

Základní škola Hustopeče nad Bečvou, okres Přerov
se sídlem Školní 223, 753 66 Hustopeče nad Bečvou

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 46. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č.j.:	ZS/257/2022-Sm
Vypracoval:	Mgr. Jaroslav Bečák, ředitel školy
Schválil:	Mgr. Jaroslav Bečák, ředitel školy
Pedagogická rada projednala dne	10.5.2022
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 5. 2022
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 5. 2022
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

1. Úvodní ustanovení

- 1.1. 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.
- 1.2. 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.
- 1.3. 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

- 2.1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
- 2.2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- 2.3. pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
- 2.4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím 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
- 2.5. 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
- 2.6. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi

- 2.7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- 2.8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- 2.9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. **Provoz**

3.1. **Provozní doba** školní jídelny: **6:00 – 14:30 hodin**

3.2. **Výdej stravy**

3.2.1. Strava se vydává ve školní jídelně denně od 10:50 do 13:30 hodin.

3.2.2. **Výdej obědů** - pro DPS od **10:00 do 10:25**.,

3.2.3. **Výdej obědů** pro nemocné a cizí strávníky do jídlonosičů od **10:25 do 10:50**,

3.2.4. **Výdej obědů** pro cizí strávníky ke stolům v době od **10:30 do 10:50 hodin**, od **11:30 do 11:50 hodin** a od **12:30 do 12:40 hodin**.

3.3. **Dotované stravné** - podle § 4 odst. 9. vyhlášky 107/2005 Sb. o školním stravování má žák nárok na dotované stravné pouze v případě:

3.3.1. má-li se zabezpečit stravování nemocného žáka v první den neplánovaného onemocnění;

3.3.2. má-li se zabezpečit stravování žáka účastnícího se soutěže, na kterou byl žák školou vyslán a organizátor soutěže nezabezpečil pro soutěžící náhradní stravování.

3.4. **Výše stravného:**

3.4.1. Ceny stravného pro jednotlivé kategorie se řídí vyhláškou 107/2008 Sb. o školním stravování v platném znění. Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují příslušného věku. Kategorie 3 – 6 let, 7 – 10 let, 11 – 14 let, 15 – 18 let.

3.5. **Odběr obědů**

3.5.1. Při odběru oběda musí strávník použít bezkontaktní čip, kterým je přes terminál ověřena úhrada stravného. Bez čipu se oběd nevydá. Bezkontaktní čip je prodán vedoucí školní jídelny ve výši 130 Kč na celé období stravování, po ukončení stravování je možné nepoškozený čip odevzdat zpět, nejpozději však do čtyř měsíců od ukončení stravování, vrácena je poměrná část a to ve výši 80 Kč. Náhrada za ztracený čip se neposkytuje.

3.5.2. Žáci, zaměstnanci školy a ostatní strávníci jsou na následující měsíc přihlášení hromadně.

3.6. **Odhlásování stravy:**

3.6.1. Svátky a prázdniny jsou automaticky odhlášeny, obědy v těchto dnech lze odebírat za plnou cenu (finanční normativ + mzdová a provozní režie + zisková přírážka). Za neodhlášenou a neodebranou stravu se neposkytuje náhrada, obědy propadají podle zákona 561/2004 Sb. v platném znění.

3.6.2. Ze stravování je nutno odhlásit se den předem do 13:00 hodin,

3.6.3. Pro odhlášení stravy lze využít webové stránky "**Strava.cz** ", nebo telefonní číslo 581 694 251

3.7. **Způsob platby stravného:**

3.7.1. Hotově platbou u vedoucí školní jídelny během pokladních hodin do 20. dne v měsíci od **7:00 do 11:00 hodin**.

3.7.2. Inkasem z účtu k 15. dni následujícího měsíce. Nutno nahlásit souhlas k inkasu a číslo účtu školy ŠJ: - **277 651 041/2010**

