



Základní škola a Mateřská škola Slatinice,
příspěvková organizace
783 42 Slatinice 124

IČ: 709 98 400, tel.: 588 517 612, e-mail: skola@zsslatinice.cz

VNITŘNÍ ŘÁD

Vnitřní řád zařízení školního stravování je sestaven dle předpisů:

- zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním a jiném vzdělávání
- vyhláška č. 107/2005 Sb., o škol. stravování
- vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě
- vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygien. požadavcích na stravovací služby
- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

Obsahuje: - Provozní řád školní jídelny
 - Provozní řád kuchyně
 - Sanitační řád kuchyně

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Ve školní jídelně se mohou stravovat žáci a zaměstnanci školy, mají nárok na 1 oběd denně jen v době své účasti ve vzdělávacím procesu, a pokud stravu konzumují ve školní jídelně. V době své nemoci, volna, dovolené, studijním volna nebo pracovní cestě nárok na stravu pro zaměstnance zaniká (musí odpracovat tři hodiny denně dle ZP č. 253/2004 Sb. § 24).

Žáci-cizinci ze třetích zemí se stravují ve školní jídelně za stejných podmínek jako ostatní žáci.

Zařazení do kategorií - strávníci školní jídelny jsou zařazení do příslušných kategorií (vyhl. č. 107/2005 Sb., příloha č. 2) podle věku, který dosáhnou v příslušném školním roce (tj. od 1. 9. do 31. 8.). Pro jednotlivé kategorie byla stanovena částka připadající na 1 oběd v rámci daného rozpětí:

věk 3-6 let	svačiny	9,00 Kč	oběd	17,- Kč	celkem	35,- Kč
věk 7-10 let	svačiny	9,00 Kč	oběd	20,- Kč	celkem	38,- Kč
věk 7-10	oběd	20,00 Kč				
věk 11-14		24,00 Kč				
15 a více let		27,00 Kč				

Organizace provozu

Výdej obědů v ZŠ

Ve dnech školního vyučování:

výdej do jídlonosičů 11.00 - 11.20 hod. (u vstupu do jídelny)
výdej na talíře 11.20 - 13.30 hod.

Výdej obědů a svačinek v MŠ

výdej ranních svačinek 8.35 - 9.00 hod.
výdej obědů 11.45 - 12.45 hod.
výdej do jídlonosičů 11.00 - 11.20 hod. (u vstupu do jídelny)
výdej odpol. svačinek 14.30 - 15.00 hod.

Školní jídelna neposkytuje dietní stravování.

Přihlašování, odhlašování a placení stravy

Stravu je nutno přihlašovat a odhlašovat nejpozději den předem, nejpozději do 13 hodin:

- internetové přihlášky a odhlášky (tiskopis u vedoucí ŠJ)
- telefonicky 733 156 828(vedoucí ŠJ), 731 143 700 (kuchyň)
- čipem na výdejním terminále v jídelně
- SMS zprávou
- osobně

Neodhlášená strava (mimo prvního dne nepřítomnosti, kdy je povolen oběd do jídlonosiče) bude naučtována za plnou cenu, tj. se mzdovou a věcnou režií. Strava se vydává pouze do čistých jídlonosičů (ne do sklenic) a je určena k **okamžité spotřebě!**

Placení stravného probíhá bezhotovostně. Rodiče strávnicka si zadají u peněžním ústavu svolení k inkasu k 20. dni v měsíci a ŠJ si zpětně za odstravované dny minulého měsíce vyžádá proplacení příslušné částky. Neplacení stravného může být důvodem k vyloučení ze stravování.

Povinnosti strávnicků

- přihlásit se na předepsaném tiskopise
- v případě ukončení stravování v zařízení se řádně odhlásit
- zaktivovat si zakoupený čip (neplatí pro MŠ)
- platit řádně stravné
- dodržovat dobu výdeje stravy
- odkládat aktovky (batohy) a svrchní oděvy v šatnách
- dbát pokynů dozoru v jídelně
- v jídelně se chovat slušně, ohleduplně, tiše a dodržovat zásady stolování
- stravu od výdejního okénka odnášet na podnosech
- podnosy s použitým nádobím odkládat do pojízdných vozíků v jídelně
- přistupovat k výdejnímu pultu jednotlivě a řádně si čipovat, chybějící čip hlásit okamžitě vedoucí ŠJ
- při rozlití pokrmu učinit dozor opatření, aby nedošlo ke zranění strávnicků

- škodu na majetku, kterou způsobí strážník, je jeho zákonný zástupce povinen uhradit v plné výši
- platí zákaz odnášení nádobí a vybavení mimo prostory školní jídelny

Jídelní lístek

Jídelní lístek pro MŠ a ZŠ sestavuje vedoucí ŠJ ve spolupráci s hlavní kuchařkou. Při sestavování jídelníčku se postupuje dle závazných pravidel a dle zásad racionální výživy. Důraz je kladen na pestrost jídel, dostatek ovoce, zeleniny a střídání technologických postupů při přípravě pokrmů tak, aby byl plněn spotřební koš a strážníkům byla poskytnuta kvalitní a vyvážená strava. Jídelníček je sestavován vždy na týden předem a strážníkům je k dispozici od čtvrtka předešlého týdne. Je umístěn na webových stránkách a nástěnkách ve ŠJ.

