

Základní škola a Mateřská škola, Zabušany
se sídlem Zabušany 86, 417 71

Organizační řád

ŘÁDY ŠKOLNÍ JÍDELNY: ŘÁD HACCP PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY - VÝDEJNY SANITAČNÍ ŘÁD VYHLÁŠKA 137/2004 Sb., seznámení s plánem HACCP

Č. j.:	OŘ/5/2022
Vypracoval: Řád HACCP, Sanitační řád	Lenka Grimová
Schválil:	Mgr. Dana Plachá
Vypracoval: Provozní řád ŠJ, Vnitřní řád ŠJ	Mgr. Dana Plachá
Pedagogická rada projednala dne	25.8.2022
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1.9. 2022

ŘÁD HACCP

1. Vymezení výrobní činnosti

- Provozovatel : Základní škola a Mateřská škola Zabušany
Zabušany 86
417 71 Zabušany
IČO : 70981086
- Oblast činnosti : stravovací služby
- Vymezení činnosti : výroba teplých pokrmů
výroba studených pokrmů – svačiny, pomazánky, saláty
výroba nápojů
výdej pokrmů a nápojů
rozmrazování
zamrazování
- Průměrná výroba : 90 porcí pokrmů denně
- Rozsah výroby : přesnídávky
obědy : 1 druh polévky
1 druh hlavního pokrmu
moučníky, dezerty, saláty
svačiny
nápoje
- Počet zaměstnanců : 3

2. Pracovní tým a konzultanti:

Lenka Grimová - vedoucí ŠJ
Zdenka Pacandová – kuchařka
Iveta Micalová – pomocná kuchařka
Vendula Růžková – pomocná kuchařka MŠ Zabrušany
Jana Ondřejková – pomocná kuchařka MŠ Želénky
Patricie Korálová - rozvoz obědů - vedlejší pracovní činnost
Pavla Homičová - AUDIT

Podle vyhlášky 137/2004 Sb. byli zaměstnanci jídelny seznámeni s plánem HACCP.

3. Popis výrobků

- Druh výrobků : teplé pokrmy, moučníky, dezerty, pomazánky, saláty, nápoje
- Popis výrobků :
- teplé pokrmy*
- výrobky připravované z kuchyňsky upravených potravin určené ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po celou dobu výdeje
- moučníky*
- výrobky připravené z mouky a dalších surovin určené ke konzumaci v pokojové teplotě, po upečení jsou ponechány na určeném místě ke zchladnutí
- dezerty, pomazánky, saláty*
- výrobky připravené z vychlazených nebo tepelně opracovaných a následně vychlazených surovin a polotovarů určené ke konzumaci v chladném stavu po celou dobu výdeje
- nápoje*
- výrobky připravované z pitné vody nebo mléka dle příslušných receptur
- Dodavatelé : viz. příloha č. 1
- Způsob použití : výrobky jsou určeny k přímé spotřebě
- Expedice : výdej v místě přípravy v den výroby, do MŠ Želénky je strava převážena v termoboxech, jídlonosičích a přepravkách

4. Očekávané použití výrobků

Skupina spotřebitelů : Výrobky jsou určeny pro předškolní a školní stravování žáků od 2 do 12 let a zaměstnanců školy.

Použití výrobků : Výrobky jsou určeny ke spotřebě bezprostředně po výrobě ve školní jídelně a po expedici v jídelně MŠ Želénky.

Pokrmy vydávané do přinesených nádob by měl spotřebitel zkonzumovat dostatečně teplé a co nejdříve – spotřebitelé jsou informováni v ŠJ.

5. Diagram výrobního procesu

Výrobní diagramy pro aplikace HACCP jsou uloženy k nahlédnutí ve školní jídelně.

6. Příprava studené kuchyně, zamrazování

U pomazánek a mléčných dezertů je rozhodující technologický postup uvedený v receptuře a sortiment surovin k výrobě (např. trvanlivé mléko se skladuje do teploty +24°C, rybičky naložené v oleji či slaném nálevu se taktéž neskladují v lednici). Pokrmy jsou připravovány čerstvé (suroviny se vymíchají nebo připraví dle postupu uvedeného v receptuře). Všechny pomazánky uchováváme při teplotě do +8°C a podáváme nejdéle do 24 hodin od výroby. Poté likvidujeme.

U salátů dodržujeme technologický postup uvedený v receptuře a sortiment používaných surovin. Zeleninu nebo ovoce očistíme, opláchneme, nakrájíme – nastrouháme, vložíme do nádoby, ochutíme, po dokončení přípravy zchladíme na +8°C a podáváme nejdéle v den výroby. Potom likvidujeme.