3.7.3. Pro přímé platby z Vašeho účtu za odebranou stravu na účet školní jídelny: č. účtu- **277 651 041/2010**

3.8. Provoz školní jídelny

- 3.8.1. Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
- 3.8.2. Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimálně frekvence 1x ročně.
- 3.8.3. Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.
- 3.8.4. Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.
- 3.8.5. Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.
- 3.8.6. Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
- 3.8.7. V souladu s § 25 vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
- 3.8.8. Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.
- 3.8.9. Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
- 3.8.10. Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místech k tomu určených.
- 3.8.11. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby ...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- 3.8.12. Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně. Vynášení hotových jídel, nevydaných pokrmů, zbytků jídel nebo potravin z kuchyně bude považováno za závažné porušování pracovní kázně.
- 3.8.13. Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou oddělovány následovně: kosti, skořápky, kompostovatelný odpad, zbytky ostatních jídel a ukládány do uzavíratelných nádob k tomuto účelu určených (§ 25, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
- 3.8.14. Kuchařky mají za povinnost vydávat pokrmy podle normy.
- 3.8.15. Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí ŠJ. V případě nepřítomnosti vedoucí školní jídelny, hlásí každé poranění řediteli školy.
- 3.8.16. Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí ŠJ s kuchařkou.
- 3.8.17.** Kuchařky se stravují v denní místnosti nebo v prostorách školní jídelny.

3.9. Zásady provozní hygieny

- 3.9.1. Zaměstnanci školních jídelen mají zdravotní průkazy na místě k tomu určeném a na vyzvání jsou povinni jej předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
- 3.9.2. Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí je smýváno ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí být minimálně 40°C.
- 3.9.3. Skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami a produkty (§49, odst. 1 písm. h, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.4. Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství (§49, odst. 1 písm. f, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.5. Pro mytí rukou je používáno dezinfekční mýdlo.

3.9.6. Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.

3.9.7. K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.

3.9.8. Používané technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.

3.9.9. Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.

3.9.10. Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým a chemickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.

3.9.11. Je prováděno opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.

3.9.12. Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována.

3.9.13. Mleté maso je připravováno ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.

3.9.14. Při manipulaci s vydávanými pokrmy nebo poživatinami není dovoleno se jich dotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné.

3.9.15. Poškozené a prasklé nádobí je pravidelně vyměňováno.

3.9.16. V prostorách celé budovy platí zákaz kouření (§49, odst. 1 písm. g, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.17. V prostorách určených k manipulaci s potravinami a produkty platí přísný zákaz vstupu cizím osobám (§49, odst. 1 písm. d, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.18. Sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místnosti pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení jsou udržovány v čistotě a provozu schopném stavu, (§49, odst. 1 písm. a vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.19. Skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně, (§49, odst. 1 písm. b vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.20. Nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty, (§49, odst. 1 písm. c vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.21. Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru, (§49, odst. 1 písm. e vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.9.22. Nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny a produkty k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace. (§49, odst. 1 písm. i vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3.10. **Zásady osobní hygieny**

3.10.1. V případech stanovených právním předpisem, rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví nebo při podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí smluvní lékař.

- 3.10.2. Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započítáním vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku. (§50, odst. 1 písm. a vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
- 3.10.3. Na rukou mají krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování. Ruce i pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Čistý pracovní oděv, použitý pracovní oděv jakož i občanský oděv je ukládán odděleně na místo k tomu vyčleněné. Pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně. (§50, odst. 1 písm. e, f vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
- 3.10.4. Zaměstnanci neopouští provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi, (§50, odst. 1 písm. c vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
- 3.10.5. V prostorách školní kuchyně je zakázáno jakéhokoliv nehygienické chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů), (§50, odst. 1 písm. d vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
- 3.10.6.** Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky, (§50, odst. 1 písm. b vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
- 3.11. **Stroje a zařízení**
- 3.11.1. Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchače na těsto atp.). Návody k obsluze jsou vyvěšeny v blízkosti strojů. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.
- 3.11.2.** Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nejbližšímu nadřízenému.
- 3.12. **Všeobecná ustanovení**
- 3.12.1. Originál Provozního řádu školní jídelny je uložen v ředitelně školy.
- 3.12.2. Vstup do jídelny je zakázán žákům, kteří nejsou strážníky školní jídelny a cizím nestravujícím se osobám.
- 3.12.3. Strážníci jsou povinni respektovat řád školní jídelny. Pokud dojde z jejich strany k jeho závažnému porušení, může jim být stravování ve školní jídelně ukončeno.
- 3.12.4. Veškeré připomínky žáků a rodičů ke stravování se hlásí u vedoucí školní jídelny.
4. **Závěrečná ustanovení**
- 4.1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: **vedoucí ŠJ.**
- 4.2. O kontrolách provádí písemné záznamy.
- 4.3. Zrušuje se předchozí znění této směrnice č. ZS/167/2018-Sm ze dne 27. 4 2018.
- 4.4. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
- 4.5. Směrnice nabývá platnosti dnem 1. 5. 2022
- 4.6. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 5. 2022

Hustopeče nad Bečvou, 25. 4. 2022

Mgr. Jaroslav Bečák,
ředitel školy