

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|-----------------|
| Základní škola a Mateřská škola Čistá, okres Rakovník | | | |
| PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY | | | |
| Č.j.: | Spisový / skartační znak | 234 /2022 | A.1. A10 |
| Vypracoval: | Jana Stárková | | |
| Schválil: | Ing. Marie Kruntová | | |
| Směrnice nabývá platnosti ode dne: | 01.10.2022 | | |
| Směrnice nabývá účinnosti ode dne: | 01.10.2022 | | |
| Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu. | | | |
| | | | |

1. Úvodní ustanovení

1. Vnitřní řád je zpracován a vydáván v souladu s následujícími právními předpisy:
 - a) zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších změn,
 - b) nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin,
 - c) vyhláška č.107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění,
 - d) zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví ve znění pozdějších změn,
 - e) vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
 - f) vyhláška č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých,
 - g) vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích.
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 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 prostorech,
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. Pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
2. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní 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. Znat 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 desinfekčních 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. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory 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 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 za nízké teploty dle doporučení výrobce. 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. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Další konkrétní informace viz.HACCP. 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 nesporelujících 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:

Pokrmly jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu nebo konvektomatu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmly musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

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 pokrmly (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 odkrajovat 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. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmly,
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmly,
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 pokrmly 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 pokud je v chodu,
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 opatřeny 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.

7. Vnitřní řád školní jídelny

- ve školní jídelně se stravují žáci základní a mateřské školy, zaměstnanci školy a cizí strážníci
- žákům základní školy je poskytována přesnídávka, oběd a pití v rámci pitného režimu
- žákům mateřské školy je poskytována přesnídávka, oběd, svačina a pití v rámci pitného režimu
- zaměstnancům školy a cizím strážníkům je poskytován oběd

1. Přihlášení, odhlášení stravování:

Žáci ZŠ pokud mají zájem o školní stravování, tak jsou přihlášení na základě vyplnění a odevzdání přihlášky ke stravování vedoucí ŠJ. Děti v MŠ jsou přihlášeny ke stravování zároveň s přijetím do MŠ. Cizí strážníci se přihlašují po dohodě s vedením ŠJ.

Pokud se strážník rozhodne ukončit stravování musí se odhlásit u vedoucí ŠJ.

2. Doba výdeje stravy:

MŠ přesnídávka 8,45 – 9,00 h.
 oběd 11,45,- 12,15h.
 odpolední svačina 14,45,- 15,00 h.

ZŠ přesnídávka 9,40 – 10,00 h.
 oběd 11,45 – 12,10 h.

 oběd 12,35 – 13,00 h.

zaměstnanci v době výdeje pro žáky ZŠ

cizí strážníci 9:00 – 11:30 h.

3. Způsob výdeje stravy:

V MŠ děti konzumují stravu v jídelně MŠ, do které je jídlo přinášeno v nádobách k tomu určených a pověřená osoba připravuje přesnídávky, obědy a svačiny, které tam vydává dětem.

Žáci ZŠ konzumují přesnídávku a oběd v jídelně ZŠ. Žáci mohou ve zvláštních případech požádat o oběd do jídlonosičů, a to po předchozí domluvě s personálem ŠK.

Školní jídelna umožní odběr obědů v rámci školního stravování (*za dotovanou cenu*) i dětem/žákům, kteří se povinně vzdělávají distančním způsobem. Při vyzvedávání obědů do jídlonosičů je jídlo možné vydat jen osobě, které nebyla nařízena karanténa ani zakázána přítomnost ve škole.

Výdej jídla se provádí formou bezkontaktního výdeje z okna, v době od 11:00 – 13:00 hodin.

Děti a žáci nejsou nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla ani k jeho dojídaní, ale jsou vedeni k ochutnání každého nabízeného jídla.

Strávníkům je vydávána kompletní strava (přesnídávka, polévka, hlavní chod, zel. salát, popř. dezert, ovoce, svačina, nápoj)

Cizí strávníci oběd konzumují v jídelně ZŠ nebo si ho odnášejí ve vlastních nádobách, které jsou čisté a určené pro přepravu potravin a vyhovují hygienickým předpisům.

Vydávání oběda cizím strávníkům ve ŠJ je časově odděleno od vydávání oběda žákům ZŠ.

Dozor ve ŠJ po dobu výdeje stravy pro žáky zajišťují učitelé ZŠ a vychovatelé ŠD dle rozpisu.

4. Způsob placení stravného:

Způsob placení stravného: každý měsíc bude stržena platba za stravné z účtu inkasem, nebo zaplacená hotově stále ve stejné výši /fixní částka/.

Vyúčtování stravného bude 2x za školní rok / v červenci a v lednu /.

