

**Základní škola a Mateřská škola Supíkovice, okres Jeseník,
příspěvková organizace,
Supíkovice 129, 790 51**



PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č. j.:	ZSSU/321/2022
Vypracovala:	Věra Kolaříková, vedoucí školní jídelny
Schválila:	Mgr. Michala Malaníková, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 11. 2022
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Tento řád vyplývá z vyhlášky ministerstva školství č.107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění a z vyhlášek ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění a č.852/2004 Sb. o hygieně potravin v platném znění, zákonem č. 561/2004 Sb. v platném znění, vyhláškou 84/2005Sb. v platném znění

Obsah

I. Pracovní doby zaměstnanců školní jídelny	3
II. Výdej stravy	3
III. Placení, přihlašování a odhlašování stravy	4
IV. Provoz, stroje a zařízení	5
V. Hygienické požadavky.....	6
VI. Prostředky používané k mytí, dezinfekci, úklidu, sanitační řád.....	7
VII. Přehled všech cen stravného	8
VIII. Závěrečná ustanovení	9

I. Pracovní doby zaměstnanců školní jídelny

1. VEDOUCÍ ŠKOLNÍ JÍDELNY - PROVOZÁŘ

úvazek 0,95

pracovní doba od 6:00 hod. - 14:06 hod.,

přestávka 10:55 hod. – 11:25 hod.

2. HLAVNÍ KUCHARKA

úvazek 0,95

pracovní doba od 6:00 hod. – 14:06 hod.

přestávka 10:55 hod. – 11:25 hod.

3. KUCHARKA

úvazek 0,8

pracovní doba 6:30 hod. – 13:24 hod.

přestávka 10:55 hod. – 11:25 hod.

II. Výdej stravy

1. Školní jídelna při ZŠ a MŠ Supíkovice zajišťuje stravu pro žáky a zaměstnance ZŠ (oběd a pitný režim), pro děti MŠ (ranní a odpolední svačinku a oběd), pro cizí strážníky pouze oběd.
2. Pro MŠ se připravuje ranní svačinka a pracovnice MŠ ji odebírá v 8:00 hod. ve školní jídelně, oběd a odpolední svačinku v 11:00 hod. do várnic, které si přiveze pracovnice z MŠ čisté. Na odpolední svačinku je připravován nápoj přímo v MŠ. Každá várnice je označena vizitkou, na které je vyznačen datum, počet porcí, druh jídla, čas spotřeby a podpis.
3. Pro cizí strážníky je připravován oběd a vydáván u výdejního okýnka v době od 11:00 hod. – 11:55 hod. Někteří strážníci obědvají přímo ve školní jídelně, někteří si u výdejního okýnka odebírají stravu do jídlonosičů. Cizí strážníci, kteří konzumují jídlo ve školní jídelně, ji musí opustit z hygienických důvodů do 12:00 hod. Jídla do jídlonosičů jsou určena k přímé spotřebě. Školní jídelna nezodpovídá za jídla, která vydá strážníkovi do jeho jídlonosiče a ten je nekonzumuje ve školní jídelně.
4. Část stravy pro cizí strážníky se po obci rozváží. Zajišťuje obec Supíkovice svými zaměstnanci. Výdej do jídlonosičů v 11 hod.
5. Pro žáky a zaměstnance se strava vydává u výdejního okýnka v době od 12:05 hod. – 13:20 hod. Všichni tito strážníci obědvají ve školní jídelně s výjimkou prvního dne neplánované nepřítomnosti strážníka ve škole. Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se vydávají bezprostředně po výrobě a jídelna zodpovídá za kvalitu, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy tj. do 13:20 hod.
V době plaveckého výcviku bude dětem, které tento výcvik absolvují, vydáván oběd dle výuky plavání. Při výdeji bude zajištěn pedagogický dohled.
6. Nevyzvednuté obědy se přidávají dětem v 13:15 hod.
7. Po dobu výdeje obědů pro žáky je zajištěn pedagogický dohled.
8. Zbytky obědů jsou dětmi shrnovány pomocí stěrky z talířů do kbelíku u okýnka pro špinavé nádobí. Všechny zbytky a biologicky rozložitelný odpad ze školní jídelny jsou v souladu se

Zákonem o odpadech 185/2001 Sb. v platném znění 1 x týdně ze školní jídelny odváženy k chemické likvidaci nasmlouvanou firmou.

