

Provozní řád školní jídelny

I. Úvod

Provozovatel školní kuchyně, výdejny a jídelny:

Střední zdravotnická škola, Hranice, Nová 1820, 753 01 Hranice

Správce školní kuchyně, výdejny a jídelny:

Střední zdravotnická škola, Hranice, Nová 1820, 753 01 Hranice

Odpovědný vedoucí:

Frydrychová Simona

Systém HACCP:

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP /kritických bodů/, který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající z provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

Systém HACCP: /Hazard Analysis and Critical Control Points/ v překladu systém stanovení kritických kontrolních bodů je nástrojem pro zajištění kvality, a především pak bezpečnosti potravin, krmiv apod. v celém výrobním řetězci od prvovýrobců surovin a vstupních materiálů až po distribuci finálnímu zákazníkovi - spotřebiteli.

Tuto oblast ošetřuje především příslušná právní úprava:

- Povinnost určit kritické body /HACCP/ **ve výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu** ukládá všem výrobcům potravin § 3 odst. 1, písm. j) zákona 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, v plném znění zákona 456/2004 Sb.
- Povinnost určit kritické body **ve stravovacích službách** ukládá § 24 odst. c) zákona 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví a blíže ji specifikuje příloha 4 k vyhlášce 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby.

Obecná ustanovení:

Vnitřní řád školního stravování (dále jen školní jídelna), které je součástí Střední zdravotnické školy, Hranice (dále jen SZŠ Hranice), je zpracován na základě § 30 a § 29 zákona 561/204 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. Vnitřní řád školní jídelny upravuje provoz jídelny.

II. Práva a povinnosti žáků - strážníků ve školní jídelně a jejich zákonných zástupců a pravidla vzájemných vztahů s pedagogickými pracovníky a zaměstnanci školy:

Žák- zaevidovaný strážník - má právo:

- podle školského zákona na stravování ve školní kuchyni,
- na zajištění oběda, dle pravidel v článku **III**,
- má právo vyjadřovat se ke kvalitě a podmínkám stravování,
- na kvalitu a vyváženost stravy,
- na konzumaci jídla a nápojů u stolu zásadně vsedě.

Žák - zaevidovaný strážník - má povinnost:

- dodržovat řád a příslušné instrukce školní jídelny,
- je povinen se zdržovat v prostoru školní jídelny pouze po dobu nezbytně nutnou ke konzumaci stravy,
- chovat se při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly u stolování,
- řídit se pokyny provozní pracovníce a dohlížejících pedagogů,
- v rámci svých možností a schopností přinést si ze servírovacího stolu na své místo nádobí a případné pokrmy,
- odnést po jídle použité nádobí na vyhrazené místo,
- pokud se prostor jídelního místa znečistí (vylití, rozsypaní apod.), žák upozorní pracovníce školy,
- po odchodu od stolu zasunout židli,
- zamezit plýtvání potravinami.

Rodiče, zákonní zástupci mají právo:

- na odebrání jednoho hlavního a dvou doplňkových jídel pro své dítě v době nepřítomnosti ve škole,
- na to, že stravování (pokrmu) je v souladu s hygienickými právními předpisy,
- na zajištění vyvážené a plnohodnotné stravy žáka,
- na informace související se školním stravováním,
- vnášet připomínky a podněty k práci školní jídelny - vedoucí školní jídelny nebo ředitelce školy.

Rodiče, zákonní zástupci mají povinnost:

- řídit se vnitřním řádem školní kuchyně, výdejny a jídelny,
- řádně přihlašovat a odhlašovat své dítě ke školnímu stravování dle jeho docházky,
- ohlásit změnu bydliště, čísla účtu na úhradu stravného, ukončení stravování, jiné závažné skutečnosti ovlivňující stravování (např. zdravotní stav apod.).

Vzájemné vztahy mezi zaměstnanci, žáky a jejich zákonnými zástupci musí vycházet ze zásad vzájemné úcty, respektu, názorové snášenlivosti, solidarity a důstojnosti.

