Směrnice upravuje pracovní a technologické postupy pro používání zařízení a pravidla pohybu osob na pracovišti kuchyní - gastrocenter tak, aby byly v co největší míře omezeny možnosti vzniku úrazů. Dále upozorňuje na konkrétní rizika možného ohrožení života a zdraví při práci v kuchyni, včetně provádění údržby, oprav, kontrol a revizí používaných kuchyňských strojů, zařízení a jejich obsluhy, uvádí možnosti jejich snížení.

Čl. 2

Zajištění bezpečného provozu

1) Požadavky na kvalifikaci osob

Vedoucí kuchyně musí být písemně určen děkanem, přičemž podmínkou je, že musí být osobou způsobilou:

- zdravotně (zdravotní způsobilost k práci a platný zdravotní průkaz)
- odborně (úspěšné absolvování příslušného studia s absolvovanou praxí v návaznosti na obor studia).

Vedoucí kuchyně určí svého zástupce – zaměstnance univerzity s patřičnou zdravotní i odbornou způsobilostí, který po dobu neúčasti vedoucího kuchyně přebírá jeho veškerou pravomoc a povinnosti.

Pracovat v kuchyni a obsluhovat její zařízení mohou pouze osoby k tomu pověřené příslušným vedoucím kuchyně, které jsou starší 18 let a jsou pro tuto činnost odborně a zdravotně způsobilé. O jejich odborné způsobilosti rozhoduje vedoucí kuchyně, potvrzení o zdravotní způsobilosti vystavuje praktický lékař.

Pověřit osobu uvedenou činností lze až po úspěšném zakončení jeho zaškolení a zácvičku obsluhy strojů a zařízení kuchyně. Potřebnou dobu a zaměření zaškolení a zácvičku stanoví

vedoucí kuchyně, který zároveň odpovídá za jejich řádné provedení. V průběhu zaškolování musí být osoby prokazatelně seznámeny minimálně s:

- touto směrnici,
- návody výrobců pro používání daného kuchyňského zařízení,
- možným nebezpečím (viz příloha č. 2).

Rozsah seznámení s potřebnými ustanoveními příslušných právních a vnitřních předpisů SU, vnitřních norem SU stanoví vedoucí kuchyně.

Znalost obsahu uvedených předpisů zaškolovanou osobou musí být ověřena písemnou formou a osoba musí prokázat jejich vyhovující znalosti. Výsledky písemného ověření jsou uloženy u vedoucího kuchyně. V průběhu zácviku si tyto osoby musí osvojit a znát zejména:

- bezpečnostní předpisy, zvláště používání předepsaných ochranných zařízení
- umístění hlavního vypínače elektrického proudu, hlavních uzávěrů vody a plynu, které se v daném objektu kuchyně nachází
- provádění běžné obsluhy a seřizování strojů a zařízení
- zásady bezpečné manipulace s materiálem
- pravidla používání osobních ochranných pracovních prostředků
- hygienické zásady při manipulaci a zpracování potravin.

Školení a přezkušování osob provádí vedoucí kuchyně každoročně (zpravidla v měsíci září), zároveň zajistí i uložení písemné dokumentace o jeho provedení.

2) Bezpečnostní požadavky na stroje a zařízení v kuchyni (viz základní výčet v příloze č. 1)

Vedoucí kuchyně je povinen zajistit, aby:

- a) stabilita strojů a zařízení byla spolehlivě zabezpečena
- b) při přerušení dodávky elektrické energie bezpečnostní zařízení stroje zabránilo uvolnění a pádu některé jeho části, při němž by mohlo dojít k ohrožení bezpečnosti práce (např. k spadnutí díže hnětacího stroje)
- c) při přerušení dodávky elektrické energie a jejím opětovném obnovení bylo zamezeno automatickému opakovanému spuštění stroje
- d) tam, kde existuje riziko kontaktu nebo zachycení osoby pohybujícími se částmi stroje nebo pádu břemene, byly tyto vybaveny ochranným zařízením nebo zábranou, které toto nebezpečí vyloučí (např. zachycení řeznými nástroji, hnětačem, šnekovými dopravníky, otáčející se díží apod.)
- e) části zařízení nebo strojů pod elektrickým napětím byly spolehlivě chráněny proti nebezpečnému dotyku a proti vlhkosti (vznikající např. při oplachování zařízení vodou, při umývání podlah, při únicích vodní páry z ohřívacího zařízení apod.)
- f) spuštění stroje nebo zařízení bylo umožněno pouze záměrným úkonem obsluhy
- g) stroj nebo zařízení byly vybaveny vhodným ochranným zařízením, chránícím osoby před vymrštěnými předměty uvolněnými ze zařízení (např. vymrštěnými částmi prasklého nože)
- h) stroj nebo zařízení byly vybaveny vhodným ochranným zařízením, chránícím osoby před nebezpečím vzniklým vypouštěním, nebo únikem plyných nebo kapalných látek.