TECHNOLOGICKÝ POSTUP ZAMRAŽOVÁNÍ ZELENINY, PEČIVA, event. MASA (zcela vyjíměčně)

1. Zeleninu očistíme (omyjeme)
Pečivo přijmeme od dodavatele
Maso očistíme
2. Zeleninu nahrubo nastrouháme
Pečivo nakrájíme na kostky
Maso připravíme na tzv. polotovar (kostky, plátky)
3. Vložíme do mikrotenového sáčku nebo uzavíratelné nádoby
4. Provedeme popis – druh zeleniny (masa), datum zpracování, váha
5. Skladujeme v mrazícím boxu při -18°C
6. Spotřebujeme max. do 3 měsíců od zamrazení

7. Určení kritických bodů

Na základě vyhlášky 137/2004 Sb. a analýzy rizik byly stanoveny tyto kritické body pro ŠJ Zabušany.

1. Sledování teploty při výdeji pokrmů

Úschova v teplém stavu a dodržení výdejní teploty pokrmů je krokem k zamezení sekundární kontaminace sporami a k zamezení rozmnožení mikroorganismů a tvorbě toxinů.

Sledování teploty při výdeji se bude provádět 1 krát v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota vydávaných teplých pokrmů musí dosahovat minimálně 65 °C. V případě, že nebudou teploty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí pokrmů. Studené pokrmy (např. saláty, mléčné dezerty atd.) musí být před přípravou na výdej uloženy v chladničce při teplotě +8°C.

Toto provádí v MŠ Želénky – konzultant Jana Ondřejková, v ŠJ Zabušany – Zdenka Pacandová.

2. Převoz obědů

Převoz do MŠ Želénky provádí konzultant – Patricie Korálová podle platných hygienických norem pro přepravu obědů. Konzultant má platný zdravotní průkaz, obědy převáží v zavazadlovém prostoru svého osobního automobilu, pod nádoby vkládá omyvatelnou podložku. Jídlo z nádob při přepravě nevyndává, předává je konzultantce – Jana Ondřejková.

3. Měření teplot před přepravou z jídelny do MŠ Želénky

Měření teploty se bude provádět 1 krát před uložením do nádob na přepravu a zapisovat do formuláře.

8. Stanovení kontrolních bodů

1. kontrola teplot lednic a mrazáků – teploměr
2. kontrola teplot skladu – teploměr
3. kontrola obalů zboží – smysly
4. kontrola pracovních oděvů zaměstnanců – smysly
5. kontrola čistoty pracovních ploch, dřezů, umyvadel

Kontrola se provádí 1x měsíčně nebo namátkou. U kontrolních bodů 1 a 2 se provádí záznam do tabulky a kontrolní body 3-5 se provádí bez záznamu.

9. Doporučené teploty skladování potravin

Teploty předepsané ke skladování potravin jsou uvedeny v příloze č. 3.

10. Základní pojmy v HACCP

Základní pojmy v HACCP jsou popsány v příloze č. 4.

11. Zajištění dietního způsobu stravování dětí v rámci školního stravování

Jelikož zajištění dietního způsobu stravování není právními předpisy orgánu ochrany veřejného zdraví upraveno a je plně v kompetenci provozovatele stravovací služby, stanovujeme tyto podmínky:

- zákonní zástupci Kevina Vondráška, nar. 5.1.2019, navštěvujícího Základní školu a Mateřskou školu Zabušany, v místě poskytovaného vzdělávání Mateřskou školu Želénky, plně zodpovídají za zdravotní nezávadnost pokrmu doneseného do ŠJ-výdejny Želénky 43, která je součástí MŠ Želénky
- Kevin Vondrášek nebude při pobytu v MŠ konzumovat žádný pokrm ze ŠJ-výdejny Želénky 43
- veškerý pokrm pro dítě zajistí zákonní zástupci dítěte
- pokrm bude předán kuchařce nebo pedagogickému pracovníkovi MŠ v uzavíratelných dózách a v termotaškách
- kuchařka nebo pedagogický pracovník MŠ donesený pokrm ihned uskladní v lednici, která je umístěna v kuchyni ŠJ-výdejny Želénky 43
- pokrm před podáním dítěti ohřeje a vydá pracovnice, která je pověřena vydáváním a úpravou pokrmů i ostatním strávnickům,
- tyto podmínky jsou zapracovány do HACCP,
- přílohou těchto podmínek je písemné prohlášení zákonných zástupců Kevina Vondráška a vyjádření praktického lékaře Kevina Vondráška, který registruje, že má dítě zdravotní indikaci k dietnímu stravování,

- při dodržení výše uvedených požadavků nesmí individuální způsob stravování narušit provoz stravovacího zařízení,

- jestliže nebude splněna některá z podmínek individuálního stravování zapracovaná do HACCP nebo stravování naruší provoz stravovacího zařízení, může být individuální stravování zrušeno.