Zaměstnanci školy musí usilovat o vytváření dobrých vztahů s rodiči, zákonnými zástupci žáků.

Informace, které rodiče, zákonní zástupci poskytnou zaměstnancům o svém dítěti, jsou důvěrné a všichni zaměstnanci se řídí zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, ve znění pozdějších předpisů.

III. Objednávání, odhlašování a úhrada stravného

Stravné lze hradit hotově v kanceláři vedoucí školní jídelny paní Frydrychové, SZŠ Nová 1820, Hranice nebo na bankovní účet (trvalým příkazem) podle přihlášky ke stravování. Všechny **platby trvalým příkazem** jsou prováděny **do 20. dne** v uplynulém měsíci na další měsíc. **Platby hotově** mohou být hrazeny **od 25. dne** v uplynulém měsíci na další měsíc.

Vyúčtování přeplatků probíhá po ukončení školního roku 30. 6. daného školního roku.

- **Přeplatky žáků do výše 500,- Kč budou vypláceny pouze v hotovosti v kanceláři vedoucí školní jídelny.**

- **Přeplatky žáků nad 500,-Kč se na žádost zákonných zástupců převádí zpět na účet, nebo do následujícího školního roku.**

Informace týkající se přeplatků najdete na webových stránkách školy v sekci školní jídelna.

Nemá-li strávnick zaplacené obědy do posledního pracovního dne v měsíci, nemá první den dalšího měsíce nárok na odběr stravy. V případě, že úhrada stravného nebude opakovaně uhrazená včas, může ředitelka školy rozhodnout o podmíněném vyloučení nebo úplném vyloučení strávnicka ze školního stravování. Pokud závažným způsobem poruší pravidla stanovená tímto vnitřním řádem, zejména pokud mu bude prokázán podvod při odebrání stravy, může být ze školního stravování vyloučen.

IV. Provoz školní jídelny:

Počet zaměstnanců ve stravovacím zařízení je dán počtem vydávaných jídel.

Provozní doba zaměstnanců:

Ranní směna: 6.00 hodin – 14.30 hodin

Provoz školní kuchyně, výdejny a jídelny se řídí těmito právními předpisy:

- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů;
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných;
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů;
- Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování;
- Zákon č. 262/2006 Sb., Zákoník práce;
- Vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky;
- Směrnice ES č. 852/2004;
- SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2004/41/ES ze dne 21. dubna 2004, kterou se zrušují některé směrnice týkající se hygieny potravin a hygienických podmínek pro produkci některých produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a pro jejich uvádění na trh a kterou se mění směrnice Rady 89/662/EHS a 92/118/EHS a rozhodnutí Rady 95/408/ES.

Dále se řídí mezinárodně uznávanými standardy a praktickými postupy vztahujícími se k bezpečnosti potravin a vytvořeným systémem HACCP. Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržováním spotřebního koše vybraných druhů potravin (tj. dodržení stanovené spotřeby určitých druhů potravin na dítě a den). Strávník má nárok na dotovaný školní pokrm jen v době jeho pobytu ve škole, a to, pokud je předem přihlášen a má řádně zaplacené stravné.

Začátek výdejní doby:

Oběd: od 11.50 hod. - do 13.45 hod.

V případě náhlého onemocnění žáka – první den nemoci žáka, kdy již nešla strava odhlásit, je možno v době od 11.00 hodin do 11.30 hodin odebrat pokrm do přineseného jídlonosiče. Na další dny je nutné, aby rodič či zákonný zástupce nemocného žáka ze stravy odhlásil. V době nepřítomnosti žáka ve škole nelze poskytovat dotované školní stravování. Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě, nesmí se skladovat např. k pozdějšímu použití.

