

Základní škola Rádlo, okres Jablonec nad Nisou, příspěvková organizace			
<b>55. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY</b>			
Č.j.:	Spisový / skartační znak	/2022	A.1. V5
Vypracoval:	Mgr. Jan Šafránek, ředitel školy		
Vydal:	Mgr. Jan Šafránek, ředitel školy		
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	01.09.2022		
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	01.09.2022		

### **1. Úvodní ustanovení**

1. Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tento řád.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

### **2. Práva a povinnosti všech strážníků**

1. kvalitní strava odpovídající množství a nutričního složení
2. po dohodě odebrání dietní stravy
3. požádat o pomoc dohlížející a zaměstnance ŠJ při řešení vzniklého problému (např. rozbití nádobí či rozlití polévky)

### **3. Povinnosti dětí, žáků**

1. být seznáma a dodržovat pravidla vnitřního řádu školní jídelny a pokyny k ochraně zdraví a bezpečnosti
2. šetřit zařízení a vybavení školní jídelny
3. respektovat pokyny dohledu a všech zaměstnanců školní jídelny
4. dodržovat zásady slušného chování a kulturního stolování
5. hlásit dozoru školní jídelny případný úraz či zranění
6. nerušit svými projevy ostatní strážníky

### **4. Práva a povinnosti zákonných zástupců**

1. informace o jídelním lístku
2. dodržovat dietní stravu pro dítě, jehož zdravotní stav to vyžaduje
3. dodávat podněty k činnosti školní jídelny
4. včas každý měsíc provést úhradu stravného
5. odhlašovat včas stravu při nepřítomnosti dítěte ve škole
6. nahlásit podstatné změny související s úhradou či odhlášením strážníka
7. vyplnit a podepsat přihlášku ke stravování (přihláška se nevyplňuje ročně, ale na celou školní docházku)
8. odhlásit se ze stravování kdykoliv během školního roku
9. seznámit se s řádem školní jídelny a tuto skutečnost potvrdit svým podpisem

## **5. Způsob přihlašování a odhlašování stravy**

1. Povinností každého strávnicka se zaregistrovat na webové stránky [www.strava.cz](http://www.strava.cz)., kde lze sledovat kartu strávnicka, na které se provádějí přihlášky, resp. odhlášky stravy, dále stav konta, jídelní lístky
2. Přihlašovací údaje obdrží od vedoucí školní jídelny po odevzdání přihlášky ke stravování
3. Žáci ZŠ a zaměstnanci odebírají v jednom dni jeden oběd
4. Odhlašování stravy lze provádět nejpozději do 7:00 h dne, na který byl oběd přihlášen, a to v aplikaci [strava.cz](http://strava.cz) nebo e-mailem [jidelna@zsradlo.cz](mailto:jidelna@zsradlo.cz), sms zprávou nebo telefonicky na tel. číslo 776638890
5. Za neodebranou nebo špatně odhlášenou stravu se neposkytuje finanční náhrada.
6. V době nemoci lze vyzvednout oběd do vlastních nádob pouze 1.den nemoci, v době od 11:30 – 12:30 h

## **6. Úplata za školní stravování**

1. Sazby stravného vycházejí z finančních limitů na nákup potravin dle platné legislativy o školním stravování
2. Sazby stravného jsou stanoveny podle věkových skupin žáků, do kterých jsou žáci zařazováni na dobu školního roku od 1. 9. – 31. 8., ve kterém dosahují určeného věku.
3. Sazby stravného za jedno odebrané jídlo platné od 1. 9. 2022 jsou:  
žáci 7-10 let oběd 32,- Kč  
žáci 11-14 let oběd 34,- Kč  
zaměstnanci 37,- Kč (Finanční limit je snížen o příspěvek z FKSP, jehož výše je stanovena na příslušný kalendářní rok a zaměstnancům nenáleží v době čerpání dovolené, studijního volna a pracovní neschopnosti)

## **7. Způsob platby stravného**

1. Platby za stravné musí být provedeny pravidelně každý měsíc.
2. Úhrada stravného musí být provedena do 20. daného měsíce
3. Platba se provádí bezhotovostně jednorázovým nebo trvalým příkazem na účet 27-7250460247/0100, variabilní symbol je vždy evidenční číslo strávnicka.
4. Platba se zadává pouze na školní rok od září do června, přes prázdniny se platby neposílají.
5. Přepłatky na stravném se vrací o hlavních prázdninách

## **8. Jídelní lístek**

1. Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny
2. Jídelní lístek je zveřejněn na nástěnce ve školní jídelně na portálu [strava.cz](http://strava.cz) a webových stránkách školy
3. Jídelní lístek může být změněn v závislosti na dodávce potravin, havarijní situaci apod.

## **9. Vlastní organizace stravování**

Ve školní jídelně je určen dohled, který dohlíží na chování žáků, kulturu stolování, dodržování hygienických pravidel a čistoty stolů. Strávnicki jsou povinni se řídit pokyny dohlízejícího a zaměstnanců školní jídelny.

