

V Sušici 1 .září 2017

Č.j. 499

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

Směrnice se skládá ze třech částí:

- A. **Organizační řád školní jídelny**
- B. **Vnitřní provozní řád školní jídelny**
- C. **Řád HACCP**

A. ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Školní stravování se řídí Vyhl. MŠMT č. 107/2005 a Zák. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů a závodní stravování novelizací Vyhl. 17/2008 Sb., Vyhl. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů a výživovými normami.

Ve školní jídelně se mohou stravovat žáci školy a zaměstnanci školy, žáci a zaměstnanci gymnázia, zaměstnanci ZUŠ a dle volné kapacity ostatní cizí strávníci.

Závodní stravování zaměstnanců podle novel. Vyhl. 17/2008 Sb. ve znění pozdějších předpisů je ve vlastním zařízení a je provozováno v rámci hlavní činnosti. Zaměstnanci školy hradí pouze náklady na potraviny. Ostatní zaměstnanci z jiných zařízení jsou považováni za cizí strávnický, je jim účtována plná cena oběda dle kalkulace. V případě stravování cizích strávníků musí být časově oddělen výdej.

Objednávání a vlastní výdej se provádí pomocí systému identifikačních médií (kreditní karty a bezkontaktní čipy), který je instalován u výdejních míst a u vstupu do jídelny. Strávník si může sám zněmit druh oběda na celý aktuální týden nebo odhlásit. Obědy se vydávají na určeném místě v určenou dobu pro jednotlivé skupiny strávníků.

Výdejní doba je určena následovně:

- strávníci gymnázia 11,00 hod. – 11,40 hod.
- strávníci ZŠ, ZUŠ 11,40 hod. – 14,00 hod.
- výdej stravy do jídlonosičů 11,30 hod. – 13,30 hod.

Každý strávník používá pouze svoje identifikační médium a nikomu dalšímu ho neposkytuje. Tento úkon je u dětí považován za hrubé porušení školního řádu.

Každý strávník má nárok na jedno jídlo denně složené z polévky, hlavního jídla a nápoje. Na výběr je denně ze třech druhů jídel. Za strávnicka se považuje ta osoba, která má řádně zaplacené obědy.

Zaměstnanec musí odpracovat alespoň 3 hod. pracovní doby, aby mu vznikl nárok na oběd za sníženou cenu. Není-li zaměstnanec přítomen v práci, nemá nárok na stravování za zvýhodněnou cenu, totéž byl-li vyslán na služební cestu a uplatní –li si v cestovním příkazu stravné. Je-li zaměstnanec z jakéhokoliv důvodu nepřítomen v práci a má neodhlášený oběd, je povinen tento doplatit do plné výše.

Do jídelny mají dovolu přístupu pouze strávníci, kteří mají řádně zaplacené obědy. Všichni strávníci jsou povinni stravovat se v prostorách jídelny, odnášení jídla z prostor jídelny je zakázáno, stejně tak jako neodůvodněné odnášení svého jídla žákem v jídlonosiči. To je možné pouze ve výjimečných případech po předchozí domluvě s vedoucí školní jídelny.

Provoz školní jídelny – 6,00 hod. – 14,30 hod.

Přihlašování a odhlašování stravného a možnost objednání oběda č. II. A č. III. na další varný den je do 14,00 hod. Obědy na aktuální den se NEODHLAŠUJÍ.

Po dobu výdeje obědů je ve školní jídelně ustanoven pedagogický dozor.

Porušení zásad slušného chování řeší s třídním učitelem. Zajišťuje kázeň v jídelně a před jídelnou, kontroluje nošení táců, chování strávníků, kontroluje, aby nebylo jídlo vynášeno z prostor jídelny. Nenechává v jídelně ty, kteří nemají řádně zaplacené obědy.

Na případnou nečistotu – vylití, rozbití talíře atd. upozorňuje pomocný personál kuchyně, který se postará o úklid.

Rozvrh dozorů je vyvěšen před školní jídelnou.

Při soustavném porušování řádu jídelny může být strávník ze stravování vyloučen.

