

Provozní řád školní jídelny + výdejny

Provoz ŠJ se řídí vyhláškou č. 107/2008, o školním stravování, FN/Metodikou spotřebního koše, zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), zákonem č. 258/2000Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou 137/2004 o hygienických požadavcích a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, nařízením ES-852/2006, o hygieně potravin vše v platném znění vyhl. 17/2015.

1. Základní ustanovení

Jedná se o školní jídelnu s kapacitou 145 jídel, která je součástí mateřské a základní školy. Tato školní jídelna poskytuje stravovací služby pro dvě školy a to na adrese: K Hájků 2972 a na školní jídelně-výdejně Škarabelova 562, obě ve Frýdku-Místku.

2. Zásady provozu

Provoz ŠJ se řídí vyhláškou č. 107/2008, o školním stravování, FN/Metodikou spotřebního koše, zákonem č. 561/2004 Sb., Zákon o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou 137/2004 o hygienických požadavcích a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, nařízením ES-852/2006, o hygieně potravin, vše v platném znění vyhl. 17/2015 Sb.

Jídelníček je sestavován na základě zdravé výživy a při dodržování spotřebního koše sledovaných potravin.

3. Rozsah poskytovaných služeb

Pro účely tohoto předpisu se hlavním jídlem rozumí oběd, doplňkovými jídly přesnídávka a svačina. Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat včetně tekutin v rámci dodržení pitného režimu: oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno v celodenním provozu. Dítě v ZŠ jen oběd, zaměstnanec taktéž.

Každé z jídel je strážníkům poskytováno nejvýše jednou denně.

4. Provozní doba ve školní kuchyni

Výdejna – budova Škarabelova je v provozu denně pondělí až pátek **11,30 – 14,00 hodin**.

Provoz školní kuchyně pro MŠ je od 6,30 – 14,22. V době letních prázdnin provozu mateřské školy je termín dohodnut se zřizovatelem, tato skutečnost je oznámena strážníkům nebo jejich zákonným zástupcům 2 měsíce předem a to písemně:

- na dveřích vchodu do školní budovy a na nástěnce v přízemí budovy
- na stránkách ZŠ a MŠ

5. Povinnosti provozovatele a pracovníků

1. Ve výrobních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě pracovních prostředků a zařízení.
2. Kontakt činnosti ve stravování mohou mít pouze zaměstnanci, kteří splňují zdravotní způsobilost a mají znalosti k ochraně veřejného zdraví. Cizím osobám je vstup do prostor zakázán.

6. Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat

- seznámení pracovníků s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu, pravidelné školení v hygienických znalostech
- dodržování technologických postupů přípravy jídel
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- dodržování odděleného uložení čistících pomůcek od přímého styku s potravinami
- technické úpravy a malování výrobních a skladových prostor
- dezinfekci a deratizaci

7. Povinnosti a zásady osobní hygieny

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni

- podle předpisů se podrobit lékařským prohlídkám
- uplatňovat znalosti k ochraně veřejného zdraví a dodržovat osobní a provozní hygienu
- k výrobě používat nezávadné potraviny
- dodržovat technologické postupy
- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- pro výrobu pokrmů používat pouze zdravotně nezávadné materiály
- používat ochranné a čisté pracovní prostředky
- dodržovat zákaz kouření

Zaměstnanci nesmí podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa

Provozní hygiena

- nádoby, pracovní plochy, stroje, přepravní termoport, várnice musí být udržovány v čistotě
- pracoviště a prostory se udržují průběžně v čistotě
- masový mlýnek a stroj hnětací, míchací – při chodu stroje nestrkat ruce
- nenaplnňovat nádoby tekutinami do okraje
- závady na strojích oznámit vedoucí školní jídelny (ta školníkovi)
- dbát zvýšené pozornosti při práci s noži
- kontrolovat záruční lhůty potravin
- při mytí nádobí dodržovat dostatečné množství pitné, tekoucí a teplé vody
- při obsluze elektrických spotřebičů a strojů provádět takové úkoly, které jsou k tomu určeny
- sanitární zařízení, zejména toalety udržovat v čistotě
- pomůcky k hrubému úklidu skladovat odděleně od pomůcek na mytí pracovních ploch
- na okna umístit síta proti hmyzu
- osobní věci odkládat odděleně od pracovních
- čistící a dezinfekční prostředky používat jen vhodné na potraviny

- . odděleně mýt stolní a přepravní nádoby

8. Požadavky provozu pro splnění BOZP

- . nepracovat s noži k tělu a odkládat je na místo určené
- . udržovat volné únikové cesty a východy
- . při manipulaci s horkými nápoji používat chňapky
- . nedotýkat se vadných vodičů, vypínačů
- . při použití horních regálů v konvektomatu, dbáme zvýšené opatrnosti
- . nevybírat za chodu stroje brambory, těsto a nedávat za chodu ruce do mlýnku na maso
- . jakékoliv závady ihned ohlásit

9. Likvidace zbytků

- . používání nádob jídelny je zakázáno
- . zbytky jsou likvidovány vhodným hygienicky neškodným způsobem

10. Zásady společného stravování

- . dodržovat kvalitativní a kvantitativní přejímku zboží
- . potraviny ukládat na místo určené
- . přípravu potravin se provádět jednosměrně od nečistých surovin, přes očistu v přípravkách, tepelnou úpravou
- . výdej se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů, výdej nesmí překročit 4 hodiny po dohotovení pokrmů
- . pokrmy musí mít splňující teplotu

Pokrmy se nevydávají do skleněných nádob, jen do čistých jídlonosičů.

Pokrmy se konzumují v době oběda po vydání.

Jídlo nelze dále skladovat.

Za vydané pokrmy ručí jídelna pouze po dobu výdeje a konzumace

11. Zásady jídelního lístku

- . tvorba se řídí vyhláškami
- . plnění spotřebního koše
- . spotřební koš zaručuje pestrost a vyváženost stravy
- . dodržování masitých, polomasitých, bezmasých, luštěninových, rybích pokrmů
- . zelenina a ovoce v syrovém stavu jsou podávána co nejčastěji

Tento provozní řád nabývá platnosti 1. 9. 2024

Zpracovala: Vávrová Jana
vedoucí školní jídelny

Základní škola a mateřská škola Naděje,
Frýdek-Místek, Škarabelova 562
se sídlem Škarabelova 562
738 01 Frýdek-Místek ③
IČO: 600 461 04, Tel. 558 633 480

Mgr. Matěj Vratislav
ředitel školy