

Základní škola a mateřská škola, Svoboda nad Úpou, okres Trutnov	
Provozní řád školní jídelny a školní kuchyně	
Vytvořil:	Mgr. Jan Šváb
Schválil:	Ing. Michal Krtička
V platnosti od:	1. 9. 2019
Aktualizace:	

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY A ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY A ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Organizace provozu stravování

Vstup do školní jídelny je povolen v době **od 11,00 do 13,50 hodin**. Strávníci jsou povinni odložit svrchní oblečení, tašky atp. v prostorách tomu určených – šatna a prostory před školní jídelnou.

Výdej pokrmů – obědů probíhá:

Pro žáky a zaměstnance ZŠ a MŠ v době:
11:30 - 13,50 hodin

Pro cizí strávníky do jídelnosičů v době:
11:00 - 11:30 hodin

Odnášet obědy mimo školní jídelnu lze jen se souhlasem vedoucí školního stravování ve zvláště k tomu určených nádobách (jídelnosičích). Toto jídlo je určeno k okamžité spotřebě, nejpozději do 4 hodin od výdeje.

Přihlašování a odhlašování obědů se provádí na internetových stránkách www.strava.cz nebo na telefonu 605 801 079. Přihlašování obědů se provádí vždy na následující měsíc, nejpozději do posledního dne předcházejícího měsíce. Během měsíce lze přihlašovat obědy takto: přihlášení na pondělí nejpozději do předcházejícího pátku do 6:00 hodin. V ostatních dnech (úterý až pátek) vždy nejpozději do 6:00 hodin předcházejícího dne. Odhlašování může probíhat denně na internetu nebo na e-mailu: katerina.krtickova@zssvoboda.eu. V odůvodněných případech lze po dohodě s vedoucím stravování dohodnout výjimku. Odhlášení oběda musí být provedeno nejpozději do 6:00 hodin. Na pozdější odhlášky nebude brán zřetel.

Placení obědů se provádí bezhotovostně na účet školy. Platba musí být provedena vždy dopředu. Jiný způsob platby je vždy nutno dohodnout předem s vedoucí školní jídelny. V případě nezaplacení stravy v daném termínu nemůže vedoucí stravování

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

vydat oběd do doby zaplacení.

Strávníci jsou povinni řídit se pokyny vedoucí školního stravování. Za průběh stravování žáků základní a mateřské školy odpovídá dozorující pedagog.

Strávníci jsou povinni chovat se při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování. Při hrubém porušení těchto norem může být strávník vykázán z prostor školní jídelny bez nároku na náhradu neodebrané stravy.

Stravování v době nemoci:

První den nemoci mají strávníci nárok na odebrání stravy za běžnou cenu. Následující dny je stravování možné pouze v hodnotě cizích strávníků. V případě neodhlášení a neodebrání stravy strava propadá, nemusí být hrazena za cenu cizího strávníka, ale za běžnou cenu.

Problémy nebo své připomínky k pokrmům či provozu školní jídelny, technické či hygienické závady strávník hlásí vedoucí školního stravování a ten následně řediteli školy. V případě strávníků – žáků ZŠ - dozorujícímu pedagogovi nebo řediteli školy.

Úraz či nevolnost ve školní jídelně hlásí strávníci dozorujícímu učiteli.

Rodiče žáků základní školy nebo mateřské školy mohou své připomínky ke stravování sdělit přímo vedoucí stravování nebo řediteli školy. Připomínky ke stravování mohou rodiče podávat ústně či písemně. V případě písemné připomínky je ředitel povinen na tuto připomínku odpovědět písemně ve lhůtě 21 dní ode dne doručení připomínky.

Vedoucí stravování je povinen uveřejňovat jídelní lístek na internetových stránkách www.strava.cz a na určeném místě. Jídelní lístek je uveřejněn na informačních tabulích ve vestibulu školy, v budově mateřské školy a ve školní jídelně.

Provozní řád školní jídelny je vyvěšen na informační tabuli ŠJ při vstupu do školní jídelny, tak aby se s ním mohli seznámit všichni strávníci, včetně rodičů stravujících

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

se žáků. Provozní řád školní jídelny a školní kuchyně je rovněž k dispozici k nahlédnutí v kanceláři ředitele školy, v budově mateřské školy a na internetových stránkách www.zssvoboda.eu.