V Zabušanech dne 25.8.2022

Zpracovala: Lenka Grimová

Schválila: Mgr. Dana Plachá

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

I.

Pracovníci školní jídelny, výdejny

Vedoucí ŠJ – Lenka Grimová

Kuchařka – Zdenka Pacandová

Pomocná kuchařka – Iveta Micalová

Pomocná kuchařka – Vendula Růžková

Pomocná kuchařka (výdejny) – Jana Ondřejková

II.

Zásady provozu

Školní stravování zajišťuje Školní jídelna, která je součástí Základní školy a Mateřské školy Zabušany.

Výdejna je umístěna v budově MŠ Želénky, Želénky 43, 417 71 Zabušany.

Provoz školní jídelny i výdejny se řídí vyhláškou 463/2011 Sb., ve znění pozdějších předpisů a hygienickými předpisy, v platném znění. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny. Jídelníček je sestavován na základě výživových norem a doporučení pestrosti stravy krajské hygienické stanice Teplice.

Výdejní doba:

Provozní doba (po – pá): 6.00 – 14.30 h

Provozní doba výdejny při ŠJ: po dobu přesnídávky, oběda, svačiny

Výdejní doba:

- přesnídávka MŠ Zabušany	9,00 – 9,15 h
- přesnídávka MŠ Želénky	9,15 – 9,30 h
- oběd MŠ Zabušany	11,45 – 12,15 h
- oběd MŠ Želénky	11,30 – 12,00 h
- oběd žáci ZŠ, zaměstnanci	11,30 – 13,30 h
- svačina MŠ Zabušany	14,15 – 14,30 h
- svačina MŠ Želénky	14,15 – 14,30 h

Pitný režim

Pro žáky je v budově ZŠ nainstalované pítka, kde mají po celou dobu pobytu možnost načepování pitné vody. V době výdeje oběda pro žáky zajišťuje pitný režim ŠJ.

Děti MŠ mají po celou dobu pobytu v MŠ zajištěnou pitnou vodu a šťávu. V době výdeje jídel mají druh pití podle jídelníčku ŠJ.

Provoz, údržba:

- V kuchyni a v ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože odkládat vždy na bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.

- Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen na místa, kudy se neprochází, při nošení nádob s horkým obsahem je nutno vždy používat ochranné chňapky nebo rukavice.

- Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech.

- Dbát na to, aby podlahy byly vytřeny do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.

- Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.

- Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.

- Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.

- Při práci v kuchyni nosit předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné prostředky.

- Závady na strojích neopravovat, ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.

- Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných minimálně 50 cm od země, od stěn oddělených laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- Sekaná a mletá masa připravovat maximálně 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přes noc přechovávat syrové.
- Do místností kde jsou požitaviny nebo hotové pokrmy je zakázáno vstupovat nezaměstnaným osobám, je nutno dodržovat zákaz kouření a kouření elektronických cigaret. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.

Při manipulaci s požitavinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat, pokud to není nezbytně nutné. Musí se používat vždy vhodné pomůcky.

- Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádoby s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství horké čisté pitné vody. Nádoby smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 st. Celsia.
- Je nutno stírat pravidelně ze stropů, říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uchovávat odděleně a nepoužívat k čištění kuchyňského náčiní a stolů.
- Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.
- V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv, nesmějí se zde sušit pracovní oděvy a obuv.
- Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
- Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě, na záchodech musí být dostatečná zásoba toaletního papíru, mýdlo, papírové utěrky.

Stroje a zařízení:

- Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci s kuchyňskými stroji. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny. Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc ostatních, kteří nebyli v práci na těchto strojích zaškoleni.
- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém provozu. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajoval ručně.
- Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, provádět jen po zastavení stroje.
- Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod. je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím možného ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s el. zařízením ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hl. uzávěrem a vyvětrat.
- Nastane-li v el. zařízení nebo přívodní šňůře porucha, je nutno ji ihned hlásit nadřízenému. Na části el. instalace (trubky, kabely, vypínače) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- Při použití horních podlaží kuchyňských pecí se musí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta, je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Zdraví a osobní hygiena:

- Pracovníci školní jídelny se musí před nástupem do zaměstnání podrobit preventivní lékařské prohlídce, při které je jim vystaven zdravotní průkaz.
- Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou.
- Pracovníci nosí osobní ochranné prostředky, pracovní oděv musí být vždy čistý, hodinky a prstýnky by měli odložit v šatně. Při vaření je nutné používat pokrývku hlavy.
- Mimo pracoviště nesmí být pracovníci kuchyně v pracovním oděvu.
- Na pracovišti je zakázáno kouřit, kouřit elektronické cigarety, konzumace pití a jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Provozovatel zajišťuje:

- vypracování sanitačního řádu a jeho dodržování,
- aby práci v kuchyni zajišťovali zdravotně způsobilí pracovníci,
- aby pracovníci školní kuchyně byli seznámeni s hygienickými požadavky provozu,
- dodržování podmínek pro osobní hygienu, ochranné pracovní pomůcky, čistotu provozních zařízení,
- vhodné prostory pro uložení pomůcek,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování prostor kuchyně, skladů,
- provádění dezinfekce způsobilými osobami.

Povinnosti pracovníků školní kuchyně:

- mít zdravotní způsobilost,
- dodržování zásad osobní a provozní hygieny,
- dodržování čistoty na pracovišti,
- používat ke své práci pracovní ochranné pomůcky,
- znalost a dodržování hygienických požadavků při výrobě, skladování a přípravě pokrmů,
- všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, dodržování provozního a sanitačního řádu.

Hygiena provozu:

- Musí být zajištěno dodržování sanitačního řádu. Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, vybavení kuchyně a přípraven, mytí nástrojů a nádobí. Udržování čistoty lednic, mrazáků a skladů potravin.
- Provádění a obnovování nátěrů, malování kuchyně (jidelny) dle potřeby.
- Strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čisté.
- Čisticí prostředky a pomůcky na úklid a mytí nádobí musí být uloženy odděleny od prostředků a pomůcek určených k hrubému úklidu (podlahy, hygienická zařízení).
- Odpad je likvidován pravidelně odbornou firmou.

Sanitační řád a Řád HCCP jsou samostatně zpracovány a jsou součástí této směrnice.

III.**Závěrečná ustanovení**

Zrušuje se platnost předcházející směrnice.

Vnitřní řád školní jídelny nabývá účinnosti dnem 1.9.2022.

V Zabušanech dne 25.8.2022

Lenka Grimová
vedoucí školní jídelny

Mgr. Dana Plachá
ředitelka školy

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Obecná ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny je stanoven na základě zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, v platném znění, vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování, v platném znění. Školní stravování se dále řídí výživovými normami, rozpětím finančního normativu na nákup potravin a spotřebním košem. Vnitřní řád ŠJ má za úkol stanovit podmínky a pravidla, za kterých je školní stravování realizováno.

I.

Zásady provozu

Školní jídelna je umístěna v budově Základní školy a Mateřské školy Zabuřany. Do školní jídelny odvádí žáky vždy vychovatelka školní družiny po skončení vyučování, případně pedagogický pracovník, který vyučuje poslední vyučovací hodinu.

Součástí školní jídelny je výdejna pro MŠ Želénky.

Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny. Strávník má nárok na oběd, jen pokud ho má uhrazený. Nesnědené jídlo strávník musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo. Seznam alergenů je vyvěšen na nástěnce ve školní jídelně.

II.

Provoz školní jídelny, organizace výdeje jídel

Provozní doba ŠJ (po – pá): 6.00 – 14.30 h

Provozní doba výdejny při ŠJ: po dobu přesnídávky, oběda, svačiny

Výdej oběda pro žáky ZŠ je v budově a prostorách ŠJ. Výdej jídel pro děti MŠ je v prostoru výdejny a jídelnách MŠ.

Výdejní doba:

- přesnídávka MŠ Zabuřany	9,00 – 9,15 h
- přesnídávka MŠ Želénky	9,15 – 9,30 h
- oběd MŠ Zabuřany	11,45 – 12,15 h
- oběd MŠ Želénky	11,30 – 12,00 h
- oběd žáci ZŠ, zaměstnanci	11,30 – 13,30 h
- svačina MŠ Zabuřany	14,15 – 14,30 h
- svačina MŠ Želénky	14,15 – 14,30 h

III.

Výše stravného

Výše stravného je určena směrnicí ředitele školy – v základních kategoriích činí:

- žáci ZŠ do 10 let	stravné 28,- Kč
- žáci ZŠ 11 – 14 let	stravné 29,- Kč
- děti MŠ do 6 let	celodenní stravné 44,- Kč
- děti MŠ 7 - 10 let	celodenní stravné 46,- Kč

Pokud dítě dosáhne příslušné věkové hranice během školního roku (od 1.9. do 31.8. příslušného školního roku), přechází do vyšší kategorie automaticky od začátku školního roku.