9. Mimořádný úklid jídelny během výdejní doby (rozbité nádoby, rozlitý čaj aj.) zajišťuje po oznámení pedagogickým dohledem pracovnice školní jídelny.
10. Za čistotu stolů během výdejní doby odpovídá pedagogický dohled.
11. Strávníci jsou povinni se řídit ve školní jídelně pokyny vedoucí školní jídelny, pedagogického dohledu a kuchařky.
12. Strávníci jsou povinni se chovat při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování.
13. Do jídelny přicházejí strávníci bez bund, kabátů, čepic, bot, tašek, deštníků, tyto věci mají možnost odložit v šatnách. Před vchodem do jídelny si strávník omyje a osuší ruce. Děti přicházejí k výdejním okýnkům v doprovodu pedagoga.
14. Úraz nebo nevolnost se ve školní jídelně hlásí pedagogovi, který vykonává dohled.
15. Problémy nebo své připomínky ke stravě mohou podávat strávníci nebo rodiče u vedoucí školní jídelny nebo zapsat do knihy připomínek, která je v jídelně.
16. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnce při výdeji stravy.
17. S tímto provozním řádem jsou děti seznámeny prostřednictvím třídního učitele. Rodičům bude na požádání předložen u vedoucí ŠJ.
18. Procházení přes jídelnu do tělocvičny v době výdeje stravy je zakázáno. Nutno používat boční vchod do tělocvičny.

III. Placení, přihlašování a odhlašování stravy

- Placení stravného na následující měsíc bude vždy 10 dnů předem upřesněno a vyvěšeno na nástěnce při výdeji stravy a na nástěnce v budově MŠ. V průběhu měsíce se strava platí u vedoucí školní jídelny denně od 6:00 hod. – 11:00 hod., vždy na následující den. V případě, že se strávník do 6:15 hod. nahlásí k odběru stravy (telefonicky, mailem či SMS) u vedoucí školní jídelny, může mu být poskytnuta strava i na stávající den a tu si musí přijít uhradit do 7:30 hodin. Poslední pracovní den v měsíci se úhrada provádí bezhotovostně na účet školy: 86-7686530277/0100.
Po vyplnění formuláře (k vyzvednutí v kanceláři vedoucí školní jídelny) je možno stravné platit z účtu svolením k inkasu.
- Odhlášky stravy se berou denně u vedoucí školní jídelny v době od 6:00 hod. – 11:00 hod. vždy na následující den. Na stávající den lze stravu odhlašovat pouze ráno do 6:15hod. V případě, že si strávník odhlásí stravu pozdě či ji neodhlásí vůbec, je povinen podle zákona 561/2004 Sb. od druhého dne nepřítomnosti hradit cenu oběda v plné výši (výrobní náklady). Pouze první den nemoci dítěte je, v souladu s vyhl. 107/2005 v platném znění, považován za pobyt ve škole. V ostatní dny nemoci se musí dítě odhlásit. V opačném případě se mu budou tyto dny počítat jako nedotovaná strava. Pro MŠ je tato částka rozdělena poměrným dílem dle druhu odebírané stravy.
- První den neplánované nepřítomnosti ve škole si může strávník odebrat oběd do jídlonosičů za původní cenu oběda v době od 11:25 hod. – 11:55 hod. u výdejního okýnka školní jídelny.