Provozní řád školní kuchyně

Při zpracování provozního řádu školní kuchyně se vychází především z:

- Vyhlášky ČÚBP a ČBÚ č. 48/1982 Sb., kterou se stanoví základní požadavky k zajištění bezpečnosti práce a technických zařízení, ve znění vyhlášky č. 324/1990 Sb. a vyhlášky č. 207/1991 Sb.
- Hygienické směrnice MZdr. ČSR – hlavního hygienika ČSR č. 72/1987, o hygienických požadavcích na zřizování a provoz zařízení společného stravování (Hygienické předpisy, svazek 64/1987)
- Směrnice MZdr. č. 46/1978. O hygienických požadavcích na pracovní prostředí, ve znění směrnice MZdr. č. 66/1985 a výnosu MZdr. SV – hlavního hygienika č. 74/1989
- Vyhlášky MPSV č. 204/1994 Sb., kterou se stanoví rozsah a bližší podmínky poskytování osobních ochranných pracovních prostředků a mycích, čistících a dezinfekčních prostředků.
- Metodických materiálů pro pracovníky školních jídelen – bezpečnost a ochrana zdraví při práci MŠMT č. j. 25 392/98 – 26/261 ze dne 10. 9. 1998, část - 3.1 Povinnosti provozovatelů školní kuchyně a jídelny.
- Provoz kuchyně je kontrolován pomocí kritických bodů (HACCP)

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen soustavně zajišťovat zdravotní nezávadnost surovin, polotovarů, hotových pokrmů a nápojů, včetně vody používané při výrobním procesu, skladování a při jejich dalším oběhu, a to z hlediska fyzikálního, chemického, mikrobiologického a biologického.

Provozovatel je povinen soustavně zajišťovat výživovou hodnotu surovin,

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

polotovarů, hotových pokrmů a nápojů a uplatňovat zásady správné výživy s ohledem na věkové zvláštnosti stravovaných dětí.

Provozovatel je povinen zajistit zdravotní způsobilost pracovníků, osobní hygienu pracovníků a úroveň jejich znalostí z hygienického minima a zásad bezpečné práce a vést soupis těchto osob.

Provozovatel je povinen udržovat čistotu prostředí, provozních a pomocných zařízení a inventáře, včetně hygienických zařízení, aby byl zabezpečen hygienický provoz školní kuchyně a jídelny a nedošlo k ohrožení zdraví dětí nebo znehodnocení poživatin.

Provozovatel je povinen zabezpečit provádění laboratorní kontroly zdravotní nezávadnosti pitné vody a to nejméně jednou za 6 měsíců.

Provozovatel je povinen seznámit pracovníky s hygienickými požadavky na převzetí, skladování, přípravu a oběh poživatin, pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich dodržování.

Provozovatel je povinen vypracovat sanitační řád upravující průběžný denní úklid, úklid po skončení pracovní směny, týdenní úklid, zařazení sanitačních dnů nejméně jednou za 3 měsíce nebo jiné formy provádění účinné sanitace, provádění ochranné dezinsekce a deratizace, a to podle potřeby. O hygienickém stavu školní kuchyně a jídelny, prováděné sanitaci a ochranné dezinsekci a deratizaci se vede evidence. Ochranou dezinsekci a deratizaci provádí pouze osoby, které jsou k tomu způsobilé.

Provozovatel je povinen zabezpečit označení a oddělené uložení pomůcek a prostředků, které se používají na hrubý úklid, od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s pokrmu, poživatinami a nápoji.

Provozovatel je povinen poskytovat pracovníkům osobní ochranné pracovní prostředky, pomůcky zabezpečující hygienicky nezávadnou výrobu a podávání nápojů a pokrmů.

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

Provozovatel je povinen udržovat školní jídelnu a další prostory v takovém stavu, aby byly vhodným prostředím pro podávání pokrmů a nápojů.

Provozovatel je povinen spolupracovat při výchově dětí k uplatňování zásad správné výživy.

Provozovatel je povinen sledovat spotřební koš.

Zásady provozu školní kuchyně a jídelny

Zakazuje se vstup nepovolaným osobám do výrobních a skladovacích prostor.

Zakazuje se přístup zvířat.

Zakazuje se kouření ve všech prostorách zařízení školní kuchyně a jídelny.

Malování ve výrobních a skladovacích prostorách se provádí nejméně jedenkrát ročně.

Uskladňovat potraviny lze jen v prostorách k tomu vyhrazených s ohledem na jejich povahu, přehledně a tak, aby nedošlo k jejich mikrobiální nebo chemické kontaminaci a nepříznivému ovlivnění jejich výživových hodnot.

Provozovatel je povinen důsledně dodržovat technologické postupy při výrobě pokrmů a nápojů, zejména vzhledem ke zvláštním požadavkům platným pro stravování příslušné věkové skupiny.

Suroviny lze tepelně upravovat jen dle Vyhlášky o hygienických požadavcích na stravovací služby č. 137/2004 Sb. §21.

Hotové pokrmy čerstvě vyrobené a podávané za tepla je nutné zásadně neskladovat. Tyto pokrmy se podávají bezprostředně po dohotovení, nejdéle však 4 hodiny po ukončení jejich tepelné úpravy. Uchovávají se tak, aby jejich teplota neklesla pod 65°C. Je nepřijatelné podávat ke konzumaci tepelně neupravené syrové maso (např. tatarské bifteky).