Obědy do jídlonosičů se vydávají pro nemocné žáky pouze první den nemoci, další nutno odhlásit – dle Vyhl. 107/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Výdej bude umožněn pouze do nádob k tomuto účelu určených (ne igelitové a papírové sáčky). Strava je určena k okamžité spotřebě.

Stravné je možno hradit pouze bezhotovostně sporožirem nebo z účtu. Toto platí i pro děti MŠ.

V době nepřítomnosti hospodářky provádí odhlášky obědů vedoucí jídelny nebo kuchařky, které předají písemný soupis hospodářce.

Strávníci mají automaticky přihlášeny obědy na celý aktuální měsíc mimo prázdnin a svátků, pouze je nutno nahlašovat odhlášky v době nepřítomnosti a to i telefonicky.

Na odhlašování obědů si musí každý strávník dbát sám. Peníze za odhlášky zůstávají na kontě strávnicka. Žáci a studenti si sami nesmí vybírat zůstatky konta. Toto je možné pouze po ukončení školní docházky nebo studia, zůstatek na kontě strávnicka bude poslán na příslušný účet po ukončení pololetního účetního období, tj. v červenci.

Pokud strážníkovi neprojde bezhotovostní platba, bude písemně nebo ústně upozorněn hospodářkou, která přidělí variabilní symbol, pod kterým bude dlužná částka zaslána na účet školy. Pokud toto neučiní, bude strážníkovi zablokován výdej obědů do té doby, dokud se dlužné stravné neuhradí.

Žáci prvních a druhých tříd mají zablokováno odhlašování obědů v objednávkovém snímači u vstupu do jídelny, Toto je možné pouze u hospodářky.

V jídelně dbá strážník pravidel slušného chování, žáci chodí v přezůvkách, tašky si nejdříve odnesou do šaten, potom jdou na oběd, žáci gymnázia odkládají obuv a tašky na místě k tomu určeném. Odkládání tašek na zemi v jídelně nebo před není dovoleno, ani chůze do jídelny ve venkovní obuvi.

Zapomene-li strážník čip, bude mu po ověření zaplacení stravného hospodářkou vydána náhradní stravenka.

Ztratí-li strážník identifikační médium, nahlásí toto neprodleně hospodářce ŠJ. Nenalezne-li ho, je povinen zakoupit si nové.

Při soustavném zapominání identifikačního média na oběd bude žák zapsán a následně nahlášen třídnímu učiteli, nebo řediteli školy, který s provinilcem sjedná nápravu.

Polední přestávku na oběd má každá třída dle rozvrhu hodin, přestávka je hodinová.

Jídelní lístek sestavuje vedoucí jídelny s hlavní kuchařkou vždy na týden dopředu. Při sestavování je dbáno na dodržování zásad správné výživy pro jednotlivé věkové kategorie, pestrost stravy a dodržování spotřebního koše. Jídelníček je kontrolován KHS a kontrolními orgány. Je vyvěšen v jídelně, v družinách, u hospodářky a ve vestibulu školy. Na webových stránkách školy je k dispozici jak jídelníček, tak celý řád školní jídelny.

Běžný úklid během provozní doby zajišťují v jídelně pracovníci školní kuchyně, včetně mytí stolů a podlahy znečištěné jídlem.

Úklid jídelny po skončení provozní doby zajišťují též pracovníci školní kuchyně.

Strážníkům je k dispozici sociální zařízení, které se nachází před jídelnou. I zde je povinnost dodržovat pravidla slušného chování.

Výše finančního normativu pro jednotlivé kategorie strážníků je určena takto :

MŠ celodenní	-	36,- Kč
Strážníci 7 – 10 r. oběd	-	20,-- Kč
Strážníci 11 – 14 r. oběd	-	24,-- Kč
Strážníci 15 r. a více oběd	-	26,-- Kč

Kalkulace oběda cizích je stanovena takto – potraviny	26,-- Kč
režie	4,00,-- Kč
zisk	1,50 Kč
mzdy	17,50 Kč.

Propočet režie – materiál 0,15 Kč
čistící prostř. 0,15 Kč
služby 0,35 Kč
teplo 0,08 Kč
voda 0,15 Kč
telefon 0,08 Kč
opravy 0,25 Kč
el.energie 2,79 Kč (prům. 30 KW na 1 strávnicka)
Celkem - 4,00 Kč - režie

V prostorách školní kuchyně je vyvěšen provozní řád, sanitální řád a vyhlášky, kterými jsou všechny pracovnice povinny se řídit a je dodržovat. Dbají zásady hygienických pravidel.