Obsluha strojů a zařízení je povinná:

- a) zajistit provedení vizuální prohlídky strojů a zařízení, včetně používaných nástrojů a jejich uchycení, a to každodenně před zahájením práce, u strojů včetně kontroly jejich funkcí, zejména jejich bezpečnostních ochranných prvků
- b) v případě zjištění nedostatků bezodkladně vyrozumět vedoucího kuchyně
- c) provádět obsluhu strojů a zařízení podle návodů k jejich obsluze, popřípadě podle dalších bezpečnostně provozních předpisů, přičemž s těmito návody musí být zaměstnanci a studenti prokazatelně seznámeni
- d) provádět manipulaci s vypínači elektrického proudu (vypínání a zapínání) výhradně se suchýma rukama
- e) neopustit stroj a zařízení, pokud je tento v chodu
- f) nepřetěžovat stroj nebo zařízení nad stanovené technické parametry
- g) při ručním mazání a čištění, nebo při opuštění pracoviště, zastavit stroj nebo zařízení hlavním vypínačem
- h) v případě poruchy nebo závady na stroji nebo zařízení, pokud dojde k narušení jeho plynulého chodu, okamžitě chod stroje nebo provoz zařízení zastavit a tuto skutečnost ihned oznámit vedoucímu kuchyně
- i) provádět manipulaci s materiálem v blízkosti strojů nebo zařízení zvláště opatrně
- j) při mletí masa používat k jeho zavádění do stroje tlačítko
- k) dveře konvektomatu otevírat pouze tehdy, když v blízkosti jeho dveřního otvoru nestojí žádná osoba, přičemž obsluha při tom musí stát za dveřmi tak, aby jimi byla chráněna před unikající párou
- l) otevírat víko varného kotle na polévku tak, že se nejprve vhodnou pomůckou víko přizvedne a až po uniknutí nashromážděné páry z kotle se víko v rukavicích otevře, obsluha při tom musí stát co nejdále od kotle a víko otevírat s napnutýma rukama
- m) se vyvarovat vkládání kovových nebo dřevěných předmětů a nádob s pevně uzavřeným víkem do mikrovlnné trouby
- n) po skončení práce bylo pracoviště uvést do pořádku, zejména stroj musí být pečlivě vyčištěn
- o) po ukončení provozu byly zabezpečit spotřebiče uzavřením ventilů na láhvích s propan-butanem.

3) Zakázané činnosti při obsluze strojů a zařízení

Vzhledem k velkému riziku vzniku závažných úrazů při práci v kuchyni jsou k ochraně života a zdraví osob dále vyjmenovány mimořádně nebezpečné činnosti, jejichž vykonávání je výslovně zakázané, a nedodržování těchto zákazů bude posuzováno, jako porušení pracovních povinností. Zakázanými činnostmi jsou:

- a) vykonávání práce v kuchyni osobami, které k tomu nejsou pověřeny
- b) práce nebo pokračování v práci na stroji nebo zařízení, na kterém vznikla porucha, nebo došlo k narušení jeho plynulého chodu
- c) provádění oprav stroje nebo zařízení ze své vlastní vůle
- d) provádění jakékoliv práce na elektrickém zařízení bez příslušné elektrotechnické kvalifikace
- e) provádění jakékoliv práce na elektrickém zařízení pod napětím bez souhlasu příslušného vedoucího zaměstnance