Alergeny

Označování alergenů u nebalených potravin (tj. pokrmů zhotovených ve školních jídelnách) je legislativně stanoveno od 13. 12. 2014 vyhláškou 113/2005 Sb., § 8 odstavec 10. ŠJ je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strážníků. Jídlna má pouze funkci informační jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Alergeny budou vyvěšeny na hlavní nástěnce u vstupu do jídelny, v MŠ na nástěnkách v šatnách jednotlivých oddělení a také na internetu.

Dotazy nebo případné připomínky vyřizuje vedoucí ŠJ ve své kanceláři nebo na tel. čísle 733156828 v době od 6.00–14.30 hod. denně v době školního vyučování.

Pokud je vedoucí ŠJ nepřítomna, je třeba se obracet na personál ŠJ (tel. 731 143 700) nebo na vedení školy.

PROVOZNÍ ŘÁD KUCHYNĚ

1/ Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich os. hygiena

a/ Před nástupem do zaměstnání musí každý zaměstnanec absolvovat vstupní lékařskou prohlídku a musí mít zdravotní průkaz. Svému ošetřujícímu lékaři musí zaměstnanci hlásit každou změnu zdrav. stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

b/ Všechny ozdoby (prsten, hodinky) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si před započatím práce musí umýt ruce

mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být neustále čistý. V kapsách prac. oděvu nesmí být nic kromě čistého kapesníku. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V prac. oděvu se nesmí opouštět pracoviště. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití a konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

2/ Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh požívatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení hyg. minima
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- čistotu provozních zařízení
- oddělené uložení pomůcek na čištění prac. ploch a zařízení přicházejících do styku s potravinami
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby
- provádění desinsekce a deratizace
- dodržování sanitačního řádu a kontrola jeho dodržování

3/ Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou dále povinni:

- znát a dodržovat požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- užívat jen schválené pracovní postupy a všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty, ptáky a nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané nářadí, ochranný oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád

4/ Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně dle potřeby
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x měsíčně
- inventář a strojní vybavení musí být udržovány v řádném technickém stavu, musí

- být snadno čistitelné, v kuchyni musí být používána jen pitná voda
- mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku
 - likvidace odpadu je zajišťována pravidelně denně
 - přejímká zboží je prováděna kvantitativně i kvalitativně
 - skladováním potravin nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit, se nesmí setkat s potravinami tepelně upravenými nebo těmi, které se podávají bez tepelné úpravy.

5/ Tepelná úprava

musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty:

- na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá nezávadná vejce zpracovaná varem nejméně 12 minut
- maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno
- na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk a to jednorázově
- po dokončení tepelné přípravy se nesmí do pokrmu nic přidávat

6/ Výdej stravy

se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmu. Vydávané pokrmy musí mít předepsanou teplotu.

7/ Mytí nádobí

Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět týž pracovník, který vydává stravu. Pokud není jiné řešení, musí se na tuto činnost převléci.

Sanitační řád kuchyně školního stravování

1/ **Denní úklid** pracovních ploch provádějí pracovníce průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých strojů, nástrojů, nádobí
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji
- umytí podlahy v kuchyni a přípravnách
- umytí umyvadel
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

2/ **Týdenní úklid.** Pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- vymytí a dezinfekci lednic
- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch, regálů
- úklid skladových prostor včetně skladu zeleniny a brambor

3/ Měsíční úklid

- odmrazení a vymytí mrazáků
- vyřazení poškozeného nádobí
- mytí obkladů, digestoří a vybavení kuchyně

4/ Čtvrtletní úklid

- celkový úklid všech prostor pracovišť
- umývání všech regálů, zásuvek
- sanitace myčky na nádobí
- vydrhnutí zašlých talířů, táců, misek s následným oplachem
- údržba zařízení
- mytí dveří, oken, těles ústředního vytápění, omyvatelných obkladů
- mytí svítidel, odsávacích zákrytů a výustek vzduchotechniky
- úklid po výmalbě (dle potřeb zařízení)

Úklid kuchyně, přípraven a skladů potravin zajišťují pracovníce kuchyně.

Platnost vnitřního řádu byla projednána a schválena ředitelem školy na dobu neurčitou.

Slatinice 1. 9. 2019

vedoucí ŠJ
Ludmila Dolínková

ředitelka školy