

**Základní škola a Mateřská škola Brumovice,
okres Břeclav, příspěvková organizace**

Se sídlem Brumovice 140, 691 11, IČO 704 36 479

Vnitřní řád školní jídelny

- je vydán na základě zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů,
- vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů,
- nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, které stanovuje obecné hygienické požadavky,
- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,
- vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.

Vnitřní řád upravuje:

- práva a povinnosti dětí, žáků, zaměstnanců a zákonných zástupců
- provoz zařízení a jeho vnitřní režim
- podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví
- sanitaci provozu.

Přílohy:

- 1. Provozní řád školní jídelny**
- 2. Provozní řád kuchyně**
- 3. Pracovní a bezpečnostní pokyny pro pracovníky školní jídelny**
- 4. Sanitační řád**

Brumovice dne 23. 8. 2017

Mgr. Marie Michnová
ředitelka školy

Provozní řád školní jídelny

Školní jídelna při základní škole zajišťuje stravování:

- pro děti, žáky a zaměstnance příspěvkové organizace

1. Přihlašování ke stravování:

Ke stravování se strávnicki řádně přihlásí v prvním roce docházky do MŠ nebo do ZŠ vyplněním přihlášky ke stravování, která slouží po celou dobu jeho docházky do MŠ nebo do ZŠ a zároveň jako podklad pro vedení školní matriky školského zařízení.

2. Ceny stravného:

Strávnicki jsou zařazeny do věkových skupin dle vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Do věkových skupin jsou strávnicki zařazováni po dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů 1-4.

Pitný režim v mateřské škole je zajištěn pitnou vodou.

Ceny stravného s platností od 1.9.2017

Kategorie	Přesnídávka/Kč	Oběd/Kč	Svačina/Kč	Celkem/Kč
Do 6 let	9	18	6	33
7 - 10 let MŠ	10	21	6	37
7 - 10 let ZŠ	---	21	---	21
11 - 14 let	---	23	---	23
15 a více let zaměstnanci	---	27	---	27

3. Úhrada stravného:

Stravné se platí dopředu zálohou do 20.dne předcházejícího měsíce.

Vyúčtování stravného se provádí dvakrát ročně a to k 31.12. a 30.6. Zůstatek na kontě se převede na příští školní rok.

Forma úhrady:

Převodem na bankovní účet školy č. 86-1720790287/0100, variabilní symbol = IČO školy = 70436479.

Podle § 5 odst. 4 Vyhlášky 210/2017:

Zařízení školního stravování může stanovit zálohu nejvýše na 2 měsíce, nedohodne-li se se zákonným zástupcem žáka jinak.

4. Přihlašování a odhlašování stravy je možné telefonicky v pracovní dny den před změnou od 7:00 do 14:00 hod.

Telefon: 519 423 237, 776 640 145

5. Vydávání stravy:

Obědy pro děti, žáky a zaměstnance PO se vydávají v době od 11:30 do 13:00 hod.

Pro odběr do jídelnosičů od 11:30 do 11:45 hod.

6. Dohledy:

Dohled nad žáky ve školní jídelně vykonávají pedagogové dle rozpisu ředitelky školy. Pedagogický dohled dohlíží na příchod žáků do jídelny, jejich chování při stolování, odnášení použitého nádobí a následný odchod z jídelny. Děti a žáky nenutí k dojídání jídla. Dbá na bezpečnost strážníků, upozorňuje personál na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti.

7. Prázdniny a jiná volna

V době hlavních letních prázdnin je provoz školní jídelny podřízen provozu v MŠ.

Ve dnech ředitelského volna a ve dnech ostatních prázdnin, kdy neprobíhá výuka, jídelna vaří a vydává jídla, ale za cenu pro ostatní strážníky.

8. Kontrola

Kontrolu dodržování této směrnice vykonává ředitelka školy nebo jí pověření pracovníci.

9. Účinnost

Účinnosti tato směrnice nabývá dnem 1. 9. 2017.

V Brumovicích dne 23. 8. 2017

.....
ředitelka školy
Mgr. Marie Michnová

PROVOZNÍ ŘÁD - školní kuchyně

Směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školný zákon), ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, prováděcí vyhlášky MZd č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů a nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin.

