

Základní škola a Mateřská škola Slatina, příspěvková organizace se sídlem Slatina 34, okres Nový Jičín		
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY		
Č.j.: 124/2023	Spisový / skartační znak	A.1. / V5
Vypracoval:	Eliška Kleinová DiS.	
Vydal:	Mgr. Michaela Zezulová	
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2023	
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2023	
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.		

Čl. I Obecná ustanovení:

Tento provozní řád je vydán pro školní jídelnu Základní a Mateřské školy Slatina, okres Nový Jičín, příspěvková organizace.

Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) 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 tento řád.

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.

Čl. II Provoz školní jídelny:

- 1) Provoz školní jídelny se řídí platnými a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
- 2) Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimální frekvence (1x/rok)
- 3) Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.
- 4) Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem.
- 5) Výdejní doba hotových jídel, odhlašování stravy, ceny jídel se řídí vnitřním řádem školní jídelny, který je vyvěšen na informační nástěnce a na webových stránkách školy.
- 6) Ve školní jídelně se mohou stravovat děti MŠ, děti ZŠ, Zaměstnanci, Důchodkyně (stravuje se za stejných podmínek jako zaměstnanci). Ke stravování je nutné dodat vyplněnou přihlášku, u dětí podepsanou zákonným zástupcem.

- 7) Nutno je také dodat souhlas s placením inkasem (pokud strážník netrvá na platbě v hotovosti), ale také zaplatit zálohu za stravné, která je strážníkovi při ukončení docházky vrácena zpět. Výše zálohy je uvedena ve vnitřním řádu školní jídelny.
- 8) Při neodpracování směny (např. onemocnění) nemají zaměstnanci nárok na oběd. V takovém případě se musí opravit výdejka.
- 9) Dozor jednotlivé skupiny žáků se stravuje společně s dětmi v jídelně za určeným stolem.
- 10) Polévku dětem servíruje kuchařka do terin, následně jsou u stolu rozlévány dětem.
- 11) Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.
- 12) Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
- 13) Pokrmy (potraviny) musí být zkonsumovány ve škole, nejlépe ve školní jídelně, nesmí být vynášeny ven.
- 14) V souladu s § 25 vyhlášky 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat pokrmy. 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 po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
- 15) Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.
- 16) Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
- 17) Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místa k tomu určená, odděleně od oděvu pracovního.
- 18) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (věci osobní potřeby) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- 19) Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně.
- 20) Zbytky jídel jsou uschovány v uzavřené omyvatelné nádobě a jsou každý den likvidovány. Osoba, která tyto zbytky odebírá, je používá pro vlastní účely ke zkompostování nebo ke krmení zájmových zvířat.
- 21) Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou oddělovány následovně:
 - Kompostovatelný odpad
(kompostér se nachází před školní zahradou, slouží ke zkompostování produktů pouze rostlinné výroby – zbytky ovoce, zeleniny a podobně)
 - Kosti
 - Skořápky
 - Zbytky ostatních jídel
- 22) Pevný odpad je tříděn dle požadavků obce a ukládán do kontejnerů, koš s odpadem je vynášen každý den a je udržován v čistotě.
- 23) Kuchařky mají povinnost vydávat pokrmy dle normy.
- 24) Kuchařky se stravují v prostorách školní jídelny.
- 25) Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí školní jídelny, v její nepřítomnosti kuchařka.
- 26) Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí školní jídelny. V případě její nepřítomnosti hlásí každé poranění ředitelce školy.
- 27) Škola upozorňuje zaměstnance školy a zákonné zástupce dětí a žáků, že osoby s příznaky infekčního onemocnění nemohou do školy vstoupit.

Čl. III Zásady provozní hygieny:

- 1) Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, vyhláškou č.137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování (zejména vyhláška č.107/2005 Sb. o školním stravování)
- 2) Zaměstnanci školní jídelny mají zdravotní průkazy, potřebné dokumenty na místě k tomu určeném (kuchyň – stůl hlavní kuchařky, sborovna – dokumenty vedoucí školní jídelny). Na vyzvání jsou povinni zdravotní průkaz předložit kontrolnímu orgánu ochrany veřejného zdraví.
- 3) Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství horké, pitné vody. Teplota mycí vody musí být minimálně 40°C. Nádobí je z největší částí umýváno v myčce, čímž je dosaženo potřebné desinfekce a čistoty.
- 4) Skladování čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné desinfekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami a produkty (§49, odst.1 písm. f, vyhlášky č.137/2004 b.)
- 5) Pro mytí rukou je používáno desinfekční mýdlo.
- 6) Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých pokrmů/potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.
- 7) K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.
- 8) Požívání technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
- 9) Všechny místnosti, společného stravování, kuchyň, jídelna musí být důkladně odvětrávány.
- 10) Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým a chemickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky dle skupin spotřebitelů, pro které jsou určeny.
- 11) Doba trvanlivosti potravin je pravidelně kontrolována vedoucí školní kuchyně případně hlavní kuchařkou.
- 12) Mleté maso je připravováno ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním.
- 13) Rozmrazování masa – pod tekoucí vodou, v konvektomatu nebo lednici.

Čl. IV Zásady osobní hygieny:

- 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.
- 2) Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě vhodného mycího případně desinfekčního prostředku.
- 3) Na ruku mají krátce ostříhané, čisté nehty, bez lakování. Ruce i pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Čistý pracovní oděv, použitý pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.
- 4) Zaměstnanci neopouští v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi své pracoviště.

- 5) 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 rukavic případně ústní roušky.

Čl. V *Stroje a zařízení:*

- 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, šlehačích, míchače na těsto a podobně). Návody k obsluze jsou vyvěšeny v blízkosti strojů. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.
- 2) Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásit nadřízenému.

Čl. VI *Závěrečná ustanovení:*

- 1) Originál provozního řádu je uložen v ředitelně školy. Dále je vyvěšen na informační nástěnce. Každý ze strážníků a zákonní zástupci se s tímto provozním řádem mohou seznámit.

Ve Slatině dne 1. 9. 2023

.....
Kleinová Eliška DiS.
vedoucí školní jídelny

.....
Mgr. Michaela Zezulová
ředitelka školy