- Úřední hodiny vedoucí školní jídelny pro veřejnost jsou denně v době od 7:00 hod. – 9:00 hod.
- Pokud nebude mít strážník zaplacenou stravu dle 1. odstavce bodu III, nebude mu strava vydána.
- Všichni zaměstnanci školy včetně zaměstnanců MŠ jsou povinni odebraný oběd sníst ve školní jídelně. Stravování zaměstnanců školy se řídí § 2 a 3 vyhlášky č. 84/2005Sb. v platném znění. Dle této vyhlášky se stravování zaměstnanců zařazuje do hlavní činnosti příspěvkové organizace. Pokud zaměstnanec onemocní, musí si ráno do 7:00 hod. odhlásit oběd na stávající den. V opačném případě odpadá nárok na zvýhodněné stravování a doplatí zbývající část – FKSP + výrobní náklady. Pokud ovšem zaměstnanec odpracuje v daný den pro organizaci alespoň 3 hodiny, nárok na zvýhodněné stravování má. Nárok na zvýhodněné stravování zaměstnancům nevzniká při volnu na samostudium, při dovolené či neplaceném volnu. Ve dny ředitelského volna lze zvýhodněné stravování čerpat v případě, že zaměstnanec prokazatelně pracuje pro organizaci.

IV. Provoz, stroje a zařízení

1. V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu.
2. Cesty a průchody musí být volné. Nádoby se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné rukavice nebo chňapky.
3. Dbát na to, aby byly podlahy čisté, beze zbytků jídel a odpadků.
4. Hrnce nenaplňovat až po okraj, s elektrickými kotli manipulovat jen při vypnutí z elektrické sítě. Přesvědčit se, zda je dostatek vody v plášti kotle, dbát na správnou funkci manometrů a ventilů.
5. Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích (při zvedání a přenášení břemene dodržovat stanovené limity - ZP § 238 – 247, V 288/2003 Sb., NV 361/2007 Sb.).
6. Při snímání pokliček a pák (kotle, pánve, otvírání dvířek, trouby a konvektomatu) s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
7. Při práci v kuchyni nosit předepsaný oděv, obuv a používat ostatní ochranné prostředky.
8. Závady na strojích a zařízeních ihned nahlásit nadřízenému, nikdy sám neopravovat.
9. U strojů a zařízení dodržovat stanovené pracovní postupy, návody k obsluze strojů a bezpečnostní předpisy při práci jsou na kuchyňských strojích. Při práci na těchto strojích nepožadovat pomoc od spolupracovníků, kteří nejsou v práci na těchto strojích zaškoleni.
10. Přídavné strojky u robotů lze nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso tlačítkem, špičky salámu dokrajovat ručně, zkoušky těsta, případně jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
11. Nastane-li v elektrickém zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned oznámit nadřízenému. Na elektrické instalace (vypínače, trubky, kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvů.
12. Stroje a technická zařízení musí odpovídat předpisům pro vlhké provozy, ze svítilen se nesmějí odstraňovat kryty.
13. Školní jídelna je vybavena tekoucí pitnou vodou, voda je ohřívána dvěma 200l bojlerů, které jsou nastaveny na teplotu 65°C.

14. U školní jídelny jsou pro strážníky dva záchody, jeden záchod pro muže a jeden záchod pro ženy, taktéž jsou vybaveny umyvadlem s tekoucí pitnou a teplou vodou.
15. Denní místnost pro oddech zaměstnanců byla vybudována jako součást šatny a byla zřízena i jako jídelna pro zaměstnance. Záchod pro zaměstnance je oddělen od záchodů pro strážníky, umyvadlo je vybaveno bezdotykovou baterií s teplou pitnou vodou, elektrickým osoušečem rukou a dávkovačem s tekutým mýdlem.
16. Sklad potravin a sklad zeleniny je vybaven teploměry a vlhkoměry.
17. V předsínce vedle záchodu pro zaměstnance jsou v plechové skříni čisticí prostředky.
18. Pracovní plochy v jídelně jsou označeny - hrubá přípravná brambor a zeleniny, čistá přípravná studené kuchyně, zeleninových salátů a ovoce, přípravná pro vytloukání vajec, přípravná moučných pokrmů a těst, přípravná masa - syrové maso a vařené maso, umývárna stolního a provozního nádobí, dále jsou označeny sklad potravin a zeleniny, denní místnost pro zaměstnance, WC, úklidová místnost, místnost vedoucí školní jídelny.
19. Pracovní náčiní je označeno, nože a krájecí desky rozčleněny dle potřeby.
20. Vejce jsou uchovávána v uzavíratelných nádobách v lednici na maso, maso je uchováváno v lednici s vejci, na mléko a mléčné výrobky je vyčleněna samostatná lednice. Mražené potraviny jsou uloženy ve dvou mrazících pultech a jsou opatřeny teploměry. Teploty v lednicích a mrazících pultech se sledují a zapisují.
21. Smažené výrobky se smaží v konvektometru dle návodu.
22. Větrání ve školní jídelně je zajištěno odsavem s výměnou vzduchu, který je možno nastavit automaticky, nebo dle potřeby na ruční ovládání.

