

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY- ČÁST: O 08

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	ředitel školy a vedoucí školní stravovny
Schválil:	Mgr. František Vrána, ředitel školy
Projednáno na provozní poradě dne:	27.8.2013
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2013
Kapacita stravovny:	600 strávníků
Vedoucí stravovny:	Marie Janíčková
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

OBSAH:

Úvodní ustanovení.....	2
Vstup do prostor školní stravovny.....	2
Pojmy.....	2
Požadavky pracovníků provozu kuchyně na jejich zdravotní stav a osobní hygienu.....	2
Povinnosti pracovníků provozu kuchyně.....	2
Provozovatel je povinen zajistit.....	3
Zásady provozní hygieny.....	3
Skladování potravin.....	3
Příprava pokrmů.....	4
Výdej stravy:.....	4
Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :.....	4
Provoz.....	5
Organizace stravování.....	5
Placení stravného.....	5
Dozor.....	5
Úklid.....	6
Soubor pokynů pro žáky a rodiče.....	6
Vydané jídlo.....	7

Úvodní ustanovení

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. Směrnice je součástí organizačního řádu školy.

Vstup do prostor školní stravovny

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.

Žáci mají povolen vstup pouze do jídelny a kanceláře vedoucí stravovny.

Pojmy

Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy. (Nutno odlišit od pojmu školní jídelna používaný pro celý komplex pro přípravu stravy – kuchyni, sklady, přípravnu jídel – pro který používáme spíše označení školní kuchyně. Legislativa používá pojem stravovací zařízení.)

Požadavky pracovníků provozu kuchyně na jejich zdravotní stav a osobní hygienu

- a) před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
- b) zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- c) pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
- d) je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití WC, po manipulaci s odpadem je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp.desinfekčního/ prostředku
- e) je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin
- f) 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
- g) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- h) v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- i) platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- j) ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné – odděleně

Povinnosti pracovníků provozu kuchyně

- a) odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka a vedoucí ŠJ
- b) manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplacení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ /popř.kancelář ZŠ/
- c) dbát na svůj zdravotní stav
- d) mít na pracovišti zdravotní průkaz
- e) dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti

- f) znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- g) užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- h) kontrola záručních lhůt potravin

Provozovatel je povinen zajistit

- a) aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- b) aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- c) osobní ochranné a pracovní pomůcky
- d) podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- e) provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- f) vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

Zásady provozní hygieny

- a) 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
- b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
- c) 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.)
- d) musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
- e) předměty nesouvisějící s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- f) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
- g) do prostor školní jídelny a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat,
- h) zákaz kouření ve všech prostorách
- i) pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni.
- j) mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků
- k) bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po strážce 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

Příprava pokrmů

- a) Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
- b) Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.
- c) 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.
- d) Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
- e) Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
- f) Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky .
- g) Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporekujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg.pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.
- h) Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

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.

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu
- b) odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- c) nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- d) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- e) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- f) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně
- g) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
- h) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- i) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj
- j) zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi 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
- k) nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- l) dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- m) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- n) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- o) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- p) nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo požívatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou

- q) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- r) 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
- s) 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
- t) 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
- u) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- v) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- w) při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
- x) 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.

Provoz

Pracovní doba kuchyně 5.45 hod – 17.30 hod. Školní jídelna je v provozu od 11.00 – 14.00 hod.

Organizace stravování

Strava je dohotovena:	10.30.hod.
Výdej pro cizí strážníky:	od 11.00 do 11.30 hod.
Výdej pro DD:	od 10.30 do 11.00hod.
Výdej dětem a zaměstnancům ZŠ:	od 11.30 do 14.00 hod.
Výdej do jídelnosičů rodičům nemocných dětí :	od 11.00 do 11.30 hod.

Organizace výdeje stravy je zabezpečena pracovníky školní jídelny.

Výdej masa:	Vavrečková Radmila
Výdej příloh:	Ignáčáková Milena
Výdej polévek:	Piterková Kamila
Doplnění jídla:	Rajtová Petra
Mytí nádobí:	Sadleková Zdeňka

Placení stravného

Placení stravného se provádí bezhotovostní platbou na účet ŠJ. Vyúčtování je dvakrát do roka (k 1. 1. a k 1. 7.)

Odhlásování a přihlašování na stravu probíhá čipem přes terminál denně do 12.00 hod., nebo telefonicky.

Vedoucí stravovny neodpovídá za vzniklou škodu strážníkovi za neodhlášený oběd.

Dozor

Dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy, případně jiní zaměstnanci školy. Rozvrh dozorů je vyvěšen v jídelně. Dozírající pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní.

Náplň dozírajících pracovníků:

- a) sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,...), v případě pochybností může požádat pracovníky stravovacího zařízení o degustační porci a připomínky zapsat do provozní knihy, která je k těmto účelům vedena ve stravovacím zařízení. Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, přílohy,...) a výsledek opět zapsat do provozní knihy,
- b) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu,
- c) sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice, apod.,
- d) zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny
- e) výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné žáky probíhá před zahájením provozní doby a to zvláštním vchodem stravovacího zařízení do ulice, nikoli přes výdej do školní jídelny,
- f) sledují dodržování jídelníčku,
- g) sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců,
- h) regulují osvětlení a větrání,
- i) sledují odevzdávání nádobí strávníky – odkládají celé tácy (roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení),
- j) poslední dozor po skončení provozu zavírá okna, vypíná osvětlení

Dozírající i stravující se pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení, zejména

- a) zda se u nich neprojeví příznaky onemocnění,
- b) zda chrání suroviny, polotovary a jiné poživatiny před stykem s hmyzem, zvířaty a ptáky nebo s nepovolanými osobami, skladují je a zacházejí s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti,
- c) průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
- d) udržují v čistotě své pracoviště, užívaná pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv ,
- e) pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou, zejména vždy po použití WC a po manipulaci s odpadky a vždy při přechodu z nečisté práce na čistou, zásadně před započítím vlastní práce. Nehty na rukou musí být krátce přistřižené, čisté, vlasy upravené a kryté,
- f) nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice,...) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládat jej i při krátkodobém opuštění pracoviště, hlavně před použitím záchodu a při přechodu z nečisté na čistou část provozu a také naopak,
- g) používají čistý kapesník při ošetření nosu a úst, při kýchání a kašli dbát na to, aby kapénky slin a hlenu se nedostaly na poživatiny,
- h) případné pochybnosti konzultuje ředitel školy s vedoucí stravovacího zařízení a orgány ochrany veřejného zdraví (hygienické stanice).

Úklid

Běžný úklid během provozní doby zajišťují v jídelně pracovníci školní kuchyně, včetně stolů a podlahy znečištěných jídel.

Úklid po skončení provozní doby zajišťuje škola. Pokud je místnost školní jídelny použita k výukovým či jiným účelům, je nutno před výdejem stravy zajistit úklid.

Soubor pokynů pro žáky a rodiče

Vedoucí stravovacího zařízení vydává soubor pokynů pro žáky a rodiče – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, výdej jídla při onemocnění žáků, způsob placení. Pokyny jsou trvale vyvěšeny ve školní jídelně a dále tak, aby byly přístupny i rodičům, kteří nevstupují do školní jídelny. Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně, na období nejméně 1 týden předem.

Vydané jídlo

Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášejí z místnosti. Jídlo by mělo být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny - jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nemají být v balení z obchodu, ale vydávány na miskách.

Mgr. František Vrána, ředitel školy