

Provozní řád školní jídelny

Vypracovala: Kolářová Lenka, vedoucí ŠJ

Schválil: Mgr. Ujka Jakub, ředitel školy

Směrnice nabývá platnosti ode dne: 1. 9. 2025

Směrnice nabývá účinnosti ode dne: 1. 9. 2025

1. Úvodní ustanovení

- Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhláška č.137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
- 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 činnosti 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

- Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit vstupní lékařské prohlídce.
- Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované.

- Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím 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, případně dezinfekčního prostředku.
- 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.
- Nelze opouštět školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi.
- V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
- Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
- 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

- Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé.
- Osobní ochranné a pracovní pomůcky.
- Aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni.
- Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení.
- Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

4. Organizace provozu kuchyně (povinnosti pracovníků)

- Pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
- Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí ŠJ, stravovatelka a kuchař.
- Dbát na svůj zdravotní stav.
- Dodržovat pracovní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
- Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
- Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
- Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovaných potravin.
- Kontrola záručních lhůt potravin.
- Veškeré finanční operace eviduje vedoucí školní jídelny v počítačovém programu VIS.
- Objednávky potravin zajišťuje vedoucí školní jídelny, faktury a dodací listy po dodání zboží zkontroluje.
- Zboží ze skladu potravin dle norem a počtu strážníků na druhý den vydává vedoucí školní jídelny hlavnímu kuchaři ráno před přípravou a výdej poznamená na výdejky.

- Jedenkrát měsíčně provede uzávěrku skladové evidence potravin. VŠJ předá tuto uzávěrku do účtárny ke kontrole.
- Školní jídelna vaří pro cizí strážníky.
- Prodej obědů a veškeré doklady s tím spojené zajišťuje s plnou hmotnou odpovědností stravovatelka.
- Pokud VŠJ opustí kancelář ŠJ, kde je uložena veškerá účetní evidence, vždy zabezpečí kancelář proti vstupu neoprávněných osob.
- Při odchodu ze zaměstnání provede VŠJ blokadu signalizačním zařízením napojeným na poplachový systém školy.

5. Zásady provozní hygieny

- Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
- Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
- 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).
- Musí být prováděna průběžná likvidace odpadů.
- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
- Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
- Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
- Zákaz kouření ve všech prostorech.
- Pro úklid lze použít jen takové mycí 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 příbory 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 kuchař. Potraviny se vybalují

mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

- Ve skladech, v lednicích a mrazácích jsou pravidelně kontrolovány teploty. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39 – 1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4 stupně 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 stupňů 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 a hotové jsou uloženy do chladničky.
- Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180 stupňů C. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 stupňů C.

5.3. Dietní stravování formou donášky vlastní stravy

- Pracovníci kuchyně jsou proškoleni z metodiky dietního stravování. VŠJ, hlavní kuchař a kuchař mají certifikát o proškolení. VŠJ proškolí ostatní personál a kuchaři dohlédnou na dodržení všech pravidel u ostatních zaměstnanců.
- Pracovník kuchyně převezme od zákonného zástupce nebo strážníka v čase od 7.45-7.55 hodin (pokud se nedomluví jinak) krabíčku, která je označena jménem, datumem přípravy pokrmu a názvem pokrmu. Pracovník krabíčku položí, otevře, provede senzorickou kontrolu, zkontroluje popis, uzavře a následně uloží do samostatné krabíčky, která chrání dietu před kontaminací s jinými potravinami do ledničky na místo k tomu určené.
- Pracovník je seznámen s dobou, kdy jde strážník na oběd a těsně před daným časem pokrm ohřívá v mikrovlnné troubě na požadovaných +60 °C a více. Kontrola vpichovým teploměrem a následný výdej strážníkovi.
- Následuje úklid a dezinfekce a likvidace zbytků dle pravidel HACCP.

5.4. 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 stupňů C.
- Školní jídelna nesmí ohřívat donesenou stravu (nařízení EU č.852/2004 Sb.)

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. Nádobí s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází.
4. Při manipulaci s nádobím 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. Nádobí z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat po okraj. Zacházet s elektrickými a 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 kohouty 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 stupňů 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 strojů 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 poučení, 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 čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
27. V kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

Použití objednávkového a čipového systému ve školní jídelně

Základní informace

1. Školní jídelna používá objednávkový systém pomocí čipů.
2. Každý strážník je povinen si pořídit čip na celou dobu stravování.
3. Pokud strážník čip zapomene, nahlásí tuto skutečnost u okénka stravovatelky, odběr oběda zaeviduje přímo v programu a vydá náhradní stravenku.
4. Případné další informace poskytne vedoucí školního stravování.

Možnosti platby stravného:

1. Pomocí trvalého příkazu na účet školy vždy do 25. dni stávajícího měsíce. Platba bude prováděna formou zálohy. Přepłatky budou vyúčtovány jednou ročně.

Možnosti při objednávání, odhlásování a výběru jídla:

- a) pomocí čipu ve školní jídelně lze přihlašovat a odhlášovat obědy vždy den dopředu do 14.00 hodin.
- b) 2 dny předem do 14:00 lze objednávat oběd č.2.
- c) na terminálu jsou povoleny jak odhlášky, tak i změny jídel.
- d) Pokud má strážník na svém kontě vložen dostatečný finanční kredit, může si jídlo přihlásit přímo na obrazovkové objednávce.
- e) objednávání a odhlášení stravy je možné i pomocí elektronické aplikace www.strava.cz.
- f) v naléhavém případě (např. nemoc) lze oběd odhlásit telefonicky v den výdeje obědu nejpozději do 7:15 h. Odhlášení provede vedoucí školního stravování přímo v počítači.
- g) pouze první den nemoci žáka je možné oběd odnést domů v jídlonosiči
Není povoleno dávat oběd do skleněných nádob (zavařovací sklenice apod.)

Objednané, ale nevyzvednuté (tzn. včas neodhlášené) obědy musí každý strážník uhradit.

Výdej jídla

1. Před odběrem jídla přiloží strážník čip na kontakt čtecího zařízení u výdejního pultu
2. Na čtecím zařízení na straně strážníka i na straně výdeje se objeví, zda je oběd zaplacen (po zavedení možnosti výběru i číslo vybraného jídla) a strážník odebere oběd.
3. Výdej pro cizí strážníky do jídlonosičů i výdej na talíř ve školní jídelně je od 11.00 – 11.30 hodin.
4. Pro žáky a zaměstnance školy je výdej obědů od 11.30 -14.00 hodin.
5. Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci a v případě úrazu poskytnou první pomoc a provedou zápis v knize úrazů.
6. Strážníci školní jídelny, stejně jako její zaměstnanci mají právo na svobodu myšlení, projevu a náboženství a mají právo na ochranu před diskriminací a násilím.
7. Pokrm je určen k přímé spotřebě v den výdeje do 14.00 hodin.

Ředitel školy

Vedoucí školní jídelny