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

Teplota podávaných studených pokrmů musí být do 8°C.

Na přípravu pokrmů lze používat jen slepičí vejce. Sušené a mražené vaječné hmoty se mohou používat jen na přípravu pokrmů, které se převařují, dusí nebo pečou. Zmražené vaječné hmoty se musí v den jejich rozmrazení tepelně zpracovat. Jejich opětované zmrazení je nepřípustné. Podávat tepelně neopracované vejce a pokrmy z nich připravené je zakázáno.

Na smažení pokrmů lze používat výlučně čerstvé tuky a jen jednorázově. Při smažení nesmí provozní teplota tuku překročit 180°C, případně teplotu uvedenou na obalu.

Je nezbytně nutné používat vhodných pomůcek a vyloučit v nejvyšší možné míře styk rukou pracovníků s pokrmy a nápoji, zejména v konečné fázi jejich technologické úpravy a při obsluze.

Manipulace s nádobím, nářadím a ostatním kuchyňským zařízením se musí provádět tak, aby se zabránilo znečišťování pracovních ploch, surovin, polotovarů a hotových pokrmů.

Kuchyňské nádobí, stolní nádobí, příbory, náčiní a sklenice musí mít souvislý a nepoškozený povrch a musí být udržovány v čistotě.

Příjem použitého stolního nádobí musí být oddělen od výdeje stravy.

Před ručním nebo strojním mytím nádobí je nutné mechanicky odstranit zbytky pokrmů. První hrubé očištění se provede ve vodě o teplotě 45°C s přidávkou účinných mycích prostředků, druhé ve vodě o teplotě 60°C při ručním mytí a v teplotě 80°C se poté nádobí při strojním mytí opláchně. Umyté nádobí se ukládá do odkapávacích zařízení ve vhodné poloze, zásadně se neutírá. Případné dezinfekce nádobí a příborů se provádí na pokyn orgánů hygienické služby účinným způsobem až po umytí a s následným opláchnutím.

Sklenice je nutné po umytí v účinném mycím roztoku o teplotě minimálně 45°C

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

opláchnout v tekoucí pitné vodě a nechat je odkapat na zařízení pro odkapávání sklenic.

Sklady organických odpadů musí být přístupny zvenku. V případě, že takový sklad není chlazený, musí být zabezpečen denní odvoz odpadků. Nádobý na odpad musí být označené a lehko umyvatelné a uzavíratelné, musí se pravidelně čistit a dezinfikovat. Sklady odpadů musí být vybaveny tekoucí teplou vodou a odpadem.

Pracovníci jsou povinni znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu a podávání pokrmů a nápojů.

Pracovníci smí vstupovat na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu. Před vstupem na pracoviště je pracovník povinen důkladně si umýt ruce s použitím mýdla a dbát na další zásady osobní čistoty, čistoty pracovního prostředí a inventáře. V pracovních oděvech se nesmí opouštět pracoviště.

Pracovníci jsou povinni používat přidělené osobní ochranné pracovní prostředky.

Při přípravě pokrmů a nápojů si pracovníci musí úplně zakrýt vlasy vhodnou a účelnou pokrývkou, při podávání pokrmů a nápojů si musí vhodně a účelně upravit vlasy.

Po skončení práce si musí pracovníci uložit pracovní oděv na vyhrazeném místě, a to vždy odděleně od běžného oděvu.

V průběhu vlastní práce na pracovišti nesmí pracovníci provádět toaletní úpravy zevnější (česání, barvení rtů, čištění a stříhání nehtů).

Před zahájením práce jsou pracovníci povinni odložit z rukou všechny ozdobné předměty, v kapsách pracovních oděvů mohou mít jen čistý kapesník a pomůcky nutné pro výkon povolání.

Je nutné uchovávat povrch podlah co nejbezpečnější, to znamená rovný, suchý a čistý průběžně po celou pracovní dobu, zbavovat jej zejména pevných nečistot,

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

mastnoty a vody. Pracovníci musí ihned utřít rozlité zbytky jídel, zejména vodu a tuk, jak na podlaze, tak na stolech a židlích.

Při čištění připálenin je nutné pamatovat na to, že tuk a topné části mohou být ještě horké.

Je zakázáno spouštět stroje při čištění, opravách a při sejmutém krytu.

Všechny stroje, zařízení, pomůcky a nářadí musí být v dobrém technickém stavu a lze je používat pouze k tomu účelu, ke kterému jsou určeny a schváleny. Zabezpečovací prvky (ochranné kryty, pojistná zařízení, bezpečnostní zábrany apod.) musí být spolehlivé a nesmí se před zahájením provozu i během něj odstraňovat. Stroje, které nesplňují požadavky bezpečnosti práce, musí být z pracoviště odstraněny, případně dočasně označeny výstražnou tabulkou a musí být znemožněno jejich uvedení do chodu.

