



Základní škola
a mateřská škola
Rybitví

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	Olga Kubátová vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Eva Pipková ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti dne:	01. 09. 2022
Směrnice nabývá účinnosti dne:	01. 09. 2022

Čl. I Obecná ustanovení

Tento provozní řád je vydán pro školní jídelnu Základní školy a mateřské školy Rybitví na adrese Školní 143, 533 54 Rybitví.

Čl. II Provoz školní jídelny

Doporučení školního stravování v souvislosti s výskytem Covid 19

- V rámci možností školy zajistit oddělení či co nejmenší kontakt různých skupin (např. rozložit vydávání obědů v delším čase, je-li to možné, nebo vytvořit v jídelně sektory oddělující jednotlivé třídy).
 - Důraz na nutnost mytí (případně dezinfekci) rukou před odebráním stravy.
 - Neumožnit samoobslužný výdej, tj. odebírání příborů z hromadných zásobníků a využívaní samoobslužných bufetů (nápoje, polévky, saláty).
1. Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
 2. Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimálně frekvence 1x ročně.
 3. Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.
 4. Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.

5. Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.
6. Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
7. V souladu s § 25 vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravinu kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
8. Výdejní doba hotových jídel se řídí vnitřními řády jídelen.
9. Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.
10. Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
11. Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místech k tomu určených.
12. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby ...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
13. Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně. Vynášení hotových jídel, nevydaných pokrmů, zbytků jídel nebo potravin z kuchyně bude považováno za závažné porušování pracovní kázně.
14. Odebírání nevydaných pokrmů a zbytků jídel je vázáno písemnou dohodou.
15. Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou oddělovány následovně
 - kompostovatelný odpad
 - kosti
 - skořápky
 - zbytky ostatních jídela ukládány do uzavíratelných nádob k tomuto účelu určených (§ 25, vyhlášky č. 137/2004 Sb.)
16. Kuchařky mají za povinnost vydávat pokrmy podle normy.
17. Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí ŠJ. V případě nepřítomnosti vedoucí školní jídelny, hlásí každé poranění ředitelce školy.
18. Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí ŠJ s kuchařkou.
19. Kuchařky se stravují v denní místnosti nebo v prostorách školní jídelny.



20. Škola upozorňuje zaměstnance školy a zákonné zástupce dětí a žáků, že osoby s příznaky infekčního onemocnění nemohu do školy vstoupit.

Čl. III Zásady provozní hygieny

1. Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, vyhláškou č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování (zejména vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování).
2. Zaměstnanci školní jídelny mají zdravotní průkazy na místě k tomu určeném (Školní 143) a na vyzvání jsou povinni jej předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
3. Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí je smýváno ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí být minimálně 40°C.
4. Skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami a produkty (§49, odst. 1 písm. h, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
5. Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství (§49, odst. 1 písm. f, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
6. Pro mytí rukou je používáno dezinfekční mýdlo.
7. Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.
8. K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy.
9. Používané technologické a pracovní postupy zajišťují zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
10. Všechny místnosti společného stravování, kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.
11. Podávané pokrmy vyhovují mikrobiologickým a chemickým požadavkům, mají odpovídající smyslové vlastnosti a splňují výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
12. Je prováděno opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
13. Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována.
14. Mleté maso je připravováno ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.



5. Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány maximálně do 3 hodin od dokončení.
6. Vydávané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.
7. V souladu s § 25 vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
8. Výdejní doba hotových jídel se řídí vnitřními řády jídelen.
9. Pomůcky na vaření jsou ukládány na místa k tomu určená.
10. Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
11. Občanské šaty a obuv zaměstnanci uschovávají na místech k tomu určených.
12. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby ...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
13. Zaměstnanci jsou si vědomi zákazu vynášení hotových jídel a potravin z kuchyně. Vynášení hotových jídel, nevydaných pokrmů, zbytků jídel nebo potravin z kuchyně bude považováno za závažné porušování pracovní kázně.
14. Odebírání nevydaných pokrmů a zbytků jídel je vázáno písemnou dohodou.
15. Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou oddělovány následovně
 - kompostovatelný odpad
 - kosti
 - skořápky
 - zbytky ostatních jídela ukládány do uzavíratelných nádob k tomuto účelu určených (§ 25, vyhlášky č. 137/2004 Sb.)
16. Kuchařky mají za povinnost vydávat pokrmy podle normy.
17. Veškerá drobná poranění zaměstnanci okamžitě hlásí vedoucí ŠJ. V případě nepřítomnosti vedoucí školní jídelny, hlásí každé poranění ředitelce školy.
18. Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí ŠJ s kuchařkou.
19. Kuchařky se stravují v denní místnosti nebo v prostorách školní jídelny.



Čl. IV Zásady osobní hygieny

1. V případech stanovených právním předpisem, rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví nebo při podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí smluvní lékař.
2. Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku. (§50, odst. 1 písm. a vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
3. Na rukou mají krátce ostříhané a čisté nehty, bez lakování. Ruce i pracovní oděvy jsou bez ozdobných předmětů. Čistý pracovní oděv, použitý pracovní oděv jakož i občanský oděv je ukládán odděleně na místo k tomu vyčleněné. Pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně. (§50, odst. 1 písm. e, f vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
4. Zaměstnanci neopouští provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi, (§50, odst. 1 písm. c vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
5. V prostorách školní kuchyně je zakázáno jakéhokoliv nehygienické chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů), (§50, odst. 1 písm. d vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
6. Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky, (§50, odst. 1 písm. b vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

Čl. V Stroje a zařízení

1. Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze jsou vyvěšeny v blízkosti strojů. S kuchyňskými stroji smí pracovat pouze zaškolení zaměstnanci.
2. Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale ihned je nahlásí nejbližšímu nadřízenému.

Čl. VI Závěrečná ustanovení

Originál Provozního řádu školní jídelny je uložen v ředitelně školy.

.....
Olga Kubátová
vedoucí školní jídelny

.....
Mgr. Eva Pipková
ředitelka školy