Bližší informace o poskytovaných stravovacích službách, tak i přání, připomínky, náměty a stížnosti vyřizuje vedoucí školní jídelny.

Řád školní jídelny je umístěn na nástěnce před jídelnou u kanceláře hospodářky a je též k dispozici u vedoucí jídelny. To, že se strávnick přihlásí ke stravování znamená, že se s tímto řádem řádně seznámil a bude ho dodržovat.

Příloha č. 1 – část A – Výňatek řádu školní jídelny

Sdělení strávnickům :

V naší ŠJ je zaveden systém bezkontaktních čipů – ty slouží k identifikaci každého strávnicka, k výdeji, odhlašování a výběru druhu přihlášených obědů.

Každý strávnick je proto povinen zakoupit si identifikační médium. Cena je 120,- a je vratný. K zavedení nového strávnicka je třeba uvést tyto údaje:

- jméno a příjmení
- datum narození
- bydliště.
- v případě platby bezhotovostním stykem dodat povolení k inkasu z peněžního ústavu.

Strávnicki jsou zařazeni do skupin dle věku a to na kategorie:

- strávnicki MŠ – celodenní – cena 36,-- Kč
- strávnicki 7 – 10 let – cena oběda je 20,-- Kč
- strávnicki 11-14 let - cena oběda je 24,-- Kč
- strávnicki 15 let a více – cena oběda je 26,-- Kč.

Platba je možná pouze bezhotovostně a to sporožirem nebo příkazem z účtu.

Případné zrušení bezhotovostní platby si musí každý strávnick osobně nahlásit u hospodářky, za žáky toto učiní rodiče a to nejpozději do 20. dne měsíce.

Neprojde-li z jakéhokoliv důvodu platba z účtu, bude strávnick vyzooměn hospodářkou a je povinen ihned dlužnou částku uhradit na účet školy pod přiděleným variabilním symbolem.

Nebude-li stravné po upozornění zapláceno, bude strávnickovi zablokován výdej obědů do té doby, dokud dlužné stravné nezaplatí. .

Odhlašování obědů se provádí den dopředu a to do 14,00 hod. na tel. čísle

376 326 249 – pí. Novotná – hospodářka

376 326 257 – pí. Kábová – vedoucí, školní kuchyně.

První den nemoci strávnicka je možno vyzvednout oběd do jídlonosiče a to v době od 11,30 hod. do 13,30 hod.

Ostatní dny nemoci nebo nepřítomnosti je nutno odhlásit (Vyhl. 107/2005 Sb., Vyhl. 17/2008 Sb. , Zák.561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů), oběd do jídlonosiče nebude vydáván.

Neodhlášený a nevyzvednutý oběd propadá a není nárok na náhradu.

Vyzvedávání do jídlonosiče není pro žádnou kategorii strávníků dovoleno – pouze v závažném případě a to se souhlasem vedoucí jídelny.

Přihlašování stravného a výběr druhu oběda se též provádí do 14,00 hod. a to na den následující.

Na výběr je denně ze třech druhů jídla (oběd se skládá z polévky, hlavního jídla, salátu a nápoje). V jídelně je samoobslužný salátový bar, kde si strávnicki vybírají z více druhů salátů.

Strávnicki konzumují jídlo v prostorách jídelny, vynášení z jídelny není dovoleno – toto kontroluje dozor.

Do jídelny vstupují žáci v prezůvkách. Každý strávnick dbá zásad slušného chování.

Osoby, které nejsou strávnicky školní jídelny nemají do prostor jídelny přístup.

Výdej obědů – gymnázium – 11,00 hod. – 11,40 hod.

ZŠ a ostatní – 11,40 hod. – 14,00 hod.

Jídlonosiče - 11,30 hod. – 13,30 hod..

Každý strávnick je povinen nosit na oběd čip, kterou má v dobrém stavu. Poškozené se nesmí používat. Ztrátu je nutno neprodleně nahlásit hospodářce jídelny a v případě nenalezení zakoupit si nový čip.