IV.

Placení stravného

Placení se provádí bezhotovostním převodem na číslo účtu školy nebo v hotovosti u vedoucí školní jídelny.

Děti MŠ – platba se uhradí do 15. dne následujícího měsíce.

Žáci ZŠ - platba se uhradí do 15. dne daného měsíce.

V.

Školní matrika – Přihláška ke stravování ŠJ

Přihlášky ke stravování žáků ZŠ se podávají osobně v kanceláři školní jídelny. V případě, že dítě nebo žák nemá vyplněnou přihlášku ke stravování, nemůže se ve školní jídelně stravovat. Při přihlášení dítěte ke stravování v MŠ zaplatí zákonný zástupce zálohu na stravování ve výši 500,- Kč. Po ukončení stravování je provedeno vyúčtování a záloha je zákonnému zástupci vrácena.

VI.

Odhlášky ze stravování

Odhlášky ze stravování se provádí předem v kanceláři školní jídelny osobně nebo telefonicky na čísle **733 537 117**. Oběd na stávající den je nutné odhlásit nejpozději do **8.00 hod.** Neodhlášený a neodebraný oběd je strážníkovi účtován. V případě neplánované nepřítomnosti žáka ve škole možné odebrat oběd pouze první den nepřítomnosti žáka ve škole. Počty strážníků v MŠ nahlásí učitelky MŠ vedoucí školní jídelny.

VII.

Vyúčtování úplaty na konci měsíce

Vyúčtování bude provedeno u každého strážníka, případný přeplatek bude převeden na úhradu stravného v dalším měsíci.

VIII.

Doba prázdnin, volného dne z rozhodnutí ředitele školy

V těchto dnech jídelna nevaří a každý strážník je automaticky odhlášen. O termínech stravníci budou s předstihem informováni na nástěnce a webových stránkách školy. V případě uzavření zařízení zaniká nárok na školní stravování.

IX.

Jídelní lístek

Na každý týden je zveřejněn jídelní lístek na nástěnce školní jídelny, na nástěnkách škol a na webových stránkách školy.

X.

Práva a povinnosti žáků a jejich zákonných zástupců

Práva

- přihlášení ke stravování ve ŠJ,
- vydání jídla v den pobytu ve škole,
- seznámení s jídelníčkem pro stávající den, týden,
- vydání jídla uvařeného podle zásad zdravé výživy, výživových norem a platných předpisů,
- konzumovat jídlo v čistém a kulturním prostředí,
- odebrání oběda pouze první den nepřítomnosti žáka ve škole.

Povinnosti

- řídit se pravidly provozu ŠJ podle tohoto řádu,
- dodržovat hygienická a etická pravidla pro stolování,
- hradit úplatu za jídlo v řádném termínu,
- dodržování všech zásad BOZ ve všech prostorách ŠJ,
- udržovat kladné vzájemné vztahy s ostatními strážníky, pedagogickými i nepedagogickými zaměstnanci.

XI.

Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků

Jídlo určené ke konzumaci je připraveno a vydáváno dle zásad zdravé výživy, výživových norem a platných předpisů, hygienických požadavků. Prostředí všech prostor ŠJ je udržováno v čistotě, jsou dodržovány veškeré hygienické podmínky provozu.

XII.

Podmínky zacházení s majetkem ze strany žáků

- mají právo používat zařízení ŠJ, jsou povinni se řídit pokyny učitelů nebo jiných zaměstnanců školy,
- žáci udržují prostory ŠJ, vnitřní i okolní, v čistotě a pořádku, chrání majetek ŠJ před poškozením,
- žák odpovídá za škodu, kterou svým svévolným jednáním způsobil na majetku ŠJ a za škodu, jejímuž vzniku nezabránil, přestože to bylo v jeho silách; způsobenou a zaviněnou škodu uhradí žák nebo jeho zákonný zástupce ŠJ v plném rozsahu, při zaviněném poškození majetku ŠJ může žák školy společně se svým zákonným zástupcem zjednat nápravu škody i tím, že na vlastní náklady uvede poškozenou věc do původního stavu, neuhrazení způsobené škody je důvodem pro vymáhání škody soudní cestou.

XIII.

Dohled ve školní jídelně

Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy, případně jiní zaměstnanci školy. Rozvrh dohledů je vyvěšen na nástěnce ve školní jídelně. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně dětí a žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.

