Základní škola a Mateřská škola Hrabová, okres Šumperk, příspěvková organizace

Hrabová 52, 789 01 Zábřeh
Tel. 583449138 IČO 75029405

PROVOZNÍ ŘÁD ŠJ A ŠJ-V

1. Úvodní ustanovení

- 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.
- Provoz ŠJ se řídí vyhláškou 210/2017 Sb, kterou se mění vyhláška 107/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů a hygienickými předpisy.
- Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit vstupní 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 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 nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. 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 obléci.
- Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v 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.
- Je nutné 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 pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- Pracovní doba kuchyně je 5.30 hod – 13.00 hod.
- Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má kuchařka, vedoucí ŠJ a provozní zaměstnanec ŠJ.
- Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ (popř. kancelář ZŠ).
- Dbát na svůj zdravotní stav.
- Dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
- Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
- Znát 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 zpracovávaných potravin.
- Kontrolovat záruční lhůtu potravin.

5. Zásady provozní hygieny

- Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a provozní 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 apod.).
- Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- Je nutné preventivně 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, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
- Platí přísný zákaz kouření ve všech prostorách.
- 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 očistě 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 odpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti kuchařka.
- Potraviny 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.
- Skladované syrové potraviny živočišného původu se udržují zchlazené na 1 - 4°C.
- Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teplotě, 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 předávají v omyvatelných nádobách.
- Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. 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 nelze nechat 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 uložené do chladničky.
- Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Tuky či oleje na smažení by 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:

- nepracovat s nožem směrem k tělu
- odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kde se neprochází
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně
- zkoušky těsta, případně jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
- zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,…) na pracovní plochy
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- 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
- nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příbory a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou

- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40-45 °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
- 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
- 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
- při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
- všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
- je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu, podlaha a okna musí být pečlivě čištěny, okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností
- v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv, nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

7. Provoz ŠJ

Pracovní doba	**05:30 – 13:00**
Výdejní doba pro děti a zaměstnance MŠ Mravenečci	11:15 – 12:00
Včelky	11:45 – 12:30

Výdejní doba pro děti a zaměstnance ZŠ	11:30 – 13:00
pro odběr do jídlonosičů v MŠ	11:15 – 11:30
pro odběr do jídlonosičů v ZŠ	11:15 – 11:30

Je zakázán odběr do skleněných nádob.
Nesnězené jídlo strávník musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.

8. Výše stravného

Výše stravného je určena předpisem ředitele školy, v základních kategoriích činí:

děti MŠ celodenní strava 2 - 6 let	43,-- Kč (10,-- + 23,-- + 10,--)
celodenní strava 7 let	51,-- Kč (11,-- + 30,-- + 10,--)
děti ZŠ 7 – 10 let	30,-- Kč
děti ZŠ 11 – 14 let	32,-- Kč
zaměstnanci školy	38,-- Kč (27,--+11,-- FKSP)

9. Placení stravného

Placení se provádí hotově ve vymezené dny nebo inkasem z běžného účtu.

10. Přihlášky ke stravování

Podávají se osobně v kanceláři školní jídelny vždy na začátku školního roku. Pro nové strávníky dle potřeby.

11. Odhlášky ze stravování

Stravné je třeba odhlásit u vedoucí školní stravovny telefonicky: 731 14 99 14 nebo emailem: jidelna@skolahrabova.cz do 6.30 stávajícího dne. V první den absence je možnost vzít si stravu do vlastního jídlonosiče. Neodhlášený a neodebraný oběd je strávníkovi účtován.

12. Vyúčtování na konci měsíce

Strava se platí zpětně za daný měsíc a platby probíhají druhý týden v následujícím měsíci. Každý strávník má na začátku měsíce stravu přihlášenou. Při absenci je nutno stravu odhlásit.

13. Doba prázdnin, případně mimořádného ředitelského volna

V těchto dnech jídelna až na výjimky nevaří a každý strávník je automaticky odhlášen.
O termínech strávníci budou s předstihem informováni.

14. Jídelní lístek

Na každý týden je vyvěšen u vchodu do MŠ a ZŠ a na webových stránkách školy.

15. Dotazy, připomínky

Dotazy, připomínky, případné problémy je vhodné řešit ihned přímo v kanceláři ŠJ s paní vedoucí.

V Hrabové dne 1. 9. 2023

_____

Jana Vondálová, ředitelka školy