Při zapomenutí bude vydána náhradní stravenka u hospodářky.

Při neustálém nenošení identifikačního média nebo porušování kázně bude žák nahlášen třídnímu učiteli, který s ním sjedná nápravu.

Ředitel školy má právo vyloučit žáka ze stravování v případě soustavného a hrubého porušování řádu jídelny (dle Škol. zákona č. 561/2004 Sb.).

B. VNITŘNÍ PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

1. Úvodní ustanovení

1. 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.
2. 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 hygienu

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. desinfekčního/ 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 obléci
6. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
9. 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 prostorách
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 má hlavní kuchařka, za zamykání vedoucí jídelny, v době jejich nepřítomnosti jiná pověřená osoba vedoucí jídelny
3. manipulaci s potravinami (příjem a výdej) vykonává vedoucí ŠJ, za stravné a čipy zodpovídá hospodářka 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, nádoby, 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 prostorách
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 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 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 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 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 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 náradí, 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 odkrajovat 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 čištěny. 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

Příloha č. 1- část B – provozní řád v zařízení společného stravování

Provozovatel : Městský úřad v Sušici

Druh činnosti : stravování pro žáky a zaměstnance ZŠ, stravování pro děti gymnázia, stravování pro ostatní cizí

Provozní doba : 6,00 hod. – 14,30 hod.

Kapacita jídelny : 1 100 strážníků

Jména a zařazení zaměstnanců : Kábová Růžena – vedoucí ŠJ
Novotná Milena – hospodářka
Píšová Naděžda – hlavní kuchařka
Matějovicová Jana - kuchařka
Rábová Jana – kuchařka
Šandová Jana-pomocná kuchařka
Poláková Marie – pomocná kuchařka
Zinková Jana – pomocná kuchařka
Kodýdková Ladislava – pomocná kuchařka
Nováková Miroslava – pomocná kuchařka

U strojů a zařízení – výrobce zařízení , název – v inventarizaci – inventarizační karty – u vedoucí stravování.

Úklid a dezinfekce :

Denní úklid – mytí nádobí v myčce průběžně, černé nádobí ručně, mytí náčiní, náradí, včetně strojního zařízení, které bylo použito, mytí dřezů, umyvadel, obalů od zbytků potravin, odstraní se odpady a dezinfikují nádoby na jejich shromažďování, mytí celého hyg.zařízení.

Celkový úklid kuchyně – udržování čistoty, hygieny – řádné větrání, dezinfekce. Úklid jídelny. Použití běžných dezinfekčních a mycích prostředků.

Týdenní úklid – celkový úklid kuchyně, příslušenství, podlahy kuchyně, dlaždic, úklid podlahy všech přilehlých prostor u šk. kuchyně, včetně sklepa, před zadním vchodem, vyřazení poškozeného nádobí a náčiní, mytí a dezinfekce chladicího zařízení, polic na nádobí, dveří, okenní parapety a povrchy otopných těles. Použití běžných dezinfekčních a mycích prostředků.

Sanitární úklid – provádí se mimo provoz školní kuchyně – o prázdninách – jarních a hlavních. Zahrnuje kompletní desinfekci všech prostorů školní kuchyně, sklepních prostor, jídelny a příslušenství, úklid oken, mytí, mytí dlaždic, podlahy, dokonale se umyjí skladové regály a podlahy, vytřídí se sběrové materiály, umyjí se svítidla a event. dle potřeby se provede desinsekce a deratizace.

Druhy používaných dezinfekčních a čistících prostředků :

SAVO, Jar antibakterial, desinfekční mýdlo, písek na nádobí, Žabka, Domestos WC,Star na podlahy, Clean jet – na konvektomat – 2 % roztok – 3 % roztok – doba expozice 10 – 30 min.

Odpady :

Tuky se likvidují do speciálních uzavíratelných nádob dodaných FY Rumpold, další odpad je též likvidován FY Rumpold. V prostorách školní kuchyně žádný odpad nezůstává. Odpadky se odstraňují denně, ihned se odnáší z kuchyně v uzavřených pytlích nebo nádobách do kontejneru, nádoby – kýble a koše se denně dezinfikují.