Dohlížející pracovníci:

- přivádějí žáky do ŠJ, odvádějí žáky zpět do ZŠ,
- dohlížejí na prezutí žáků, odložení svrchního oděvu v šatně ŠJ,
- dohlížejí na umytí rukou žáků před převzetím jídla,
- vedou děti a žáky ke kultuře stravování, kontrolují správné držení příboru,
- sledují reakce strávnicků na množství a kvalitu jídla,
- sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech upozorní vedení školy,
- sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem,
- zamezují vstupu zákonných zástupců žáků do prostor jídelny,
- sledují dodržování jídelníčku,
- sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, tácu,
- regulují osvětlení, větrání,
- sledují odkládání nádobí.

XIV.

Úklid

Úklid zajišťují v jídelně pracovnice školní kuchyně, včetně stolů a podlahy. Ve výdejnách zajišťují úklid provozní zaměstnanci školy.

XV.

Výdej obědů

Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Strávníci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vraceni k dojídaní. 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 v miskách.

XVI.

Dodržování hygienických pravidel personálem školní jídelny

- chrání suroviny před stykem s hmyzem nebo s nepovolanými osobami,
- průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
- udržují v čistotě své pracoviště, pracovní náradí, pracovní oděv a obuv,
- nosí předepsaný pracovní oděv při práci, vyměňují je při hrubším znečištění,
- používají čistý kapesník při ošetření nosu a úst, při kýchání a kašli dbají na to, aby kapénky slin a hlenu se nedostaly na požívatinu.

XVII.

Povinnosti pracovníků školní jídelny

Ve smyslu evropského nařízení ke GDPR zachovávat mlčenlivost a chránit před zneužitím data, údaje a osobní údaje a zaměstnanců školy, citlivé osobní údaje, informace o zdravotním stavu dětí, žáků a studentů a výsledky poradenské pomoci školského poradenského zařízení a školního poradenského pracoviště, s nimiž přišel do styku, shromažďovat pouze nezbytné údaje a osobní údaje, bezpečně je ukládat a chránit před neoprávněným přístupem, neposkytovat je subjektům, které na ně nemají zákonný nárok, nepotřebné údaje vyřazovat a dál nezpracovávat.

XVIII.

Závěrečná ustanovení

Zrušuje se platnost předcházející směrnice.

Vnitřní řád školní jídelny nabývá účinnosti dnem 1.9.2022.

V Zabuřanech dne 25.8.2022

Lenka Grimová
vedoucí školní jídelny

Mgr. Dana Plachá
ředitelka školy

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY - VÝDEJNY

Obecná ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny - výdejny je stanoven na základě zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, v platném znění, vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování, v platném znění. Školní stravování se dále řídí výživovými normami, rozpětím finančního normativu na nákup potravin a spotřebním košem. Vnitřní řád ŠJ má za úkol stanovit podmínky a pravidla, za kterých je školní stravování realizováno.

I.

Zásady provozu

Školní jídelna - výdejna je umístěna v prostorách mateřské školy.

Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny. Strávník má nárok na oběd, jen pokud ho má uhrazený. Nesnědené jídlo strávník musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo. Seznam alergenů je vyvěšen na nástěnce ve školní jídelně.

II.

Provoz školní jídelny, organizace výdeje jídel

Provozní doba výdejen při ŠJ: po dobu přesnídávky, oběda, svačiny

Výdej jídel pro děti MŠ je v prostorách výdejen a jídelnách MŠ.

Výdejní doba:

- přesnídávka MŠ Zabuřany	9,00 – 9,15 h
- přesnídávka MŠ Želénky	9,15 – 9,30 h
- oběd MŠ Zabuřany	11,45 – 12,15 h
- oběd MŠ Želénky	11,30 – 12,00 h
- oběd žáci ZŠ, zaměstnanci	11,30 – 13,30 h
- svačina MŠ Zabuřany	14,15 – 14,30 h
- svačina MŠ Želénky	14,15 – 14,30 h

III.

Výše stravného

Výše stravného je určena směrnicí ředitele školy – v základních kategoriích činí:

- děti MŠ do 6 let celodenní stravné 44,- Kč
- děti MŠ 7 - 10 let celodenní stravné 46,- Kč

Pokud dítě dosáhne příslušné věkové hranice během školního roku (od 1.9. do 31.8. příslušného školního roku), přechází do vyšší kategorie automaticky od začátku školního roku.

IV.

Placení stravného

Placení se provádí bezhotovostním převodem na číslo účtu školy nebo v hotovosti u vedoucí školní jídelny.

Děti MŠ – platba se uhradí do 15. dne následujícího měsíce.

V.

