

Základní škola a Mateřská škola Rožná, okres Žďár nad Sázavou,
příspěvková organizace

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Úvodní ustanovení

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

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání předloží pracovník zdravotní průkaz, který musí předložit, kdykoli k tomu bude vyzván, např. kontrolou KHS. Zaměstnanec pravidelně podstupuje preventivní prohlídky dle sdělení ředitelky školy. Změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů, je zaměstnanec povinen hlásit lékaři. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou, nehty musí být zastřižené, nenalakované. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku - před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití WC, po manipulaci s odpadem. Zaměstnanec musí nosit osobní ochranné pracovní prostředky. To znamená pracovní oděv, pracovní obuv, pokrývku hlavy. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. V průběhu pracovní doby nelze v pracov. oděvu a obuvi opouštět prostory kuchyně. Pracovní oděv se ukládá odděleně od soukromého oděvu.

Provozovatel je povinen zajistit

- * aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- * osobní ochranné a pracovní pomůcky
- * aby pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- * vhodné podmínky pro osobní hygienu, místo na uložení pracovního a soukromého oděvu
- * provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
- * vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

Povinnosti pracovníků

- * dbát na svůj zdravotní stav
- * dodržovat provozní a sanitační řád
- * znát, měřit a zapisovat HACCP
- * dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- * znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, výdej, skladování a přípravu pokrmů
- * používat předepsané technologické postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- * kontrola záručních lhůt potravin.

Organizace provozu školní jídelny

Provoz ve školní jídelně je od 6:00 do 14:30 hodin.

Podle školského zákona 561/2004 Sb. jsou děti rozděleny podle věkové kategorie 3-6 r., 7-10 r., 11-14 r. a 15 a více. Děti, které během školního roku (1.9.-31.8.) dosáhnou vyšší věkové kategorie, budou už od 1.9. zařazeny do této kategorie, i kdyby měly 7 roků až 31.8.. Dle téhož zákona § 119 je možné poskytovat školní stravování také v době školních prázdnin. Nelze však stravovat žáky za sníženou úplatu v době ředitelského volna.

Na každý školní rok odevzdá strážník přihlášku na stravování. Tím je na daný školní rok přihlášen a je jeho povinností stravu odhlásit, pokud bude nepřítomen ve škole. Odhlášovat obědy je možné den předem do 9:00 hodin. To znamená, chce-li se strážník odhlásit na středu (návštěva lékaře apod.) musí se odhlásit v úterý do 9:00 hodin. Jinak si musí stravu vyzvednout nebo propadne. Vyzvednout oběd je třeba do 12:30 hodin nebo pozdější čas nahlásit paní kuchařce, jinak bude nevyzvednutá strava zlikvidována.

Žáci v době nemoci, zaměstnanci školy během dovolené, nemoci a studijního volna nemají nárok na oběd za sníženou úhradu. To znamená, budou-li si brát oběd do nosiče domů, nejedná se o školní nebo závodní stravování, ale o doplňkovou činnost, a strážník tak zaplatí i mzdové a věcné náklady. Výjimka je pouze první den nemoci.

Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat oběd, přesnídávku a svačinku, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem a oběd a přesnídávku, je-li vzděláváno ve třídě s polodenním provozem.

Úhrada za stravné musí být zaplacená zálohově měsíc dopředu. Platbu lze provést na účet školy číslo 181 747 858 /0300 u ČSOB nebo v hotovosti v kanceláři školy v době přítomnosti vedoucí školní jídelny a to je v pondělí a ve čtvrtek. Vyúčtování stravného je až po skončení školního roku a to v měsíci červenci. Částka do 50,- Kč se převádí na nový školní rok.