Pracovní oděvy :

Ukládají se odděleně od civilních šatů pracovníků školní kuchyně. Pracovní oděvy jsou uloženy ve zvláštních skříňkách v prostorách šatny, civilní oděv mají pracovníci uložen v jiných skříňkách vyhrazených pouze pro civilní oděv. Pracovní oděv – plášť bílý nebo bílá blůza a kalhoty, zástěra, zdravotní obuv, lodička na vlasy, případně holínky a gumové rukavice.

Pracovnice dostávají pracovní oděv dle příslušné vyhlášky o OOPP a to 1 x ročně dle nároku – nákup ve specializované prodejně s pracovními oděvy a obuví. Výměna pláště se provádí dle potřeby a ušpinění – pracovnice musí po celou prac. směnu být ustrojeny do čistých OOPP. Špinavé pláště, kalhoty, haleny a zástěry se ukládají odděleně do koše s víkem vyhrazených pouze pro tento účel. Prádlo je odváženo k vyprání 1 x za dva týdny – dle potřeby i častěji a to FY MABET Sušice – prádelna.

Malování :

1 x ročně – všechny prostory školní jídelny, sklady, kuchyně, WC, šatny, chodby, ...

Odkanalizování :

Jímka je vyvážena dle potřeby, včetně lapolu tuků – převážně 2 x do roka, zajišťuje FY 1. JVS České Budějovice.

Vzduchotechnika :

Opravy a revize – po dohodě s technikem MěÚ Sušice

Pracovnice školního stravování jsou povinny :

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu a podávání pokrmů a nápojů
- vstupovat na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu a obuvi, lodička na hlavě
- v pracovním oděvu se nesmí opouštět pracoviště
- zákaz kouření ve všech prostorách školní kuchyně, včetně chodeb, sklepů, WC
- před vstupem na pracoviště si důkladně umýt ruce s použitím mýdla a dbát zásad osobní čistoty a hygieny
- po skončení práce uložit pracovní oděv na vyhrazeném místě a to vždy odděleně od občanského oděvu
- v průběhu vlastní práce na pracovišti neprovádět toaletní úpravy zevnějšku – česání, stříhání nehtů, líčení atd.
- nesmí se nosit na ruku ozdobné předměty a to ani v kapsách pracovních pláště
- zdravotní průkaz má každý zaměstnanec u sebe a na požádání ho musí vždy předložit
- každý pracovník sleduje dodržování kritických bodů a jejich předcházení
- dodržuje stanovenou pracovní dobu a přestávku na oddech
- čisticí prostředky a úklidový materiál bude ve vyhrazeném prostoru – sklad čisticích prostředků – ne v kuchyni
- po ukončení pracovní směny pověřená pracovnice provede kontrolu el. spotřebičů a strojů- vypnutí ze zásuvky, vypnutí hlavních vypínačů, zhasnutí všech světel .

C. ŘÁD HACCP

1. Úvodní ustanovení

1.1. Statutární orgán Základní školy Lerchova 1112, Sušice vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřej. Stravování CACA/RCP 39-1993

2. Kritické body

2.1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně v ZŠ byl vytvořen tým /viz příloha č. 1/. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe. Rovněž mají platné pracovní smlouvy + pracovní náplně založené v osobní složce.

2.2. Pro zvládnutí zavedení systému HACCP je vytvořen seznam základních pojmů /viz příloha č. 2/, seznam dodavatelů /viz příloha č.3/, seznam všech používaných receptur /viz příloha č.4/. Tyto receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.

2.3. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny v ZŠ Sušice, Lerchova ul. tyto kritické body:

- 1. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin**
- 2. Kritický bod – při vlastní výrobě jídel – dodrž.technol.postupů**
- 3. Kritický bod - sledování teploty při konečné úpravě**
- 4. Kritický bod - měření teploty při výdeji jídla**
- 5. Kritický bod - manipulace z odpady**
- 6. Kritický bod – manipulace s vejci a jejich zpracování**
- 7.Kritický bod – příprava nápojů**

ad 1. Sledování teploty při skladování potravin - seznam skladovacích prostor / příloha č. 6/ V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygien. 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.

Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník firmy p. Troup - servis.
V suchém skladě potravin se bude provádět větrání.

ad 2. Dodržení technolog.postupů při vlastní výrobě jídel - se bude provádět 3x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu.

ad 3. Sledování teploty při konečné úpravě – se bude provádět 1x v průběhu konečného dohotovení pokrmů. Při přidání přísad do jídla musí být pokrm řádně provařen nejméně 5 min. při teplotě + 75 st. C.

ad.4. **Měření teploty během výdeje jídla** – teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. + 60 st.C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut (tj. do 4 hod.) od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí teplých pokrmů. Měření se bude provádět 3 x během výdeje jídla a zapisovat do formuláře.

ad 5. **Manipulace z odpady** – dávat zvýšený pozor na kontaminaci v provozu, odpady jakéhokoliv charakteru budou ihned v uzavíratelných a k tomuto účelu určených a označených nádobách odstraněny z prostoru školní kuchyně.

ad 6. **Manipulace s vejci a jejich zpracování** – vejce ze skladu přenášet pouze v nádobách k tomuto určených , manipulace a zpracování vajec pouze ve vytloukárně vajec. Skořápky ihned odstranit v uzavíratelných pytlích z prostorů školní kuchyně. Po každé manipulaci s vejci bude provedena řádná desinfekce prostoru k tomuto určenému.

ad. 7. **Příprava nápojů**- u přípravy teplého nápoje řádně převařit vodu a po přidání sáčků s čajem opět převařit, u přípravy studeného nápoje řádně odпустit pitnou vodu a promíchat sťávu nebo citróny, kontrolovat přiklopení víka u termosů

2.4. Další nebezpečí

Tzv. nebezpečí – sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu.

3. Další ustanovení

3.1. Příjem na sklad – je k dispozici seznam dodavatelů

U přijímaného zboží je kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava.

3.2. Výrobní diagram – vypracován ve vnitřní směrnici zavedení systému kritických bodů

3.3. Rozmrazování

Na základě Kodexu hygienických pravidel – zmrazené produkty, zvláště zmrazenou zeleninu, lze vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často zapotřebí před tepelným opracováním rozmrazit. Pokud se rozmrazování provádí jako operace oddělená od tepelného opracování, provádí se výhradně:

- v lednici, kde je udržována max. teplota 4°C
- pod tekoucí pitnou vodu při teplotě nepřevyšující 21°C po dobu nepřesahující 4 hodiny.

3.4. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování vydané Společností pro výživu 2007.

3.5. Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu a Sanitačního plánu.

3.6. Kritické body se evidují takto:

- změny systému kritických bodů po dobu 1 roku
- monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru
- překročení limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu
- výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku

4. Závěrečné ustanovení

- 4.1. Jeden výtisk Provozního řádu HACCP školní jídelny je trvale uložen ve školní jídelně. Seznámení s Provozním řádem tvoří součást vstupního a periodického školení zaměstnanců školy. Kontrola provádění jednotlivých ustanovení je součástí každoroční veřejné prověrky BOZP.
- 4.2. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec:
- 4.3. O kontrolách provádí písemné záznamy
- 4.4. Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 1. září 2005. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
- 4.5. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2009.

Přílohy – část C:

- 1.) Sestavení týmu pro zavedení kritických bodů

- 2.) Seznam základních pojmů
- 3.) Seznam dodavatelů
- 4.) Seznam používaných receptur
- 5.) Výrobní diagram
- 6.) Seznam skladovacích prostor
- 7.) Sanitační řád
- 8.) Sanitační plán

Příloha č. 1

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum od	Podpis
vedoucí týmu	Kábová Růžena	vedoucí ŠJ	1.9.2016	
pracovník provozu	Píšová Naděžda	hlavní kuchařka	1.9.2016	
pracovník provozu	Matějovicová Jana	kuchařka	1.9.2016	
pracovník provozu	Zinková Jana	pomocná síla	1.9.2016	
pracovník provozu	Rábová Jana	pomocná síla	1.9.2016	

Příloha č. 2

Základní pojmy v HACCP

HACCP – Hazard Analysis Critical Kontrol Points

Hazard Analysis – analýza nebezpečí narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského výrobku nebo pokrmu