V. Hygienické požadavky

1. Osoby vykonávající činnosti ve stravovacích službách jsou k této činnosti zdravotně způsobilí a mají znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.
2. Podrobují se lékařským prohlídkám a vyšetřením.
3. Musí mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
4. Osoba provozující stravovací službu je povinna k výrobě a přípravě pokrmů používat látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají ostatním požadavkům (zákon o potravinách č.110Sb.), dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu, při výrobě, přípravě a skladování používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty, používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky, zajistit dodržování zákazu kouření v celé provozovně, dodržovat poučení lékaře o ochraně jiných fyzických osob před přenosem infekčního onemocnění, jehož jsou nosiči, provádět běžnou dezinfekci.
5. Pokud státní zdravotní dozor zjistí závadné pokrmy, polotovary nebo potraviny, je určená osoba povinna prokázat provedení znehodnocení nebo likvidace a je povinna dále státní zdravotní dozor informovat o odstranění závad.
6. Provozní podmínky pro hygienu: umývárna stolního nádobí - myčka na nádobí, umývárna provozního nádobí – nerezový dvoudřez s odkládací plochou a teplou pitnou vodou, hrubá

přípravna zeleniny a brambor – nerezová škrabka na brambory a nerezový jednodřez s odkládací plochou a teplou vodou, přípravna syrového masa - nerezový jednodřez s pitnou teplou vodou, nerezový pracovní stůl (z opačné části přípravna vařeného masa).

7. Pracovnice provozu – tedy kuchařka - zapisuje po provedení úklidu do sanitárního deníku úklid a použití jednotlivých přípravků.
8. Pracovnice školní jídelny mají možnost použít sprchu v prostorách určených pro školníka.
9. Každý zaměstnanec je povinen nahlásit svému lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů.
10. Pracovníci nesmí mít při práci žádné ozdobné předměty rukou, tyto předměty je možno vložit do příruční pokladny, která je u vedoucí školní jídelny. Mobilní telefony smějí pracovnice používat pouze v denní místnosti pro zaměstnance nebo v kanceláři vedoucí školní jídelny.
11. Pracovníci nesmějí chodit v pracovním oděvu mimo pracoviště, v průběhu práce nesmějí provádět kosmetické a toaletní úpravy zevnějšku.
12. Soukromé nákupy smějí mít pracovníci pouze ve vyhrazených prostorách: denní místnosti zaměstnanců a na vyhrazeném místě v mléčné lednici s označením SOUKROMÉ.
13. V prostorách školní jídelny je zákaz kouření.
14. Do pracovních prostor školní jídelny je zákaz vstupu cizích osob.