Školní jídelna zajišťuje stravování pro děti, žáky a zaměstnance školy

ORGANIZACE PROVOZU:

Provoz zajišťují:

vedoucí ŠJ	1
kuchařka	2

Vedoucí ŠJ:

- řídí práci ve školní jídelně a zodpovídá za její provoz, dodržování norem a další platné nařízení, vyhlášky a zákony pro školní jídelnu
- pečuje o kvalitu stravy, zásobování, plynulý chod, vede evidenci a je odpovědná za bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- je bezprostředním nadřízeným pracovníků, rozvrhuje jejich pracovní dobu tak, aby vyhovovala provozu a organizuje jejich práci.

Při péči o kvalitu stravy:

- sestavuje jídelní lístek ve spolupráci s kuchařkou,
- přepočítává výživovou hodnotu pokrmů (spotřební koš),
- sleduje dodržení všech uvedených norem a receptur,
- dbá o to, aby pokrmy byly připraveny včas v odpovídajícím množství, kvalitě, teplotě,
- za dodržení hygienických požadavků.

Při péči o zásobování:

- objednává a obstarává veškeré potraviny,
- spolu s kuchařkou odpovídá za kvalitu a kvantitu zboží,
- za správné skladování potravin a předmětů,
- provádí kontrolu nezávadnosti a záruční dobu uskladněných potravin a surovin.

Příloha č. 2

Při péči o plynulý chod kuchyně:

- odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení,
- organizuje práci podřízených pracovníků,
- zajišťuje plynulý výdej pokrmů,
- vede kartotéku strážníků,
- skladovou evidenci,
- hospodaří s peněžní zálohou,
- spravuje inventář ŠJ.

Při péči o bezpečnost a zdraví při práci:

- dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, instruuje pracovníky o zacházení se stroji a dalším vybavením a o hygienických zásadách práce ve stravovacím zařízení, viz. **Příloha č. 3**.

Kuchařka:

náplň práce a povinnosti kuchařky:

- zabezpečuje bezprostřední provoz kuchyně a odpovídá vedoucí ŠJ za její chod,
- zodpovídá za přípravu pokrmů, za kvantitu a kvalitu stravy,
- podle jídelního lístku a norem zpracovává výdejku potravin,
- spolu s vedoucí ŠJ odpovídá za kvalitní a kvantitativní příjem zboží,
- odpovídá za správné uložení a skladování všech potravin a předmětů,
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví,
- samostatně připravuje součásti jídel,
- připravuje a opracovává suroviny,
- vydává pokrmy do ostatních zařízení,
- provádí pomocné a úklidové práce spolu s ostatními pracovníky,
- dbá o dodržování všech předpisů.

ORGANIZACE PRÁCE ve školní jídelně:

Činnost kuchyně se řídí druhem a množstvím pokrmů, které je třeba připravit podle jídelního lístku a počtu strážníků. Denně vypočte kuchařka normativ surovin. Denní režim začíná kontrolou pracovníků, rozdělení práce a výdej potravin ze skladu. Za přípravu jídel a výdej odpovídá pověřená kuchařka, která zároveň odpovídá za to, že teplota uchovaných pokrmů po dobu výdeje neklesne pod +60 stupňů celsia. Zároveň musí zajistit, aby pokrmy nebyly vysušeny, nerozpadávaly se a neztrácely chuť, barvu a konzistenci.

Příloha č. 2

Časový rozvrh pracovní doby a výdeje obědů:

Pro zajištění plynulého provozu ŠJ je třeba zabezpečit nástup pracovníků na směnu v závislosti na počtu připravovaných porcí, struktuře jídelního lístku, zásobování a počtu podávaných jídel.

Zaměstnanci nastupují na směnu od 6:30 a končí v 16,00 hodin (včetně půlhodinové přestávky na oběd),

Výdej obědů ve školní jídelně od 11:30 do 13:00 hod.

Pro odběr do jídelnosičů od 11:30 do 11:45 hod.

Školní jídelna má zvláštní vchod.

Zboží přebírá pověřená kuchařka a ihned ukládá do skladových prostor k tomu určených.

Likvidace odpadu:

Odpadky neorganického původu jako obaly od zboží apod. jsou ukládány do speciálních nádob a následovně se třídí do kontejnerů na odvoz odpadu. Odpadky jsou vyváženy 2x za měsíc smluvním partnerem.

Odpadky organického původu, jako jsou zbytky jídla, zbytky při opracování surovin jsou likvidovány v drtičce a jsou vyváženy ze septiku k tomu určenému dle potřeby.