- f) provádění jakékoliv manipulace s vypínači elektrického proudu (vypínání a zapínání) mokřýma rukama
 - g) vzdálení se od stroje a zařízení, pokud je v chodu
 - h) přetěžování stroje nebo zařízení nad stanovené technické parametry výrobce
 - i) vyřazování jakýchkoliv ochranných zařízení strojů z provozu
 - j) práce na zařízení, schází-li, nebo je-li poškozeno, jeho ochranné zařízení
 - k) čištění, seřizování, mazání nebo opravování pohyblivých částí strojů a zařízení za chodu
 - l) poškozování nebo odstraňování bezpečnostní značky a tabulky, umístěné na stroji, nebo zařízení, či v jeho blízkosti
 - m) práce bez přidělených osobních ochranných pracovních prostředků.
- 4) Bezpečnostní požadavky při manipulaci s nástroji
- Manipulaci s nástroji je třeba věnovat zvýšenou pozornost a chránit se tak před vznikem pracovního úrazu, zejména pořezáním, používáním vhodných pracovních rukavic. Pro tuto činnost lze používat pouze nástroje, které jsou nepoškozené, nabroušené, udržované v řádném stavu a správně volené a nastavené podle návodu výrobce, opotřeбенé nástroje je zapotřebí завčas vyměňovat a při výměně nástrojů je třeba postupovat podle návodu výrobce.
- 5) Bezpečnostní požadavky na pracoviště

Pracoviště musí být udržováno v čistotě a v pořádku, ve stavu, který neohrožuje bezpečnost a zdraví osob. Na pracovišti kuchyně musí být zejména:

- rovná podlaha, odolná proti poškození a provedena tak, aby se na ni nemohla hromadit voda, z podlahy se musí bezodkladně odstraňovat mastnota a rozlité kapaliny
- zajištěn bezpečný přístup k zařízením a strojům a dostatečný manipulační prostor umožňující jejich bezpečné používání
- zajištěno odsávání škodlivin z místa svého vzniku (pokud to lze) vznikajících při spalování plynu v plynových hořácích nebo jiným způsobem; v případě, že při provozu kuchyně dochází ke vzniku škodlivin, musí být proto zapnuto odsávání
- zajištěno řádné osvětlení pracoviště
- zamezeno shromažďování zbytků potravin (možné riziko šíření hmyzu, hlodavců...)

Osobám v kuchyni je zakázáno nošení prstenů, řetízku a gelových nehtů, vlasy musí mít upravené a sepnuté, jejich oblečení musí mít rukávy dlouhé přes zápěstí a bezpečnostní obuv musí mít protiskluzovou podrážku.

Čl. 3

Osobní ochranné pracovní prostředky

- 1) Způsob, podmínky a doby používání osobních ochranných pracovních prostředků jsou stanoveny Směrnicí rektora „Seznam osobních ochranných pracovních prostředků na základě stanovených rizik“.
- 2) Zaměstnanci musí být vedoucím kuchyně seznámeni s přidělenými osobními ochrannými pracovními prostředky a jejich používáním, a tuto skutečnost potvrdí podpisem do evidenčního listu OOPP při jejich přidělení.

- 3) Přidělené a pořízené osobní ochranné pracovní prostředky jsou osoby povinny řádně používat. V rámci toho musí zejména při manipulaci:
 - a) se surovinami, při nichž dochází ke vzniku nadměrné prašnosti, vždy používat vhodné ochranné dýchací prostředky
 - b) s potravinářskými přísadami se zdravotním rizikem vždy používat vhodné ochranné prostředky, ochraňující je před jejich nežádoucími účinky
 - c) s horkými nádobami musí vždy používat ochranné rukavice, které musí chránit jejich ruce nejméně 20 cm od zápěstí
 - d) se zmrazenými produkty vždy používat ochranné rukavice.
- 4) Studenti jsou povinni si osobní ochranné pracovní prostředky pořídit z vlastních prostředků, tyto nosit vždy do výuky a používat je při činnosti v kuchyni.