Školní matrika – Přihláška ke stravování ŠJ

Přihlášky ke stravování se podávají osobně v kanceláři školní jídelny. V případě, že dítě nemá vyplněnou přihlášku ke stravování, nemůže se ve školní jídelně stravovat. Při přihlášení dítěte ke stravování zaplatí zákonný zástupce zálohu na stravování ve výši 500,- Kč. Po ukončení stravování je provedeno vyúčtování a záloha je zákonnému zástupci vrácena.

VI.

Odhlášky ze stravování

Odhlášky ze stravování se provádí předem v kanceláři školní jídelny osobně nebo telefonicky na čísle **733 537 117**. Oběd na stávající den je nutné odhlásit nejpozději do **8.00 hod.** Počty strávníků v MŠ nahlásí učitelky MŠ vedoucí školní jídelny.

VII.

Vyúčtování úplaty na konci měsíce

Vyúčtování bude provedeno u každého strávníka, případný přeplatek bude vyplacen v hotovosti v dohodnutém termínu.

VIII.

Doba prázdnin, volného dne z rozhodnutí ředitele školy

V těchto dnech jídelna nevaří a každý strávník je automaticky odhlášen. O termínech strávníci budou s předstihem informováni na nástěnce a webových stránkách školy. V případě uzavření zařízení zaniká nárok na školní stravování.

IX.

Jídelní lístek

Na každý týden je zveřejněn jídelní lístek na nástěnce školní jídelny a na nástěnkách škol.

X.

Práva a povinnosti žáků a jejich zákonných zástupců

Práva

- přihlášení ke stravování ve ŠJ,
- vydání jídla v den pobytu v MŠ,
- seznámení s jídelníčkem pro stávající den, týden,
- vydání jídla uvařeného podle zásad zdravé výživy, výživových norem a platných předpisů,
- konzumovat jídlo v čistém a kulturním prostředí.

Povinnosti

- řídit se pravidly provozu ŠJ podle tohoto řádu,
- dodržovat hygienická a etická pravidla pro stolování,
- hradit úplatu za jídlo v řádném termínu,
- dodržování všech zásad BOZ ve všech prostorách ŠJ,
- udržovat kladné vzájemné vztahy s ostatními strávníky, pedagogickými i nepedagogickými zaměstnanci.

XI.

Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků

Jídlo určené ke konzumaci je připraveno a vydáváno dle zásad zdravé výživy, výživových norem a platných předpisů, hygienických požadavků. Prostředí všech prostor výdejny je udržováno v čistotě, jsou dodržovány veškeré hygienické podmínky provozu.

XII.

Podmínky zacházení s majetkem ze strany dětí

- mají právo používat zařízení výdejny, jsou povinni se řídit pokyny učitelů nebo jiných zaměstnanců školy,
- udržují prostory výdejny, vnitřní i okolní, v čistotě a pořádku, chrání majetek před poškozením,
- dítě odpovídá za škodu, kterou svým svévolným jednáním způsobil na majetku výdejny a za škodu, jejímuž vzniku nezabránil, přestože to bylo v jeho silách; způsobenou a zaviněnou škodu uhradí jeho zákonný zástupce v plném rozsahu, při zaviněném poškození majetku výdejny může zákonný zástupce zjednat nápravu škody i tím, že na vlastní náklady uvede poškozenou věc do původního stavu, neuhrazení způsobené škody je důvodem pro vymáhání škody soudní cestou.

XIII.

Dohled ve výdejně

Dohled ve školní jídelně – výdejně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy, případně jiní zaměstnanci školy. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně dětí, hygienických a kulturních stravovacích návyků.

Dohlížející pracovníci:

- dohlížejí na umytí rukou žáků před převzetím jídla,
- vedou děti ke kultuře stravování, kontrolují správné držení příboru,
- sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla,
- sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech upozorní vedení školy,
- sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem,
- sledují dodržování jídelníčku,
- sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců,
- regulují osvětlení, větrání,
- sledují odkládání nádobí.

XIV.

Úklid

Úklid zajišťují ve výdejně provozní zaměstnanci školy.

XV.

Výdej jídel

Strávníkům je vydáváno kompletní jídlo. Strávníci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci ve výdejně, 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 v miskách.

XVI.

Dodržování hygienických pravidel personálem školní jídelny - výdejny

- chrání suroviny před stykem s hmyzem nebo s nepovolanými osobami,
- průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
- udržují v čistotě své pracoviště, pracovní nářadí, pracovní oděv a obuv,
- nosí předepsaný pracovní oděv při práci, vyměňují je při hrubším znečištění,
- používají čistý kapesník při ošetření nosu a úst, při kýchání a kašli dbají na to, aby kapénky slin a hlenu se nedostaly na potraviny,

XVII.