Na strojích smí pracovat pouze pracovník, který byl prokazatelně seznámen s bezpečnostními předpisy pro jeho provoz a s návodem k obsluze. Pracovník musí znát způsob odpojení či nouzové zastavení stroje. Při odpojování zařízení ze zásuvky je nutno vždy uchopit zástrčku, nikdy netahat za přípojný kabel.

Přípojné kabely, hadice, potrubí, kouřovody a jiné části nesmí být mechanicky ani tepelně nadměrně namáhány, neboť by mohlo dojít k jejich poškození a následné havárii.

Pokud má zařízení větrací otvory, nikdy se nesmí zakrývat.

Části strojů a zařízení, které obsahují elektrické součásti (motory, vypínače, rozvody atd.) nesmí být při čištění ponořovány do vody. Je nutno při čištění podlahy tlakovou vodou dát pozor, aby odstříkující voda nezasáhla výše uvedené elementy.

Při práci na strojích, jejichž části se pohybují, musí mít pracovník zapnutý pracovní oděv (zejména rukávy), aby nedošlo k zachycení části jeho pracovního oděvu.

Je zakázáno dotýkat se zahřáté plotny, neboť teploty na jejím povrchu mohou být

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

velmi vysoké.

Na plotnu je dovoleno vkládat pouze k tomu určené kuchyňské nádobí.

Při práci na nářezových strojích je nutno krájenou potravinu přidržovat na noži výhradně pomocí přítlačného zařízení, je zakázáno ji přidržovat rukama nebo nástroji.

U strojů na strouhání, plátkování a kostkování je zakázáno sahat do pracovního prostoru stroje, do násypek a přítlačných hlav, výhradně je nutno používat přítlačné páky a dalšího určeného příslušenství stroje.

Pracovníci jsou povinni dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s horkými předměty, pokrmy a tekutinami, aby nedošlo k popálení nebo opaření a dále používat ochranné prostředky.

Před údržbou a čištěním je nutné odpojit elektrické zařízení a stroj od elektrické sítě.

Při čištění je nutno chránit ruce před účinky čisticích prostředků i před poraněním o ostré hrany a výčnělky, které bývají nejčastěji na zadních a spodních částech strojů a zařízení.

Při čištění pracovní části strojů a zařízení je nutno používat chemické přípravky v závislosti na použitém materiálu.

Při čištění pracovních nožů, disků a jiných ostrých předmětů je nutno zachovávat nejvyšší opatrnost.

Je zakázáno používat vadné pracovní prostředky (stroje, zařízení, nářadí, náčiní a osobní ochranné pracovní prostředky). Pracovník musí o závadě uvědomit vedoucí školní kuchyně, která zařídí příslušnou opravu nebo výměnu.

Pracovní pomůcky a nářadí je nutné ukládat na určená bezpečná místa, aby

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu

nedošlo k jejich zakrytí surovinami apod.

Elektrické a plynové spotřebiče může opravovat pouze oprávněná osoba.

Při veškeré manipulaci s břemeny (suroviny, nádoby, obaly, stroje, odpady apod.) je nutno postupovat tak, aby nebyli ohroženi sami pracovníci ani okolí.

Při ukládání materiálů je nutné zachovat dostatečné průchody, uličky a manipulační plochy.

Je nutno dodržovat maximální nosnost jednotlivých regálů, suroviny ve velkých baleních je nutno umístit na podlahy, případně ponechat na transportních paletách. Při ukládání materiálů je nutno dodržovat zásadu - lehčí materiál umístit do vyšších polic, těžší do nižších polic.

Při práci na vyvýšených místech zásadně používat žebřík nebo přenosné schůdky. Je zakázáno k tomu používat bedny, přepravky, plechové kbelíky, židle apod.

Každé pracoviště musí být dostatečně osvětlené.

Hasicí přístroje je nezbytné umístit na dobře viditelném a přístupném místě.

Ve Svobodě nad Úpou dne 10. 8. 2019

Základní škola a mateřská škola,
Svoboda nad Úpou, okres Trutnov
Kostelní 560, Svoboda nad Úpou 542 24
IČ: 750 17 032, DIČ: CZ75017032

Ing. Michal Krtička - ředitel školy

Základní škola a mateřská škola Svoboda nad Úpou, okres Trutnov, příspěvková organizace

Kostelní 560,
Svoboda nad Úpou,
542 24

IČO 75017032
DIČ CZ75017032
ID schránky: mu3mh3h

tel. 499 871 109
mob. 731 481 922
michal.krticka@zssvoboda.eu
www.zssvoboda.eu