Čl. 4

Čištění, údržba, seřizování a opravy strojů a zařízení

- 1) Údržba a seřizování stroje a zařízení se musí provádět podle návodu výrobce stroje a zařízení k jejich obsluze, přičemž čištění stroje a zařízení se smí provádět pouze za jeho klidu a tato činnost musí být povolena vedoucím kuchyně.
- 2) Čištění, údržba, seřizování a oprava strojů a zařízení se může provádět jen, je-li toto odpojeno od přívodů energií. Není-li to technicky možné, učiní se vhodná ochranná opatření. Čištění a běžnou údržbu zařízení (výměna nástrojů apod.) provádí jejich obsluha.
- 3) K čištění zařízení a strojů a k úklidu kuchyně lze používat jen takové desinfekční, oplachovací a jiné čisticí přípravky a chemikálie, jejichž používání není v rozporu s hygienickými předpisy. Výběr nezávadného čisticího materiálu provádí vedoucí kuchyně.
- 4) K mazání strojů lze používat pouze oleje a mazadla doporučená výrobcem.
- 5) Před opravou stroje musí být provedeno takové opatření, které znemožní spuštění stroje nebo jeho části nepovolanou osobou. Opravy mechanického zařízení smějí provádět pouze k tomu určení vlastní zaměstnanci organizace nebo zaměstnanci odborné servisní organizace (obsluha tuto činnost ze své vlastní vůle nesmí provádět).
- 6) Jakékoliv práce na elektrickém zařízení smějí provádět pouze zaměstnanci s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací.
- 7) Jakékoliv práce na plynovém zařízení smějí provádět pouze zaměstnanci s příslušnou kvalifikací.
- 8) Komplexní údržba zařízení se provádí nejméně jednou za rok, zpravidla v období prázdnin. Provedení zajišťuje vedoucí kuchyně, který také stanovuje její přesný rozsah.

Čl. 5

Kontroly a revize strojů a zařízení

- 1) Před uvedením do trvalého provozu musí být k tomu oprávněnou osobou provedena:
 - a) výchozí revize jeho elektrického zařízení
 - b) kontrola správného ustavení stroje a zařízení
 - c) kontrola spolehlivosti všech ovládacích prvků stroje a zařízení
 - d) kontrola úplnosti a zkouška funkčnosti instalovaného ochranného zařízení stroje.

- 2) Během provozu musí být průběžně kontrolován chod stroje a funkce jeho jednotlivých ovládacích a ochranných zařízení.
- 3) Celková nebo částečná kontrola stroje a zařízení se musí provést vždy, když dojde k selhání nebo porušení některé jeho strojní části důležité pro bezpečnost provozu.
- 4) Vedoucí kuchyně musí alespoň jedenkrát za měsíc provést kontrolu zaměřenou na:
 - a) udržování pořádku na pracovišti
 - b) technický stav zařízení
 - c) funkčnost ochranného zařízení
 - d) používání osobních ochranných pracovních prostředků.
- 5) Vedoucí kuchyně je povinen zajistit provedení pravidelné revize:
 - a) elektrického zařízení, včetně elektroinstalace ve lhůtách a v rozsahu stanovených elektrotechnickými předpisy, zpráva o provedené revizi elektrického zařízení, vypracovaná osobou s osvědčením opravňujícím ho k této činnosti, musí být k dispozici u vedoucího kuchyně nejméně do doby vyhotovení další zprávy z následné revize
 - b) plynového zařízení (propan-butan) a jeho kontrolu ve lhůtách a v rozsahu stanovených zvláštními předpisy pro tato zařízení, zpráva o provedené kontrole a revizi plynového zařízení (propan-butan), vypracovaná osobou s osvědčením opravňujícím ho k provádění této činnosti, musí být k dispozici u vedoucího kuchyně nejméně do doby vyhotovení další zprávy z následné revize.
- 6) Vedoucí kuchyně je povinen na zařízení a pracovišti, na němž se zařízení nachází, zajistit nejméně jednou v roce komplexní prověrku bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
- 7) Případné další periodické kontroly a revize je nutno provádět podle pokynů výrobce stroje uvedených v návodu k jeho obsluze, případně podle ustanovení jiných obecně platných předpisů (zejména Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí, v němž se stanoví lhůty provádění kontrol - min. 1 × za 12 měsíců).

Čl. 6

Opatření pro případ mimořádné události

- 1) Za mimořádnou událost se považuje vznik požáru, výbuch nebo vznik pracovního úrazu. Opatření, která musí být v případě vzniku těchto událostí učiněna, jsou popsána ve směrnících rektora pro zajištění požární ochrany a bezpečnosti práce.
- 2) Při zjištění úniku propan-butanu v kuchyňských prostorách zajistí vedoucí kuchyně zejména:
 - a) vykazání veškerých osob z místa úniku propan-butanu
 - b) vyloučení činnosti všech zápalných zdrojů, vypnutí hlavního přívodu elektrické energie, zabránění vzniku statické elektřiny, zastavení strojů a zařízení a vypnutí jejich motorů
 - c) zastavení unikání látky do okolí, pokud je to technicky možné a bez rizika pro zasahujícího.