Brumovice dne 23. 8. 2017

.....
Zpracovala vedoucí ŠJ
Veronika Veselá

.....
ředitelka školy
Mgr. Marie Michnová

Pracovní a bezpečnostní pokyny pro pracovníky kuchyně

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny všech prací, zejména při práci na kuchyňských strojích. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
2. V prostorách kuchyně dbát nejvyšší opatrnosti při chůzi, zvláště při přenášení velkých nádob s horkými pokrmy.
3. Hned utřít rozlité zbytky jídel, zejména vodu a tuk jak na podlaze, tak na stole a židlích. Při používání kbelíku na nedojedené zbytky je třeba tento včas vyprazdňovat, aby nedošlo k přetečení a tím k možnému úrazu.
4. Dbát o osobní hygienu.
5. Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný čistý oděv a obuv. Používat ostatní předepsané osobní ochranné pracovní pomůcky. Pracovní oděv udržovat v čistotě. OPP a ostatní textilie prát na pracovišti v místě tomu určeném.
6. Použitý pracovní oděv a občanský oděv ukládat na místo k tomu určeném, pracovní a občanské oděvy ukládat odděleně.
7. Do prostor s požívatinami nebo hotovými pokrmy je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným. V těchto prostorách je zakázáno nehygienické chování (kouření, úprava vlasů, nehtů, apod.). O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápis.
8. Neopouštět provoz během pracovní doby v pracovním oděvu a obuvi.
9. Na strojích smí pracovat vždy pouze určený pracovník, který byl řádně seznámen s obsluhou stroje a s bezpečnostními předpisy pro toto pracoviště (proti podpisu).
10. Nepřipouštět a nepožadovat pomoc (zejména při práci na strojích) od ostatních pracovníků, kteří nejsou s prací na těchto strojích patřičně seznámeni.
11. Nádob s pokrmy (i prázdné) se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky.
12. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj, aby s nimi byla lepší možnost manipulace. Velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy nepřenášet

- sám. Požádat o pomoc spolupracovníka. Dávat pozor při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy.
13. Při čištění připálenin pamatovat, že tuk a topné části mohou být ještě žhavé.
 14. Je zakázáno spouštět stroje při čištění, opravách a při sundaných krytech. rovněž čištění, opravy atd. je možné pouze za vypnutého stavu.
 15. Nepoužívat vadné nástroje.
 16. Stroje a náradí musí být v dobrém technickém stavu, zabezpečovací prvky musí být spolehlivé a nesmí být odstraňovány.
 17. Závady na strojích a elektrické instalaci neopravovat nikdy sám, ale závadu nahlásit ředitelce a ta zařídí opravu smluvní firmou.
 18. Při používání strojů (nářezový stroj, šlehač, míchačka na těsto, apod.) dodržovat návod k obsluze a bezpečnostní pravidla. Při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení se mohou na nich provádět jen ty úkony, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání, apod.) a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny (rukojeti, páčky). Dotýkat se jiných částí spotřebičů a strojů se smí jen tehdy, je-li to při obsluze nutné a je s tím také při konstrukci zařízení počítáno a je-li při obsluze zařízení zabezpečeno proti nebezpečnému dotyku. Před manipulací se stroji v kuchyni používaných se seznámit se způsobem obsluhy a dodržovat bezpečné pracovní postupy.
 19. Dotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům, strojům a podobně je zakázáno, neboť je vždy spojeno s nebezpečím úrazu. Na části elektrické instalace, na vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty nebo části oděvu.
 20. Nastane-li v zařízení nebo přívodní šňůře porucha, nebo se zjistí na zařízení závada, která by mohla při obvyklém užívání způsobit úraz nebo škodu na zařízení, musí se o tom ihned uvědomit ředitelku školy. Vadná zařízení, stroje a spotřebiče musí být vyřazeny z provozu a nápadně označeny vhodnou výstrahou o zákazu používání.
 21. Při práci na zvýšených místech je zakázáno používat bedny, přepravky, plechové kbelíky či židle jako pracovní plošinu. Vždy se musí používat žebřík nebo přenosné schůdky v bezvadném stavu.
 22. Škrabka na brambory musí být zakryta. Není dovoleno za chodu stroje brambory vybírat nebo sahat do otevřeného stroje rukou.

