

Základní škola a mateřská škola Ostrožská Lhota, příspěvková organizace se sídlem 687 23, Ostrožská Lhota 306			
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY			
Č.j.:	Spisový / skartační znak	2021 /2022	A.1. A10
Vypracovala:	Jiřina Pěnčíková		
Schválil:	Mgr. Libor Daňhel, ředitel školy		
<i>Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.</i>			

1. Úvodní ustanovení

Školní jídelna ZŠ a MŠ Ostrožská Lhota (dále jen "školní jídelna") se ve své činnosti řídí zejména vyhláškou č. 107/2005, o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, a dále příslušnými hygienickými předpisy. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl.137/2004 Sb., nař.ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

1. Školní jídelna především zabezpečuje stravování dětí a žáků v době jejich pobytu ve škole, umožňuje stravování vlastních zaměstnanců a v rámci doplňkové činnosti poskytuje, mimo jiné, stravování cizím strávníkům.

2. Prostřednictvím portálu www.strava.cz si strážník může odhlásit nebo přihlásit stravu a vybrat v případě nabídky ze dvou obědů do 13 hodin pracovního dne, který předchází výdeji stravy. Pokud se stane, že nestihne provést změnu do 13 hodin, kontaktuje vedoucí ŠJ na telefonním čísle 730 155 366 nebo napíše email na adresu jidelna@zsol.cz nejpozději do 7 hodin daného dne výdeje stravy. Po 7. hodině už odhlásit oběd nelze, ale po telefonické domluvě si strážník může oběd odebrat v jednorázovém obalu po 11. hodině ve školní jídelně (cena jednorázového obalu je 10,- Kč).

3. Při otevření nového měsíce jsou všichni strážníci, kteří mají přihlášku ke stravování, automaticky přihlášení a dle potřeby si provádí změnu objednávek. Při otevření měsíce se také zvýší finanční konto o celý následující měsíc a po připsání platby za ukončený měsíc se stav konta o platbu sníží. Do finančního konta se počítá nejen cena stravy, ale i školné v MŠ a družina a kroužky v ZŠ. Informaci o platbách zjistíte v historii systému strážníka.

4. Jídelní lístek je zadáván nejpozději ve čtvrtek, aby si strážníci mohli včas objednávat v ŠJ a on-line na portálu www.strava.cz.

5. Platby stravného a školného je možné provádět

- inkasem (na vašem účtu povolení inkasa pro účet školy č. 9480067001/5500, do školní jídelny nahlásit č. účtu, z kterého bude platba odcházet)
- převodem z účtu (začátkem měsíce přijdou informace na email – vždy uvádět variabilní symbol)
- v hotovosti v kanceláři ŠJ (začátkem měsíce přijdou informace o platbě)

7. Ceny stravného:

Děti MŠ:

3 – 6 let	ranní svačinka 9 Kč	oběd 18 Kč	odpolední svačinka 9 Kč
nad 6 let	ranní svačinka 10 Kč	oběd 24 Kč	odpolední svačinka 9 Kč

Žáci ZŠ:

7 – 10 let	oběd 24 Kč
11 - 14 let	oběd 26 Kč
nad 15 let	oběd 29 Kč

Cizí stravníci:

oběd 80 Kč

Praktikanti, pracovníci na dohodu a bývalí zaměstnanci v důchodu:

oběd 65 Kč

8. Výdejní doba oběda pro školská zařízení:

pondělí - pátek 11:00 - 13:30 hod.

Výdejní doba oběda do jídelnosičů cizím stravníkům v ŠJ je 10:30 - 12:30 hod.

Rozvoz obědů v jídelnosičích cizím stravníkům probíhá od 10:15 – 11:00 hod.

Během pracovního dne probíhá převoz svačinek a obědů dětem a zaměstnancům do budovy MŠ.

9. Stravníkům, kterým je oběd vydáván do jídelnosičů, je přísně vymezen čas a prostor pro jejich odběr. Pro cizí stravníky je vymezena doba výdeje dle dohody vedoucí ŠJ. Tato doba může být během roku dle potřeb ŠJ po dohodě obou stran upravena.

10. Děti a žáci mají právo denně odebrat stravu. Žák, který nebyl přítomen ve škole/školce, nemá nárok na odebrání oběda ve školní jídelně. Výjimkou je první den nemoci, kdy lze vydat oběd do jídelnosiče, pokud nebylo možno oběd včas odhlásit.

11. **Odhlásování obědů** - odhlásit oběd si mohou stravníci, případně jejich rodiče tak, jak je uvedeno v bodě 2 tohoto provozního řádu. Oběd, který není odhlášen, propadá.

12. Dozory po dobu výdeje jsou zajištěny zaměstnanci ZŠ. Dozor ZŠ má sjednaný druh práce na zajišťování bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků - stravníků při poskytování školního stravování. Dozor ŠJ má právo napomenout žáky ŠJ v případě jejich nevhodného chování, popř. může doporučit vedoucí ŠJ, aby danou situaci prodiskutovala s vyučujícím nebo ředitelem školy. V nejkrajnějším případě může být stravník vyloučen ze stravování.

13. Stravníci jsou povinni chovat se v jídelně a přilehlých prostorách slušně a dbát pokynů obsluhujícího personálu.

14. Strážníci jsou povinni řídit se pokyny dozoru, vedoucí výdejny nebo vedoucí ŠJ.
15. K odkládání aktovek a batohů je určen prostor před vstupem do jídelny.
16. Je zakázáno vodit do prostor jídelny psy či jiná domácí zvířata a kouřit.
17. Při nevolnosti nebo zranění jsou strážníci povinni okamžitě tuto skutečnost nahlásit dozoru ve výdejně.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. desinfekčního/ prostředku
5. je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
6. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Provozovatel je povinen zajistit

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod, na výdejním místě v MŠ 8.00 hod – 9.30 hod, 11.00 hod – 13.00 hod, 13.45 – 15.00 hod.
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka, vedoucí ŠJ, kuchařka a pomocná kuchařka

3. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ
4. dbát na svůj zdravotní stav
5. mít na pracovišti zdravotní průkaz
6. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
7. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
8. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
9. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
10. kontrola záručních lhůt potravin

5. Zásady provozní hygieny

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
7. do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně ve skladu čisticích prostředků. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

5.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti hlavní kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18° C nebo nižší.

5.2. Příprava pokrmů

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

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporekulujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

5.3. Výdej stravy:

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

Strava do MŠ se převáží v termoboxech vždy před výdejem v MŠ.

6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) na pracovní plochy
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenašet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy

13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
19. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
20. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
23. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

Provozní řád je umístěn na nástěnce vedle jídelního lístku v každé výdejně, na webových stránkách školní jídelny, v ředitelně každé školy a v kanceláři školní jídelny.

7. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena zástupkyně ředitele Mgr. Ludmila Kolářová. O kontrolách provádí písemné záznamy
2. Zrušuje se předchozí znění této směrnice. Uložení směrnice se řídí spisovým řádem školy.
3. Směrnice nabývá platnosti dnem 1. 9. 2021
4. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2021

V Ostrožské Lhotě dne 1. 9. 2021

Mgr. Libor Daňhel
ředitel školy