Čl. 7

Pracovní rizika a opatření k jejich odstranění

- 1) Univerzita prostřednictvím příslušného zplnomocněného vedoucího zaměstnance (děkan), vedoucího kuchyně a referenta požární ochrany bezpečnosti práce zajistí bezpečnost a ochranu

zdraví zaměstnanců a studentů s ohledem na rizika možného ohrožení jejich života a zdraví. Proto musí především zjistit:

- a) jaká konkrétní rizika se na pracovišti při práci vyskytují
- b) charakter jejich výskytu
- c) jaké jsou jejich zdroje
- d) jaké jsou jejich příčiny
- e) jaké nebezpečí jejich vznikem pracovníkům hrozí.

Teprve podle výsledků těchto šetření mohou být přijata vhodná opatření k jejich odstranění.

- 2) „Konkrétní rizika“ vyplývají z nebezpečí, které zaměstnancům a studentům v kuchyni, vzhledem ke strojům, zařízením a k prostoru v němž pracují, hrozí. Jedná se zejména o nebezpečí:
- a) mechanická, mezi něž patří nebezpečí
 - stlačení
 - stříhu
 - zachycení
 - naražení
 - ztráty stability
 - popálení
 - opaření
 - b) zasažení elektrickým proudem
 - c) způsobené hlukem
 - d) způsobené vdechováním prachu
 - e) způsobené vdechováním zdraví škodlivých látek
 - f) z nedodržování hygienických pravidel
 - g) z nedodržování ergonomických zásad.
- 3) Pojem „charakter výskytu rizika“ vyjadřuje působení rizika vzhledem k času, k provádění činnosti apod. Působení rizika může být např. trvalé, omezené pouze na dobu manipulace s nástrojem, s kuchyňským strojem atd.
- 4) Pod pojmem „zdroj rizika“ se rozumí jeho bližší určení. Např. na zařízení se vyskytují různé druhy mechanického rizika, jedním z nich je riziko pořezání a konkrétním zdrojem tohoto rizika je nástroj stroje.
- 5) „Příčinou rizika“ je nebezpečný stav zdroje rizika nebo jeho působení na okolí. Tím může být např. nezakrytý, otáčející se nástroj stroje.
- 6) „Nebezpečí“, která zaměstnancům a studentům vystaveným rizikům ohrožení jejich života a zdraví hrozí, mohou být např. pořezání, vtažení do nebezpečného prostoru, popálení plamenem, opaření horkou tekutinou, zasažení elektrickým proudem, zakopnutí, uklouznutí, pád apod.
- 7) Opatření k odstranění pracovních rizik musí být zpracována pro jednotlivá pracoviště a tvoří přílohu této směrnice.

Čl. 8

Zodpovědnost

- 1) Zodpovědnost za dodržování a kontrolu plnění ustanovení tohoto předpisu mají všichni zaměstnanci a studenti v rozsahu svých povinností, vyplývajících z jejich pracovního nebo studijního zařazení v kuchyni.
- 2) Vedoucí kuchyně je zodpovědný za:
 - a) to, že obsluhu zařízení vykonávají osoby splňující kvalifikační požadavky
 - b) určení osob, k jejichž povinnostem patří udržování pracoviště ve stavu, který neohrožuje bezpečnost a zdraví osob
 - c) provedení školení BOZP a provozní hygieny osob, které budou vykonávat odbornou praktickou výuku v rámci příslušného studijního programu
 - d) přidělení předepsaných osobních ochranných pracovních prostředků zaměstnancům a za jejich seznámení s používáním těchto prostředků
 - e) výběr takového čistícího a úklidového materiálu, jehož používání není v rozporu s hygienickými předpisy
 - f) provoz a technický stav kuchyně, strojů a zařízení v kuchyni
 - g) provedení každodenní kontroly funkčnosti a bezpečnosti strojů a zařízení kuchyně před započetím práce
 - h) vyřazení strojů a zařízení z užívání v případě, že na nich byly zjištěny takové závady, které bezprostředně ohrožují život nebo zdraví osob
 - i) včasné odstranění závad zjištěných při těchto kontrolách
 - j) provádění kontrol, zda předepsaná údržba strojů a zařízení, periodické kontroly a jeho revize jsou prováděny v termínech a v rozsahu podle předpisů
 - k) včasné odstranění závad zjištěných při těchto kontrolách a revizích
 - l) provedení předepsané každoroční komplexní prověrky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v kuchyni
 - m) včasné odstranění závad zjištěných při této prověře
 - n) zjišťování, jaká konkrétní rizika možného poranění nebo ohrožení zdraví osob se na pracovišti vyskytují
 - o) provedení předepsaných opatření v případě vzniku mimořádné události.
- 3) Obsluha strojů a zařízení je zejména zodpovědná za:
 - a) provedení každodenní předepsané kontroly před započetím práce
 - b) provádění obsluhy strojů a zařízení podle návodů k jejich obsluze
 - c) plnění požadavků předepsaných pro obsluhu strojů a zařízení
 - d) dodržování zákazu vykonávání vybraných činností uvedených v čl. 2, odst. 3)
 - e) bezpečnou manipulaci s nástroji
 - f) čistotu strojů a zařízení
 - g) udržování pořádku na pracovišti
 - h) důsledné používání osobních ochranných pracovních prostředků.