23. Při vzniku úrazu vlastním, nebo spolupracovníka ihned oznámit případ vedoucímu.
24. Lékárnička první pomoci musí být umístěna na přístupném místě a její obsah pravidelně kontrolován a doplňován.
25. Při obsluze a používání plynových sporáků, pečících trub apod. je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáků a tím k unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch a značné škody na zdraví. Zejména před odchodem z kuchyně je třeba se přesvědčit, zda je plyn dobře uzavřen. Každé zjištění unikání plynu hlásit svému vedoucímu, aby mohla být učiněna náprava. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením (vypínači, zvonkem, apod.) ani otevřeným plamenem. V takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny okna a dveře.
26. V kuchyni a ostatních provozních místnostech udržovat stále bezvadný pořádek. Náradí (zejména použité nože) ukládat vždy na určené místo. Cesty a průchody udržovat stále volné.
27. Všechny ovladače, spínače a vypínače musí být dobře přístupné a řádně označené.
29. Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna, musí být dostatečně větrány.
30. Před odchodem z pracoviště je nutno zkontrolovat, zda jsou všechny spotřebiče řádně vypnuty a jejich přívody uzavřeny.

V Brumovicích dne 23. 8. 2017

vypracovala
Mgr. Marie Michnová, ředitelka

Pracovníci, kteří byli seznámeni s pracovními a bezpečnostními podmínkami v kuchyni.

DatumJméno.....

Podpis.....

DatumJméno.....

Podpis.....

DatumJméno.....

Podpis.....

Sanitační řád

Provoz kuchyně

Zpracovala: Veronika Veselá

Datum: 23. 8. 2017

Podpis:

Schválil: Mgr. Marie Michnová

Datum: 23. 8. 2017

Podpis:

Stroje, zařízení, pomůcky a pracovní prostory mohou být zdroji mikroorganismů, pokud nejsou pečlivě a pravidelně čištěny a dezinfikovány. Nedostatečné nebo nevhodně prováděné čištění a dezinfekce může způsobit změny pokrmů a poruchy výroby. Samotné čištění a dezinfekce nesmí být zdrojem kontaminace potravin. Čištění a dezinfekce jsou nedílnou součástí normálního výrobního procesu.

1. Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji
- umytí podlah v kuchyni a přípravnách
- umytí umyvadel
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně
- výměna ochranného pracovního oděvu vždy před výdejem jídla
- úklid šatny, WC, doplnění zásobníku tekutého mýdla a zásobníku papírových ručníků

2. Týdenní úklid

Pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- odmrazení a vymytí lednic
- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- čištění pečících trub
- úklid skladových prostor včetně skladu zeleniny a brambor
- úklid prostor škrabky na brambory

3. Měsíční úklid

- odmrazení a vymytí mrazáků
- vyřazení poškozeného nádobí
- mytí obkladů a zařizovacích předělů v kuchyni, parapetů
- čištění konvektomatu

4. Čtvrtletní sanitární dny

- celkový úklid všech pracovišť
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
- sanitace myčky na nádobí

- vypískování talířů a táců na jídlo s následným oplachováním
- údržba a opravy zařízení
- mytí dveří, těles ústředního vytápění, omyvatelných obkladů
- čištění svítidel, odsávacích zákrytů a vyústek vzduchotechniky

Úklid v celé provozovně je prováděn vždy mokrou cestou, mycí a čisticí prostředky jsou označeny a uloženy na vyhrazeném místě.

Úklidové místnosti musí být udržovány čisté a čisticí prostředky uloženy ve skříňce nebo regálech. Nádoby na odpad musí být uloženy ve vyhrazené místnosti a odpad musí být pravidelně odnášen.

Nádoba se pravidelně dezinfikuje.

Dezinfekce - je prováděna schválenými dezinfekčními prostředky. Příprava dezinfekčních roztoků je prováděna v souladu s pokynem výrobce.

Pracovníci jsou povinni při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic. Pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění.

Desinsekce a deratizace - v případě výskytu provádí odborná firma.

Pracovnice kuchyně jsou prokazatelně poučeny o používání čisticích prostředků.

Za rozdělení úklidu a za jeho plnění odpovídá pověřená kuchařka.

Sanitační řád je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy.

V Brumovicích dne 23. 8. 2017

Mgr. Marie Michnová
ředitelka školy