Pokud strážník nezaplatí v daném termínu, upozorní ho písemně vedoucí ŠJ, aby uhradil dlužnou částku. Pokud ani nyní strážník nezaplatí, dohodne se vedoucí ŠJ s ředitelkou školy, jak postupovat dále. Od následujícího měsíce nebude strážníkovi vydána strava, dokud nezaplatí dlužnou částku. Podle § 35 zákona 561/2004 Sb. může ředitelka školy po předchozím písemném upozornění zákonnému zástupci dítěte rozhodnout o ukončení předškolního vzdělávání dítěte i v případě, že opakovaně neuhradí úplatu za stravování ve stanoveném termínu a nedohodne s ředitelkou jiný termín úhrady.

Proplacení jedné hodiny v doplňkové činnosti se rovná 5ti obědům.

FINANČNÍ LIMIT NA POTRAVINY:

	3-6 r.	7-10 r.	11-14 r.	15 a více
obědy	24,00 Kč	27,00 Kč	30,00 Kč	31,00 Kč
přesnídávka	11,00 Kč	12,00 Kč	0	0
svačinka	10,00 Kč	10,00 Kč	0	0
celkem mš	45,00 Kč	49,00 Kč		

Pitný režim je nahrazen pitnou vodou.

CENOVÁ KALKULACE OBĚDA

Počítá se každý rok podle skutečných nákladů z minulého roku.

Spočítáme všechny uvařené obědy za celý kalendářní rok, počet přesnídávek a svačinek vynásobíme 0,15 (koeficient pracnosti) a číslo přičteme k celkovému počtu obědů.

Mzdové náklady (mzda z výkazu P1-04 + pojištění) vydělíme počtem všech obědů a získáme mzdový náklad na 1 oběd. Věcné náklady vypočítáme z výroční zprávy o hospodaření za rok - příspěvek od obce - ŠJ a částku vydělíme počtem všech obědů a získáme věcný náklad na 1 oběd.

KOEFICIENT PRO NORMOVÁNÍ

	3-6 r.	7-10 r.	11-14 r.	15 a více
polévka	0,6	0,6	0,7	0,7
hlavní chod	0,5	0,7	0,8	0,85

VÁHA SYROVÉHO MASA PRO VĚKOVÉ KATEGORIE

	3-6 r.	7-10 r.	11-14 r.	15 a více
maso bez kosti	50 g	60 g	70 g	80 g
maso s kostí a vař.	60 g	80 g	90 g	100 g
ryby, filé	100 g	100 g	150 g	150 g
kusovka (vejce)	0,5 ks	0,5 ks	1 ks	1 ks
drůbež	150 g	175 g	200 g	200 g

Zásady provozní hygieny

- * náčiní, nádobí, pracovní plochy a zařízení musí být udržovány v čistotě
- * úklid všech pracovišť se provádí průběžně
- * předměty nesouvisějící s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v kuchyni
- * je nutno zamezit výskytu hmyzu a hlodavců
- * zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat
- * pro úklid používat jen mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
- * bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

SKLADOVÁNÍ

Za správnou přejímku zboží nese zodpovědnost kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou průběžně kontrolovány.

PŘÍPRAVA PROKRMŮ

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. 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 úseku kuchyně. Zeleninové 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 mikroorganismů. Tučky a oleje na smažení by neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C. 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 (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než + 60 °C.

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- * při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- * nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- * do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámu odkrajovali ručně
- * zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
- * zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, naběračky...) na pracovní plochy

- * dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- * 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 kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
- * nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- * závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- * pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin
- * dodržovat zákaz kladení nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu
- * nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- * jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- * při zniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
- * je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu; okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností
- * v kuchyni a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv; nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

Závěrečné ustanovení

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je ředitelkou školy pověřena vedoucí školní jídelny, v době její nepřítomnosti může kontrolu provést ředitelka školy.

O kontrolách provádí písemné záznamy.

Provozní řád platí i pro závodní stravování a doplňkovou činnost.

Ruší se předchozí znění provozního řádu ze dne 1.9. 2019.

Provozní řád nabývá platnosti dnem 1. 9. 2022.

Pedagogická rada schválila 30. 8. 2022