Critical Kontrol Points – identifikace kritických kontrolních bodů

Příloha č. 3

Seznam dodavatelů

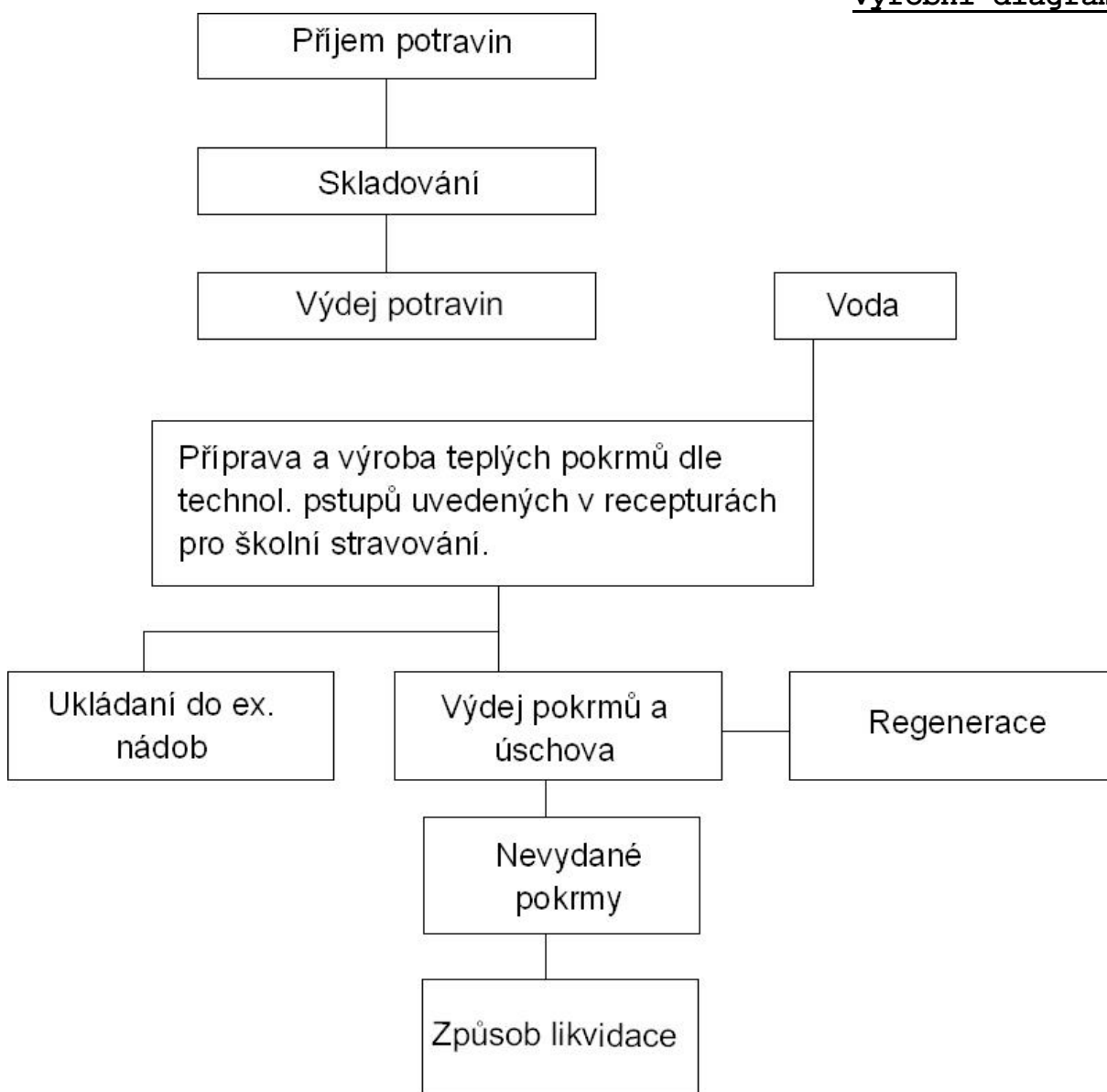
Vesa Velhartice, Brožka velkoobchod potravin Plzeň,
 Jatky Strak., Obchodní družstvo Soběšice, PECU Klatovy,
 Pekař Bandur – Rendl Sušice, Schmidt mrazírny Vodňany,
 Špilar mrazírny Plzeň, CATUS Hav. Brod, SVG Strakonice,
 Jhč zelenina Vodňany, Václavík Lazny, Brožka Plzeň, ATC Břeclav a
 ost.dle nabídky

