

Základní škola a Mateřská škola Kuchařovice, příspěvková organizace se sídlem Okružní 297	
55. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Č.j.:	Spisový / skartační znak
	ZSKUCH / 45 /2023 A.1. V5
Vypracoval:	Jaroslava Švejcarová, vedoucí ŠJ
Vydal:	Mgr. Alena Vavroušková, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	17.1.2023
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	19.1.2023
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1. 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.
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.
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

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím 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. dezinfekčního/ prostředku
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 obléct
6. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
7. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
8. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Provozovatel je povinen zajistit

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka, vedoucí ŠJ a kuchařka
3. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplacení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ
4. dbát na svůj zdravotní stav
5. mít na pracovišti zdravotní průkaz
6. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
7. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
8. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
9. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
10. kontrola záručních lhůt potravin

5. Zásady provozní hygieny

1. 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
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. 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.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
7. do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorech
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

5.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce 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

5.2. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

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.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

5.3. 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.

6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy

9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
10. 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 vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
18. 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
19. 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
20. 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
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
23. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čistěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

8. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Jaroslava Švejcárová
2. O kontrolách provádí písemné záznamy
3. Zrušuje se předchozí znění této směrnice. Uložení směrnice se řídí spisovým řádem školy.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem 17.1.2023
5. Směrnice nabývá účinnosti dnem 19.1.2023

V Kuchařovicích dne 17.1.2023

.....
Mgr. Alena Vavroušková
ředitelka školy

Základní škola a Mateřská škola Kuchařovice, příspěvková organizaceOkružní 297, 669 02 Kuchařovice, tel: 601549155, E-mail: zs@skolakucharovice.cz, IČ: 709 89 974 DIČ: CZ70989974, sz5ktph

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

stravovací místnosti

Platný od 1. 9. 2022

Adresa školní jídelny: Okružní 297, Kuchařovice, IČ 70989974**Vedoucí školní jídelny: Jaroslava Švejcárová****Kapacita školní jídelny: 180 porcí denně****Míst k sezení: 57****Doplňková činnost pro cizí strávníky a důchodce****Odběr vody Vodárenská akciová společnost –městský vodovod****Odběr plynu a elektřiny - Innogy.cz**

Obědy výdejní doba	od 10.30 hod. do 13.30 hodin
Cizí strávníci	od 10.45 hod. do 11.45 hod.
Výdej MŠ	od 11.30 hod. do 12.30 hod.
Výdej ZŠ	od 12.00 hod. do 13.30 hod.

Výdej stravy pro MŠ	čas	vydává
přesnídávky	8.30 hod.	Peroutková
oběd Sluníčka	11.30 hod.	Peroutková
oběd Ježečci	11.30 hod.	Kuřitková
odpolední svačina	14.15 hod.	Langová

Výdej stravy pro ZŠ	čas	vydává
přesnídávky	9.00 hod.	Peroutková
Oběd I. skupina	12.15 hod.	Peroutková, Švejcárová, Langová, Plačková
Oběd II. skupina	13.00 hod.	

Výdej stravy pro cizí strávníky	čas	vydává
Výdej do jídlonosičů	od 10.30 hod.	Peroutková, Švejcárová, Langová, Plačková
Oběd cizí strávníci	10.45 hod. do 11.45	Peroutková, Švejcárová, Langová, Plačková

Ceny stravného /pohyblivá složka/			
MŠ	celodenní /přesnídávka, oběd, svačina	věk 3-6 let	39,-
MŠ	celodenní /přesnídávka, oběd, svačina	věk 7-10 let	43,-
MŠ	polodenní (přesnídávka, oběd)	věk 3-6 let	30,-
MŠ	polodenní (přesnídávka, oběd)	věk 7-10 let	34,-
ZŠ	obědy	věk 7-10 let	24,-
ZŠ	obědy	věk 11-15 let	26,-
ZŠ			17,-
CIZÍ STRÁVNÍCI			95,-

Denní spolupráce v kuchyni		Rozdělení úklidu a zodpovědnost má za:	
polévky	Peroutková	lednice	Peroutková
masa	Švejcarová	mrazáky	Peroutková
hlavní jídlo	Švejcarová Peroutková Langová	výdejna MŠ	Peroutková
přílohy	Peroutková	sklad potravin	Švejcarová
saláty	Švejcarová Langová	prádlo	Peroutková
svačina	Langová	měření teplot	Peroutková
		umývárna bílého nádobí	Plačková
		umývárna černého nádobí	Peroutková, Langová, Plačková

- Způsob placení: inkasem na účet jídelny nebo hotově
- Termíny placení: předem, nejpozději do 5. dne v měsíci.
- **Způsob odhlašování a přihlašování: v aplikaci Strava.cz, telefonicky na čísle 732 517 688 a to do 14.00 hod. den předem, v MŠ písemně do sešitu umístěném v chodbě MŠ**
- V případě náhlého onemocnění dítěte je vyzvednutí obědu do jídlonosiče možné pouze první den nemoci.
- Pro děti MŠ je jídlo ze školní kuchyně dopravováno v uzavřených nádobách do výdejen a to v době určené rozpisem.
- Žáci základní školy se stravují v jídelně pro ZŠ, a to v době určené rozpisem.
- Cizí strážníci se stravují jen do jídlonosičů dle daných pravidel ve výdejní době.
- Při příchodu do jídelny si strážníci odloží svršky a tašky na vyčleněná místa a postupně přistupují k výdejnímu okénku, kde si vezmou ták a příbor
- Po konzumaci odnesou ták s příborem do okénka na použité nádobí
- Žáci jsou povinni řídit se pokyny svého dozoru, cizí strážníci jsou povinni řídit se pokyny vedoucí jídelny nebo kuchařky.
- Strážníci jsou povinni chovat se ukázněně, ohleduplně a v souladu s hygienickými a společenskými pravidly.
- Jakékoliv závady, ať technického nebo hygienického charakteru okamžitě nahlásí zaměstnancům ŠJ nebo dozoru.
- Pedagogický dozor v jídelně sleduje chování žáků po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí. Dozor dbá na bezpečnost stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní dozor nutná opatření, aby nedošlo k uklouznutí, procházejících žáků.
- Dojde-li k jakémukoliv poškození zdraví ve školní jídelně, ohlásí pedagogický dozor tuto událost vedoucí jídelny, která provede zápis do příslušné knihy úrazů a oznámí úraz řediteli školy, do které žák dochází. Ředitel školy dále provádí další úkony v souladu s příslušným metodickým pokynem MŠMT ČR.
- Jídelní lístek a seznam alergenů je vyvěšen u vchodu do jídelny a nástěnce v ZŠ a v MŠ.

V Kuchařovicích 27. 6. 2022

Zpracovala Mgr. Alena Vavroušková
ředitelka školy