

Základní škola Jirkov, Nerudova 1151

431 11 Jirkov

příspěvková organizace

okres Chomutov

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 7. Vnitřní řád školní jídelny

Vypracoval:	Mgr. Petr Jiráček – ředitel školy
Schválil:	Mgr. Petr Jiráček – ředitel školy
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2020

Tato směrnice nahrazuje směrnici „7. Vnitřní řád školní jídelny“ ze dne 1. 9. 2004, která je touto směrnicí zrušena

DODATEK č. 1 – ceny stravného

I. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz,
- všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků,
- všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky, apod.) musí pracovník odložit v šatně,
- nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované,
- pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Ručníky musí být udržovány neustále čisté,
- pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován,
- v kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku,
- pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy,
- v pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště,
- v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku,
- platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

II. Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- aby pověřené pracovníci byly seznámeni s hygienickými požadavky na přejímkou, skladování, přípravu a oběh poživatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí,
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel,
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- čistotu provozních a pomocných zařízení,
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
- provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé),
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován,
- provádět měření kritických bodů.

III. Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- Mít zdravotní způsobilost,
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,

- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všímat se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování,
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami,
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- mít na pracovišti zdravotní průkaz,
- dbát na svůj zdravotní stav,
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

IV. Hygiena provozu

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

- Pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu,
- malování kuchyně 1x ročně,
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby,
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc.

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

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. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek. Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

V. Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí kuchyně.

Skladováním 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, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce je možno skladovat pouze s balenými poživatinami.

Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.

Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku.

- na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu minimálně 12 minut,
- maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí,
- na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově - 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat,
- v zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:

- vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů,
- vejce s porušenou skořápkou,
- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza),
- syrová masa typu tatarských bifteků.

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně,
- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním,
- syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním,
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody,
- tuky se nesmí přepalovat,
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerez nebo varného skla,
- v hliníkovém nádobí se nepoužívá.

Sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce podáváme podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

VI. Organizace stravování

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně. Organizace výdeje stravy je zabezpečena vhodnou úpravou rozvrhů nástupu jednotlivých tříd na oběd. Pedagogický dozor je zajištěn rozpisem dozorů. Výdej do jídelnosičů rodičům nemocných dětí se provádí v průběhu výdeje dětem. Výdej cizím strávníkům se provádí mimo výdejní dobu dětí.

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Provozní doba – žáci a pedagogové

- Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době od 11:30 do 14:00 hodin (pokud není v mimořádných případech oznámeno jinak).

Provozní doba – výdej do jídelnosičů

- Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době od 11:30 do 14: 00 hodin (pokud není v mimořádných případech oznámeno jinak).

Pravidla návštěvy ŠJ

- **Nemocným strávníkům je vstup do jídelny zakázán!**
- žáci přicházejí do jídelny podle stanoveného rozvrhu. Před budovou, nebo na chodbě vyčkají v klidu na příchod dozírajícího. Na jeho pokyn vstoupí do jídelny,
- dozor ve ŠJ zajišťují pedagogičtí pracovníci školy,
- je dohlíženo na dodržování bezpečnosti hygienických zásad a zásad společenského chování. Dozor reguluje osvětlení a větrání, upozorňuje zaměstnankyně kuchyně na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti (rozlitá polévka, rozbité nádobí apod.),
- při vstupu do jídelny si žáci odloží věci na určené místo a řadí se do fronty, připraví si identifikační médium a na výdejním místě se prokáží (kartou, nebo čipem). Zapomene-li žák čip nebo kartu, nahlásí tuto okolnost kuchařce, nebo vedoucí ŠJ. Stejně postupuje při ztrátě čipu nebo karty. Polévka a nápoje mají samostatná výdejní místa,
- u volného stolu sní oběd. Jídla si berou tolik, aby ho snědli, jídlem neplýtvají. Po konzumaci jídla po sobě uklidí místo a použité nádobí odnesou na určené místo,
- při jídle dodržují pravidla slušného chování. Jídlo a nápoje se konzumuje zásadně v sedě. Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně,
- V jídelně neruší strávníky hlasitým hovorem a neohrožují zdraví své ani ostatních pobíháním,
- vychovatelky ŠD se věnují svěřeným dětem, se kterými stolují,
- běžný úklid (stravou znečištěná podlaha, stoly...)v době provozní doby zajišťují v jídelně pracovnice kuchyně na požádání strávníků či dozoru,
- úklid po skončení provozní doby zajišťuje škola,
- úraz, nebo nevolnost strávníků řeší dozorující pedagog,
- problémy, nebo své připomínky k pokrmům strávníků hlásí vedoucí ŠJ nebo dozorujícímu pedagogovi, případně vedení školy (ŘS, ZŘŠ),
- technické, nebo hygienické závady hlásí strávník dozorujícímu pedagogovi,
- možnost seznámit se s **JÍDELNÍČKEM** na příslušný týden mají strávníci ve ŠJ na nástěnce, nebo je dostupný na webových stránkách školy, Jídelní lístek je schválen vedením školy.

Přihlašování a odhlašování obědů

- Přihlašování obědů se provádí osobně u vedoucí ŠJ, nebo telefonicky na čísle **733 129 541** vždy den předem,
- odhlašování obědů se provádí osobně u vedoucí ŠJ, nebo telefonicky na čísle **733 129 541**. V případě nemoci dítěte lze odebrat oběd pouze jeden den, ostatní obědy je nutno odhlásit. (viz Vyhláška č.48/1993 Sb. § 7 odst. 2),

- pokud si strávník oběd nepřihlásí den předem, nemá nárok na vydání oběda. Za neodebranou, nebo včas neodhlášenou stravu se neposkytuje finanční náhrada. Je - li strava odhlášena, zúčtuje se částka za ni zaplacená v příštím měsíci, případný přeplatek se vrátí na konci školního roku,
- stravné je možno platit hotově u vedoucí ŠJ podle potřeby a možností od pondělka do pátku,
- čipy a karty jsou platné po celou dobu školní docházky dítěte. Pořizovací cena karty je 40,-Kč a čipu 120,-Kč,
- pokud se strávník nebude chtít nadále stravovat ve školní jídelně, nebo ukončí školní docházku, může nepoškozený čip vrátit a bude mu vrácena částka 120,-Kč, za kartu se náhrada neposkytuje z důvodu opotřebení karty,
- v prosinci a v červnu se poslední tři dny v těchto měsících obědy nepřihlašují, ani neodhlašují z důvodu finančního ukončení kalendářního nebo školního roku. Pokud strávník v těchto dnech onemocní, je možno výjimečně odebrat oběd do jídelnosičů,
- v případě nějaké nejasnosti máte možnost se informovat osobně u vedoucí školní jídelny, nebo telefonicky na čísle **733 129 541**.

V Jirkově dne 30. 8. 2019

Mgr. Petr Jiráček
ředitel školy

DODATEK č. 1

Ceny stravného

7 – 10 let 23,- Kč

11 – 14 let 25,- Kč

15 a více 27,- Kč

Dospělí 28,- Kč

V Jirkově dne 26. 2. 2020

Mgr. Petr Jiráček
ředitel školy