Do školní jídelny mohou vstoupit jen strávnicki, kteří se v jídelně stravují. Osoby, které se v jídelně nestravují nebo si odnášejí jídlo v jídlonosičích, se v prostorách jídelny nesmí zdržovat. Polévka je žákům nalévána do připravených talířů, hlavní jídlo se pak vyzvedává u výdejního okénka, použité nádoby se odkládá na určené místo.

Strávnicki nesmí vynášet ze školní jídelny inventář školní jídelny (talíře, příbory, sklenice, židle).

Během výdeje obědů zajišťují mimořádný úklid jídelny (rozbité nádoby, rozlité tekutiny) pracovníce školní jídelny nebo dozorcující učitel. Případné problémy a připomínky v průběhu stolování hlásí strážníci vedoucí a zaměstnancům školní jídelny. Strážníkům je vydáván kompletní oběd skládající se z polévky, hlavního chodu a nápoje, podle možnosti a vhodnosti i salát, kompot, ovoce, moučník nebo dezert. Všechny součásti oběda jsou na stolní nádoby nabírány a nalévány pracovníci školní jídelny. Nápoj mají žáci připravený na stole. Jídlo a nápoje se konzumují u stolu zásadně vsedě. Stravu podávanou v rámci školního stravování konzumují strážníci v prostorách školní jídelny. Strážníci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla ani k jeho dojídaní.

### **10. Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany strážníků**

Dohled nad žáky má vždy učitel, který s danou třídou končí vyučování, viz rozvrh hodin. V případě nemoci nebo nepřítomnosti vyučujícího dohlíží na žáky vedoucí stravování. Dozorující ručí za pořádek a klid ve školní jídelně, žáky nenutí násilně do jídla. Sleduje stolování žáků a upozorňuje na nedostatky v kultuře stolování, dbá na slušné a ohleduplné chování a dodržování hygieny. Dbá na bezpečnost stravujících se žáků, zajišťuje ochranu před rizikovým chováním a před projevy diskriminace, nepřátelství, násilí. Dojde-li k potřísnění podlahy (vylitá polévka, nápoj nebo upadnuvší jídlo apod.) okamžitě upozorní zaměstnance školní jídelny, který ihned závadu odstraní, aby nedošlo k případnému úrazu strážníků nebo sjedná nápravu sám dozorcující. Reguluje osvětlení a větrání v jídelně a zamezuje do jídelny vstup osob, které se zde nestravují.

### **11. Řešení nouzových a havarijních situací**

Konkrétní nouzovou nebo havarijní situaci /havárie vody, přerušení dodávky elektřiny/řeší vedoucí školní jídelny s vedením školy. Podle charakteru situace může být zajištění školního stravování omezeno nebo přerušeno. Strážníci a zákonní zástupci strážníků budou o této situaci informováni.

### **12. Úrazy ve školní jídelně**

Úrazy a nevolnost jsou stravující se povinni okamžitě nahlásit dohledu ve školní jídelně, který neprodleně učiní odpovídající opatření.

### **13. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**

1. zaměstnanci kuchyně musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. dezinfekčního/ prostředku
5. je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny.
6. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
7. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu

vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

#### **14. Provozovatel je povinen zajistit**

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
4. školení BOZP vedoucí stravování 2x ročně a vést o tom písemný záznam
5. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
6. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
7. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

#### **15. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně**

1. pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor mají kuchařky a vedoucí ŠJ
3. financování vykonává vedoucí ŠJ
4. dbát na svůj zdravotní stav
5. mít na pracovišti zdravotní průkaz
6. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
7. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
8. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
9. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
10. kontrola záručních lhůt potravin

#### **16. Zásady provozní hygieny**

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
7. do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí

se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádoby a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

## **17. Skladování potravin**

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ , v době její nepřítomnosti kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší

## **18. Příprava pokrmů**

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují bezvýhradně před podáváním pokrmu.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

## **19. Výdej stravy**

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

## **20. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni**

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně

7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky...) na pracovní plochy
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v hrnci podle vodoznaku, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
15. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
16. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
17. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C, nepoužívat kovové drátěnky, voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek, dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
18. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
19. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
20. při použití horních podlaží konvektomatu dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
21. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
22. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
23. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
24. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do školní kuchyně
25. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv

## **21. Závěrečná ustanovení**

1. Veškeré připomínky týkající se jídelního lístku, kvality stravy, technických a hygienických závad provozu školní jídelny řeší vedoucí školní jídelny.
2. S vnitřním řádem školní jídelny jsou strážníci a v případě dětí a žáků i jejich zákonní zástupci seznámeni
3. Strážníci jsou povinni se řídit pokyny uvedenými v tomto „Vnitřním řádu školní jídelny“.

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec:  
Lucie Jirečková

V Rádle dne 01.09.2022

Mgr. Jan Šafránek  
ředitel školy