

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY-VÝDEJNY

Vypracoval: Mgr. Jan Vepřek, ředitel školy

Schválil: Mgr. Jan Vepřek, ředitel školy

Směrnice nabývá účinnosti ode dne 1. 9. 2021

Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon v platném znění) vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici. Směrnice je součástí organizačního řádu školy

Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy.

Školní jídelna

1. Provozní doba v pracovní dny od 11.30 do 14:00 hodin.
2. Ve školní jídelně se stravují žáci a zaměstnanci základní školy.
3. Dohled ve školní jídelně zajišťují zaměstnanci školy (pedagogičtí pracovníci školy, případně jiní zaměstnanci školy). Rozvrh dohledů je vyvěšen u vstupu do školní jídelny. Dohlízející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
4. Podle zákona č. 561/2004 Sb. (Školský zákon) jsou stanoveny ve školském zařízení podmínky stravování:
 - každý nový strávnick musí odevzdat řádně vyplněnou přihlášku ke stravování
 - strávnick konzumuje zaplacenou porci ve škole a nevynáší zbytky jídla mimo vyhrazený prostor
 - strávnick ohleduplně zachází s majetkem školy
5. Podle vyhlášky č. 07/2005 o školním stravování má žák nárok na stravu v době pobytu ve školském zařízení. Ve dnech ředitelského volna a v době školních prázdnin obědy nejsou zajištěny.
6. V případě onemocnění nebo neplánované nepřítomnosti lze první den nemoci vydat oběd domů. Obědy pro nemocné žáky se vydávají do vlastních jídlonosičů (skleněné nádoby jsou zakázány) v době od 13.30 hodin – 13.45 hodin. Další dny nepřítomnosti nemá žák na školní stravování nárok a je povinen stravu odhlásit. Strava je určena k přímé spotřebě a je zakázáno vynášet stravu mimo školní jídelnu.

7. Za nevyzvednutou nebo včas neodhlášenou stravu se neposkytuje žádná náhrada.
8. Přihlašování a odhlašování obědů se provádí nejpozději jeden pracovní den předem do 09:00 hodin v systému Edupage
9. Strávník má povinnost platit za skutečně odebrané obědy. Platba stravného se provádí k 16. následujícího měsíce na účet ČSOB – č. účtu 244561111/0300 a vždy je nutné uvádět přidělený variabilní symbol.
10. Ve školní výdejně a školní jídelně je nutné neustále udržovat pořádek a čistotu. Použité nádoby vždy odkládat na určené místo.

Výdejna stravy

Školní výdejna stravy je zásobována pitnou vodou, vybavena myčkou, dřezem na mytí nádobí, umyvadlem na mytí rukou, plochou pro přípravu výdeje obědů, dřezem pro přípravu pitného režimu, ohřívacím pultem, chladničkou. Ve výdejně je omyvatelný obklad v potřebné výšce a omyvatelná podlaha. Samozřejmostí je potravinářský průkaz u osoby vydávající jídlo.

Způsob výdeje:

1. Výdej obědů je od 11.30 – 14:00 hodin.
2. Obědy jsou dovezeny v termoportech výrobcem pokrmů a následně jsou uloženy ve výdejně stravy na určené místo a odtud jsou přemístěny do ohřívacího boxu. Po uložení do ohřívacích boxů je změřena teplota pokrmu a zapsána do tabulky na měření teploty pokrmů. Teplota nesmí klesnout pod 60° C. Výdejní teplota se sleduje 1x – ihned po přivezení a před vydáním pokrmu. Zeleninové saláty, kompoty jsou vyndány z boxu těsně před výdejem jídel a ihned podávány.
3. Zbytky jídel jsou po vydání obědu přemístěny do nádob k tomu určených a odneseny mimo výdejnu stravy a jsou zlikvidovány.
4. Děti k obědu dostávají čistou pitnou vodu a čaj.

Mytí nádobí a úklid výdejny stravy:

1. Po skončení výdeje pověřená osoba umyje nádobí v myčce, příp. v dřezu, odstraní zbytky jídla a uklidí kuchyňku.
2. Ve výdejně obědů je nutné dodržovat stanovené pracovní postupy, hygienické předpisy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (elektrický ohříváč, myčka nádobí apod.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti stroje. Tyto stroje mohou používat pouze zaškolení pracovníci určených k práci s těmito stroji.

3. Při práci používat předepsané osobní ochranné pracovní prostředky a bezpečnou obuv.
4. Stroje zapínat a vypínat jen předepsaným způsobem, neodstraňovat příslušné ochranné kryty, nezasahovat rukou do pracovních prostor strojů. Stroj v chodu musí být stále pod dozorem pracovníce. Závady na strojích neopravovat, ale ihned hlásit provoznímu manažerovi školy.
5. Bezpečný stav elektrických spotřebičů musí být pravidelně kontrolován v předepsaných lhůtách.
6. S ručními řezacími, sečnými a bodnými nástroji zacházet s maximální opatrností, udržovat je v čistotě a ukládat bezpečným způsobem, ostřím od sebe.
7. Při ručním krájení k přidržování kluzkých potravin používat suchou utěrku.
8. Horkou vodu v přístroji určenému na ohřev jídla vylívat s pomocí pracovních rukavic.
9. Při práci u mycích dřezů je nutné věnovat zvýšenou pozornost nejen nebezpečí vařící vody, ale i sklu, zvláště při jeho vkládání a vyjímání z vody. Dřezy udržovat čisté.
10. Je nutné dbát na správné ukládání veškerého nádobí a náčiní, na hygienu skladování.
11. Při manipulaci s potravinami se vyvarovat dotýkání holou rukou, pokud to není nezbytně nutné. Do místnosti s hotovými poživatinami platí zákaz vstupu nepovolaným osobám, kromě orgánů hygienické služby a kontrolním orgánům. Platí zde zákaz kouření.
12. Dbát na řádné větrání.
13. Veškeré čisticí prostředky skladovat odděleně od míst na ukládání potravin.
14. Každý i sebemenší úraz ihned nahlásit, případně poskytnout první pomoc a přivolat lékařskou pomoc. POZOR – holou rukou, na které máme třeba jenom škrábnutí zcela nezahojené, NESMÍME přijít do styku s potravinami – vystavujeme tím všechny strávníky nebezpečí infekce.

Zásady provozní hygieny:

1. Nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
2. Úklid výdejny stravy a jídelny se provádí průběžně za použití mycích a dezinfekčních prostředků vhodných k tomuto účelu dle návodu výrobce

Zásady osobní hygieny

1. Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. dezinfekčního) prostředku.

2. Je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výdeji potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny
3. Nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
4. Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
5. Je nutno mít na ruce krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
6. Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

Závěrečná ustanovení

- a) Kontrolu provádění ustanovení této směrnice provádí ředitel školy.
- b) Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2021.

Ve Světicích dne 31. 8. 2021

Mgr. Jan Vepřek

ředitel školy