Výše měsíčních plateb:

| | |
|--------------------------------------|----------|
| ZŠ svačina + oběd každý den | 1050,-Kč |
| ZŠ oběd každý den | 750,-Kč |
| ZŠ svačina každý den | 350,-Kč |
| ZŠ oběd 3x týdně | 550,-Kč |
| ZŠ oběd 3x týdně + svačina každý den | 800,-Kč |
| MŠ celý den | 1050,-Kč |
| MŠ dopoledne | 850,-Kč |

Platby stravného mohou být placeny z účtu zálohově inkasem, či hotově v pokladně ZŠ a MŠ (II. patro vedoucí ŠJ). Číslo účtu **212616827/0300**.

Výši platby z účtu zadává vedoucí ŠJ na základě svolení plátce vždy k 15. dni předchozího měsíce (svolení s inkasem).

Platby v hotovosti je nutné provést nejpozději do posledního pracovního dne předchozího měsíce. Nebude-li záloha stravného včas zaplacená, nebude strávníkovi novém měsíci vydána strava.

Po dobu nemoci, nebo prázdnin dítě nemá nárok na dotovaný oběd, stravu je třeba odhlásit den předem telefonicky na č. 313549428, 732502553 nebo přímo u kuchařek. V případě pozdějšího odhlášení lze první den nemoci odebrat stravu do 11.30 hod. v kuchyni ŠJ do jídlonosičů. Pokud si žák neodhlásí stravu zaplatí plnou hodnotu oběda tj.75,- Kč. Dítě v MŠ odhlašuje zákonný zástupce přímo v MŠ p. učitelce nebo telefonicky na č. 739941800.

Cizí strávníci stravné platí hotově vždy poslední pracovní den v měsíci za, který stravné platí, nebo je vystavena faktura na odebrané obědy, která je následně zaplacená. Cena oběda pro cizí strávnický činí 75,-Kč.

5. Ceny stravného:

Ceny stravného ve ŠJ ZŠ a MŠ Čistá od 1.10.2022

Uvedené ceny jsou včetně pitného režimu.

| | | <i>stravné</i> | <i>normativ</i> |
|-----------------------------------------|-------------|----------------|-----------------|
| MŠ děti do 6 let | přesnídávka | 10,00 Kč | 10,00 Kč |
| | oběd | 25,00 Kč | 25,00 Kč |
| | svačina | 10,00 Kč | 10,00 Kč |
| | Celkem | 45,00 Kč | 45,00 Kč |
| MŠ starší děti | přesnídávka | 10,00 Kč | 10,00 Kč |
| | oběd | 30,00 Kč | 30,00 Kč |
| | svačina | 10,00 Kč | 10,00 Kč |
| | Celkem | 50,00 Kč | 50,00 Kč |
| ZŠ 1.-4. ročník do 10 let | přesnídávka | 15,00 Kč | 13,00 Kč |
| | oběd | 30,00 Kč | 30,00 Kč |
| | Celkem | 45,00 Kč | 43,00 Kč |
| ZŠ 5.-9. ročník do 14 let | přesnídávka | 16,00 Kč | 14,00 Kč |
| | oběd | 32,00 Kč | 32,00 Kč |
| | Celkem | 48,00 Kč | 46,00 Kč |
| ZŠ starší děti 15 a více let | přesnídávka | 16,00 Kč | 14,00 Kč |
| | oběd | 35,00 Kč | 35,00 Kč |
| | Celkem | 51,00 Kč | 49,00 Kč |
| Zaměstnanci | oběd | 30,00 Kč | 36,00 Kč |
| Školní důchodci | oběd | 71,00 Kč | 39,00 Kč |
| Cizí strávníci | oběd | 75,00 Kč | 39,00 Kč |

6.Práva a povinnosti strávníků:

| | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Právo | - na kvalitní stravu odpovídající množství a nutričnímu složení - v případě nepřítomnosti strávnicka ve škole má nárok první den nepřítomnosti na odebrání dotovaného oběda - na informace o jídelním lístku - dodávat podněty k činnosti ŠJ - v případě nejasností ohledně plateb stravného kontaktovat vedoucí ŠJ |
| Povinnosti | - dodržovat pravidla vnitřního řádu ŠJ |

- dodržovat zásady slušného chování a kulturního stolování, dbají pokynů dozoru a zaměstnanců ŠJ
- hlásit dohledu ŠJ poškození vybavení ŠJ nebo úraz
- nerušit svými projevy ostatní strávníky
- včas provádět úhrady stravného
- včas odhlašovat stravu a opět přihlašovat

8. Jídelní lístek:

Jídelní lístek sestavují kuchařky společně s vedoucí ŠJ dle zásad zdravé výživy a spotřebního koše, obsahuje výčet alergenů.

Jídelní lístek je zveřejněn na nástěnce ve ŠJ, v MŠ, na webové stránce školy

Jídelní lístek může být změněn v závislosti na dodávce potravin, havarijní situaci apod.

8. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Jana Stárková
2. O kontrolách provádí písemné záznamy.
3. Ruší se předchozí znění této směrnice. Uložení směrnice se řídí spisovým řádem školy.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem 01.10.2022
5. Směrnice nabývá účinnosti dnem 01.10.2022

V Čisté dne 01.10.2022

Ing. Marie Kruntová
ředitelka školy