Příloha č. 4

Seznam používaných receptur

Receptury pokrmů pro školní stravování
Ve vydání I., II. a III. díl
Vydala Společnost pro výživu 2007

Příloha č. 5
Výrobní diagram



Příloha č. 6

Seznam skladovacích prostor

Sklad potravin, sklad obalů, sklad ovoce, zeleniny, příruční sklad v prostorách školní kuchyně v patře

Příloha č. 7

Sanitační řád – školní jídelna Lerchova 1112 Sušice

Průběžný úklid :

Provádí se denně během provozu a to aby byla zachována čistota provozu a aby byly používány pro zacházení s poživatinami jen čisté předměty a zařízení. Zejména se odstraňují zbytky poživatin nebo jiná znečištění a obaly.

Denní úklid :

Provádí se úklid školní jídelny – dezinfekce a mytí podlahy, stolů, parapetů, obložení, dveří. Mytí nádobí v myčce průběžné, černé nádobí ručně, náčiní, náradí, včetně strojního zařízení, které bylo použito, mytí dřezů, umyvadel, plátových obalů od potravin, celkový úklid kuchyně včetně podlahy. Úklid sociálního zařízení. Řádné větrání, dezinfekce. Používané prostředky – SAVO, Jar antibakterial, Žabka, Domestos, Star na podlahy.

Týdenní úklid :

Při týdenním úklidu se provede úklid denní a navíc se zejména vytřídí a vyřadí poškozené nádobí a náčiní, umyjí se a vydezinfikují chladicí zařízení, dokonale se umyjí stoly, regály, zásuvky stolů, pracovní plochy, obklady stěn a dveře, umyvadla, výlevky, okenní parapety a povrchy otopných těles. Provede se umytí a dezinfekce odpadkových košů. Dle potřeby se odmrazí box a vydezinfikuje. Provede se odstranění pavučin. Umyjí se pojízdné vozíky na potraviny a přístroje. Používané prostředky – SAVO, jar antibakterial, Žabka, Domestos, Star na podlahy.

Velký – sanitární úklid :

Provádí se během jarních a hlavních prázdnin – mimo provoz.

Zahrnuje mytí oken, parapetů, obložení. Dokonalá dezinfekce všech prostorů jídelny a kuchyně, včetně WC před jídelnou a umývárny, skladů, sklepa, bramborárny, sociál. zařízení a šatny zaměstnanců. Úklid regálů, svítidel, vyřazení nepotřebných a nefunkčních věcí. Dezinfekce veškerého nádobí a náčiní, kotlů, robotů. Provádí se případně desinsekce a deratizace – je – li to třeba.
Používané prostředky – SAVO, Jar antibakterial, Žabaka, Domestos, Star na podlahy.

Příloha č. 8

Sanitační plán – školní jídelna Lerchova 1112 Sušice

Průběžný úklid :

Provádí se denně během provozu ŠJ, provádí všechny pracovnice kuchyně.

Denní úklid :

Provádí se denně během provozu ŠJ, provádí všechny pracovnice kuchyně.

Týdenní úklid :

Provádí se 1 x za týden během provozu ŠJ, provádí všechny pracovnice kuchyně.

Velký – sanitární úklid :

Provádí se mimo provoz – v době jarních a hlavních prázdnin, provádí všechny pracovnice kuchyně.

8. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: vedoucí školní jídelny Růžena Kábová
2. O kontrolách provádí písemné záznamy
3. Ruší se předchozí znění této směrnice ze dne 1. září 2005. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem 1. září 2013.

V Sušici dne 1.9.2017

Růžena Kábová, vedoucí školní jídelny

Mgr. Čestmír Kříž, ředitel ZŠ Sušice, Lerchova ul. 1112, okres Klatovy