

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY-VÝDEJNY	
Vnitřní řád č. 6	Č.j.: ZSO-7/2020-OŘ
Vypracovala:	Taťána Heclová
Schválil:	Mgr. Jana Kuchtíková, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne	25.8.2020
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.9.2020
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2020
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1. 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.
2. 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.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně a výdejny 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 a ve výdejně žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, 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 vydávání 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 výdejny 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 ve výdejně vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky

Základní škola a mateřská škola Olšany, okres Šumperk, příspěvková organizace

3. aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni a ve výdejně
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výdejně
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. dodržovat stanovenou pracovní dobu
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má pověřená osoba a vedoucí ŠJ
3. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také 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. kontrolovat záruční lhůty potravin

5. Výdej stravy

- 8:45 - 8:55 svačina ZŠ
 11:45 - 13:15 pro žáky a zaměstnance školy
 11:30 - 11:45 výdej do jídelnosičů

6. Platba obědů

Cena svačinek	15 Kč
Ceny obědů jsou stanoveny takto:	
Děti ZŠ, věková kategorie 7-10 let	24 Kč
Děti ZŠ, věková kategorie 11-14 let	27 Kč
Zaměstnanci	34 Kč

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují dané věkové kategorie.

Před započítáním odběru stravy je nutné podat přihlášku ke stravování. Platí se zálohově. Platbu je možné provést hotově u vedoucí ŠJ nebo převodem na účet školy č. **187781600/5500**. Při bezhotovostní platbě je nutné uvádět VS i SS. Platbu na nový měsíc je nutné uhradit vždy nejpozději do konce předchozího měsíce. Při bezhotovostní platbě musí být příkaz k úhradě zadán nejpozději 2 pracovní dny před koncem měsíce.

7. Odhlašování stravy

Stravu je nutno odhlásit nejpozději den předem do 14:00 hodin. Strava žáků ZŠ se odhlašuje na telefon školní jídelny č. 588 881 991. Děti mají nárok na dotovanou stravu vždy jen první den nemoci, rodiče si ji mohou vyzvednout do přinesených vlastních jídelnosičů vždy od 11:15 do 11:30 hodin. K vyzvedávání stravy jsou určeny prostory v základní škole. Nevyzvednutá strava propadá. Pokud zák. zástupce stravu svého nemocného dítěte neodhlásí, je povinen ji uhradit v plné výši.

8. 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 výdejny
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 výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a 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. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidávkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků.

8.1. Převzetí a výdej stravy:

Stravu převáží pracovnice školní výdejny ze školní kuchyně v gastronádobách, které jsou uloženy při přepravě v termoportech. Teplota stravy je přeměřována vpichovým teploměrem a dohřívána ve vodní lázni.

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.

Po vydání stravy čisté gastronádoby připraví kuchařce do kuchyně na příští den. Termoporty se umývají v hrubé přípravě ve vývařovně.

9. Zásady chování

Pedagogický dohled v jídelně zajišťují učitelé dle rozpisu. Strávníci jsou povinni chovat se během stravování slušně a ohleduplně, jsou povinni řídit se pokyny VŠJ a dohlížejícího pedagoga. Dále musí dodržovat hygienická pravidla.

Technické nebo hygienické závady hlásí strávník dohlížejícímu pedagogovi nebo VŠJ.

Mimořádný úklid jídelny během výdejní doby (rozbité nádoby, rozlitý čaj apod.) zajistí pedagog vykonávající dohled. Úraz či nevolnost hlásí strávníci dohlížejícímu pedagogovi.

Připomínky ke stravování mohou zákonní zástupci či dospělí strávníci podat vedoucí školní jídelny nebo ředitelce školy.

10. Jídelníček

Složení jídelníčku odpovídá zásadám zdravé výživy, naplnění spotřebního koše a legislativním normám.

S jídelním lístkem se mohou strávníci seznámit v jídelně ZŠ a na webových stránkách školy.

11. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní výdejny povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází

Základní škola a mateřská škola Olšany, okres Šumperk, příspěvková organizace

4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní výdejny a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
6. 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
7. nepřenašet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
8. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
9. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
10. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
11. 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
12. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
13. při mytí nádobí a příborů používat zakoupenou myčku, kde nádobí oschne a není potřeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
14. 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
15. 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
16. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
17. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
18. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
19. je třeba dbát o to, aby stropy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a výdejní okno musí být pečlivě čistěny
20. ve výdejně nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty
21. Pracovník výdejny po skončení práce řádně uklidí výdejnu a jídelnu
22. Pracovník po skončení pracovní doby provede vypnutí svěřených zařízení

12. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena zaměstnankyně: Taťána Heclová.
2. O kontrolách provádí písemné záznamy

V Olšanech 31. 8. 2020

Mgr. Jana Kuchtíková
ředitelka školy

Dodatek č. 1 – Provozní řád ŠJ – výdejny – platnost od 1. 9. 2021

Mění se bod č. 6 Platba obědů následovně:

6. Platba stravy

Cena svačinek	16 Kč
Ceny obědů jsou stanoveny takto:	
Děti ZŠ, věková kategorie 7-10 let	25 Kč
Děti ZŠ, věková kategorie 11-14 let	28 Kč
Zaměstnanci	36 Kč

Do věkových skupin jsou stravníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují dané věkové kategorie.

Před započítáním odběru stravy je nutné podat přihlášku ke stravování. Platí se zálohově. Platbu je možné provést hotově u vedoucí ŠJ nebo převodem na účet školy **č. 187781600/5500**. Při bezhotovostní platbě je nutné uvádět VS i SS. Platbu na nový měsíc je nutné uhradit vždy nejpozději do konce předchozího měsíce. Při bezhotovostní platbě musí být příkaz k úhradě zadán nejpozději 2 pracovní dny před koncem měsíce.