Závěrečná ustanovení

Zrušuje se platnost předcházející směrnice.

Vnitřní řád školní jídelny nabývá účinnosti dnem 1.9.2022.

V Zabušanech dne 25.8.2022

Lenka Grimová
vedoucí školní jídelny

Mgr. Dana Plachá
ředitelka školy

SANITAČNÍ ŘÁD

Zařízení	ŠJ Zabrušany
Zpracovala	Lenka Grimová - vedoucí ŠJ Zabrušany
Datum zpracování	1.9.2022
Podpis	Lenka Grimová
Schválila	Mgr. Dana Plachá

1. Sanitace kuchyně a přilehlých prostor

- malování kuchyně podle potřeby
- malování jídelny a ostatních prostor podle potřeby
- dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic probíhá nejméně 2x ročně
- mytí oken 2 krát ročně
- topná tělesa, svítidla, dveře 1 krát měsíčně

2. Úklid všech prostor kuchyně

- probíhá včetně pracovních ploch - nejméně 1 krát denně, po dovaření jídel, po dokončení vydávání obědů nebo podle potřeby

3. Pracovní plochy

- jsou označené a popsáné k jakému účelu slouží

4. Chladničky, mrazničky a mrazicí boxy

- jsou vybaveny teploměry, vymývají se 1x týdně,
- mrazicí box se odmrazuje podle potřeby nejméně však 2 krát za rok

5. Úklid chodby a přilehlých prostor

- probíhá nejméně 1x denně (nebo podle potřeby) po ukončení výdeje
- na WC pro děti je toaletní papír, mýdlo v dávkovači, směsová baterie a jednorázové utěrky
- WC pro personál je uzamčené, klíče jsou dostupné v kuchyni (myje se 1 krát denně)

6. Kuchyně

- dezinfekce nádob - při sanitaci kuchyně nejméně 2x ročně
- dezinfekce ostatních prostor kuchyně - při sanitaci kuchyně nejméně 2x ročně

7. Maso

- dezinfekce stolů na maso probíhá vždy po dokončení zpracování masa
- prkénka, podložky pro přípravu masa se dezinfikují vždy po dokončení úpravy masa
- stůl na porcování masa se nesmí používat k jiným účelům

8. Zelenina

- úklid pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfekce při sanitaci kuchyně nejméně 2x ročně
- škrabka na brambory se vymývá vždy po použití, dezinfikuje se 1 krát za měsíc

9. Ostatního pracovního náčiní

- nože, hrnce, pekáče se myjí teplou vodou se saponátem a poté se oplachují pod tekoucí vodou

10. Sklady

- jsou uklíženy dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čisticími prostředky

11. Ostatní pomůcky

- hadry, houby a drátěnky se vyměňují za nové alespoň 1 krát týdně nebo podle potřeby (neperou se)
- utěrky se vyměňují podle potřeby a perou se v zařízení
- jednorázové utěrky pro personál se doplňují podle potřeby

12. Odpad

- odpad musí být pravidelně odnášen, nádoba se pravidelně dezinfikuje
- po odnesení odpadu do kontejneru se musí pracovníci umýt a převléci do čistého pracovního oděvu
- odvoz odpadů zajišťuje OÚ Zabrušany
- odvoz gastroodpadu zajišťuje Marius Pedersen
- odvoz tuků-Marius Pedersen

13. Ochranné pomůcky pracovníků

- pracovníci jsou povinni při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic, ochranných brýlí

- pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění
- nepoužívají barevné oblečení
- pracovníci používají vždy čisté pracovní oblečení a síťku na hlavu

Úklidové místnosti musí být udržovány čisté.

Pracovnice kuchyně jsou prokazatelně poučeny o používání čisticích prostředků.

Datum zpracování: 1.9.2022

Podpisy personálu: Lenka Grimová _____
Zdenka Pacandová _____
Iveta Micalová _____

Sanitační řád visí v kuchyni a je podepsaný personálem.

VYHLÁŠKA 137/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů

níže uvedení pracovníci byli seznámeni s plánem HACCP

Jméno a příjmení	Pracovní zařazení	Datum	Podpis
Lenka Grimová	- vedoucí ŠJ		
Zdenka Pacandová	- kuchařka		
Iveta Micalová	- pomocná kuchařka		
Vendula Růžková	- pomocná kuchařka		
Jana Ondřejková	- pomocná kuchařka		
Patricie Korálová	- konzultant		

V Zabušanech 25.8.2022

.....
Zpracovala, proškolila:
L. Grimová, vedoucí ŠJ

.....
Schválila:
Mgr. D. Plachá, ředitelka školy