VI. Prostředky používané k mytí, dezinfekci, úklidu, sanitační řád

- Ve školní jídelně je na mytí nádobí používán Jar pro profesionální použití. Poté je nádobí přemyto v myčce za použití mycího prostředku pro strojní mytí PUREX AMS a oplachového prostředku PUREX O.
- K mytí WC je používáno: Savo WC Turbo a WC Domestos.
- Z dezinfekčních prostředků se nejvíce používají tyto prostředky: SAVO antibakteriální, Denkmit, SADEPO, SANYTOL, Sonet dezon aktiv, MR. Proper 3 in 1, Cleamen 240, REAL, ocet. Tyto přípravky se používají na různé druhy zařízení, podlahy – vše dle návodu na etiketách.
- Úklid v prostorách společného stravování: přípravnu pokrmů, umývárnu, denní místnost pro zaměstnance, místnost vedoucí školní jídelny, sklad potravin, sklad zeleniny, WC pro zaměstnance a sprchu uklízí pracovnice školní jídelny. Jídelnu, WC pro strážníky, chodbu k jídelně, chodbu s umývadly před jídelnou uklízejí pracovnice základní školy a taktéž zodpovídají za čistotu a hygienu.
- 4. Denní úklid spočívá v umývání nádobí; před výdejem stravy je nutné umýt všechno nádobí použité k přípravě pokrmů, setřena podlaha ve všech prostorách, v průběhu výdeje se umývá v myčce bílé nádobí, po skončení výdeje se umývá černé nádobí, setře se podlaha v umývárně, hadry se přeperou, namočí na chvíli do Sava, octu nebo Dezonu a nechají uschnout.
- Týdenní úklid: lednice dle potřeby (většinou v pátek dochází k rozmrazování lednic), důkladné vymytí a dezinfekce, WC, sklady a sprchy.
- Měsíční úklid: umytí kachlíček, dveří, světel, oken, regály.
- Hlavní úklid se provádí v době letních prázdnin, maluje se, důkladně se dezinfikují sklady, v tomto období se provádí i opravy (natírání radiátorů, regálů aj.).

- Mytí nádobí: v myčce, která je nastavena na 60°C při mytí, na oplach na 80°C, pro mytí ostatního nádobí jsou v umývárně jeden nerezový dvoudřez s odkapem, teplou pitnou vodou, bojler je nastaven na teplotu 65°C. Nádobí se neutírá, po umytí se opláchnou sprchou a nechá okapat.

Pomocné prostředky k mytí (hadry, kartáče) před směnou i po ní řádně propláchneme, dezinfikujeme a necháme oschnout.

VII. Přehled všech cen stravného

1. Hlavní činnost:

MŠ

- | | | |
|----------------------------------|-------------|-----------------------|
| • děti MŠ 3 - 6 let přesnídávka | 9,- (+2,-) | <i>koeficient 0,5</i> |
| • děti MŠ 3 - 6 let oběd | 22,- (+2,-) | |
| • děti MŠ 3 - 6 let svačina | 9,- (+1,-) | |
| • děti MŠ 7 - 10 let přesnídávka | 10,- (+2,-) | <i>koeficient 0,7</i> |
| • děti MŠ, ZŠ 7 - 10 let oběd | 31,- (+2,-) | |
| • děti MŠ 7 - 10 let svačina | 10,- (+1,-) | |

Pitný režim MŠ v ceně 5,- Kč / den se připočítává k platbě za potraviny.

ZŠ

- | | | |
|---------------------------|---------|-----------------------|
| • žáci 7 – 10 let oběd | 31,- Kč | <i>koeficient 0,7</i> |
| • žáci 11 - 14 let oběd | 35,- Kč | <i>koeficient 0,8</i> |
| • žáci 15 let a výše oběd | 39,- Kč | <i>koeficient 0,9</i> |

(Do věkových skupin jsou žáci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosáhnou věku dle bodu a,b., školní rok: 1. 9. – 31. 8. v daném roce)

ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ

Zaměstnanci	oběd	44,-Kč
-------------	------	--------

2. Doplnková činnost:

- | | | |
|--------------------------------|------|--------|
| a. Ostatní stravníci/důchodci: | oběd | 77,-Kč |
| b. Důchodci ZŠ | oběd | 72,-Kč |

VIII. Závěrečná ustanovení

1. S provozním řádem jsou strážníci, zaměstnanci školy a cizí strážníci seznámeni na nástěnce ve školní jídelně a na webové stránce školy.
2. Tento Provozní řád školní jídelny nabývá účinnosti 1. 11. 2022 a ruší účinnost Provozního řádu školní jídelny s č. j. ZSSU/117/2015

V Supíkovicích 17. 10. 2022

.....
vedoucí školní jídelny

.....
ředitelka školy