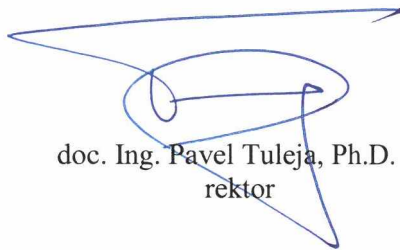
- 4) Vyučující zajišťující odbornou praktickou výuku v kuchyni v rámci praktických cvičení příslušného studijního programu odpovídá za bezpečnost práce, provozní hygienu na pracovišti v době konání cvičení.

Čl. 9

Závěrečná ustanovení

- 1) Bezprostředně po vydání této směrnice musí být s jejím obsahem seznámeni všechny osoby, které vykonávají práci v kuchyni, údržbu a opravy používaných kuchyňských strojů. Zodpovědnost za splnění tohoto požadavku má vedoucí kuchyně.
- 2) Při zakoupení nového stroje musí být návod výrobce k jeho používání přiložen k této směrnici, s označením inventárního čísla nového stroje, tak aby bylo zřejmé, ke kterému stroji návod výrobce přísluší.
- 3) Vydáním této směrnice se ruší Směrnici rektora č. 4/2013.
- 4) Tato směrnice nabývá platnosti a účinnosti dnem zveřejnění na intranetu.

V Opavě dne 29 -10- 2018



doc. Ing. Pavel Tuleja, Ph.D.
rektor

Přílohy:

Příloha č. 1 - Vybavení kuchyňských strojů a zařízení

Příloha č. 2 - Identifikace nebezpečí při práci a pohybu v kuchyni a opatření k jejich odstranění – Gastrocentrum Hradecká

Vybavení kuchyní stroji a zařízeními

Mezi tyto stroje a zařízení patří např.:

Stroje na zpracování surovin: hnětače těsta

- mlýnky na maso
- rotační mísové kutry
- ramenové mixéry
- drtiče a mixéry
- ruční mixéry a šlehače
- stroje na krájení zeleniny
- stroje na loupání zeleniny
- škrabka na brambory
- víceúčelový robot

Ohřívací zařízení:

- konvektomat
- varný kotel na polévku
- ohřívací pánev
- mikrovlnná trouba
- fritovací hrnec a fritézy
- opékací desky
- indukční vařič
- vyhřívaný podávač nádobí
- sporák
- salamander gril
- pec na pizzu B -1+1
- plotna na palačinky Crepes DE-1
- výdejní vozíky, vyhřívané s dělenou vanou
- servírovací vozík na propan-butan

Pomocná zařízení:

- myčka na nádobí
- mrazicí skříň
- chladicí skříň
- venkovní tepelný zářič na propan-butan
- digitální váhy.

Součást univerzity:	rektorát
Označení:	Směrnice rektora
Číslo:	19/2018
Název normy:	Bezpečnostní předpis pro kuchyně Slezské univerzity v Opavě
Schvaluje:	doc. Ing Pavel Tuleja, Ph.D.
Derogace:	Směrnice rektora č. 4/2013
Platnost od:	Dnem zveřejnění na intranetu
Účinnost od:	Dnem zveřejnění na intranetu
Datum vydání:	29 - 10 - 2018
Vydává:	rektor
Zpracoval:	I.Vrbický
Spolupracoval:	
Počet stran:	10
Počet příloh:	2
Způsob zveřejnění:	Veřejná část internetových stránek/Intranet