Výše stravného:

Výše stravného vychází z finančních limitů na nákup potravin dle novely č. 463/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Výše stravného činí: 40,-Kč **Dieta:** 41,-Kč

Jídelní lístek je vyvěšen na vývěsce ve školní jídelně a také na internetu www.strava.cz.

Dotazy, připomínky, informace:

Dotazy, připomínky, informace, případné problémy řešte přímo v kanceláři SZŠ Nová 1820, Hranice, s vedoucí školní jídelny.

V. Bezpečnost a ochrana zdraví žáků, ochrana před patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí:

Bezpečnost a ochrana zdraví žáků při stravování:

- Bezpečnost a ochrana zdraví žáků ve školní jídelně je zajištěna po celou dobu provozu, všichni pracovníci školy byli seznámeni s bezpečnostními opatřeními při práci s žáky.
- K zajištění bezpečnosti je vždy přítomen pedagogický dohled.
- Pedagogický dohled dbá na bezpečnost stravujících se, organizuje odběr stravy žáků a zajišťuje dodržování čistoty a bezpečnosti prostředí, především při případném vylití pokrmů a nápojů.
- Žáci i zaměstnanci dodržují při všech svých činnostech zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, při svém počínání mají na paměti nebezpečí úrazu.

Dojde-li k úrazu žáka ve školní jídelně, pedagogický dohled postupuje dle směrnice úrazovosti, zajistí prvotní šetření (zápis o úrazu, zápis do knihy úrazů) a oznamuje úraz vedení školy. Další úkony provádí vedení školy. Analogicky se postupuje i v případě úrazu zaměstnance.

Ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

- Je zakázáno nošení a používání ostrých předmětů v areálu školy a školní jídelny;
- Projevy šikany mezi žáky (násilí, omezování osobní svobody, ponižování...), jsou v prostorách školy a školní jídelny přísně zakázané;
- Při čekání na jídlo zachovávají strávníci pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování.

VI. Zacházení s majetkem školní jídelny:

- Při přenášení jídla se strávníci chovají ukázněně, neběhají a neprovádějí jiné činnosti, které by mohly způsobit jeho pád nebo rozbití nádobí a talířů.
- Strávníci jsou povinni zacházet ohleduplně se zařízením a vybavením školní jídelny.
- Za každé svévolné poškození nebo zničení majetku školní jídelny je od rodičů či zákonných zástupců dítěte, které poškození svévolně způsobilo, požadována přiměřená finanční náhrada, případně může rodič, zákonný zástupce danou věc opravit nebo opravu zařídit na své náklady.

VII. Zásady osobní a provozní hygieny:

Zaměstnanci školní jídelny jsou povinni:

- Podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje.
- Vedoucí školní jídelny má u sebe zdravotní průkazy zaměstnanců kuchyně – školní jídelny a na vyzvání je předloží orgánu ochrany veřejného zdraví. Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny.
- K výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům.
- Používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
- Dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu. Zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
- Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů. Při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty.
- Používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky, závady řešit výměnou nebo náležitou opravou.
- Dodržovat zákaz kouření a zákaz užívání neidentifikovatelných nápojů v neidentifikovatelných obalech.
- Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně rybích výrobků.

Zásady provozní hygieny:

- Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.

- Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce.
- Sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu.
- Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
- Musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu.
- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
- Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace - upřesňuje vedoucí školní jídelny.
- Do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
- Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
- Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
- Na pracovišti musí být k dispozici v tištěné podobě bezpečnostní list ke komerčním čistícím prostředkům podepsaný zaměstnancem, který byl prokazatelně seznámen s návodem k použití.
- V místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a kde se myje nádobí, nelze kouřit.
- Na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

Pro výkon činností ve školní kuchyni s výdejnou a jídelnou se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava/, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /případně dezinfekčního/ prostředku.
- Je potřebné 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.
- Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.

- Je potřebné zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti /např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů/.
- Je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
- Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

VIII. Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BZOP jsou zaměstnanci školní kuchyně s výdejnou a jídelnou povinni:

- Nepracovat s nožem směrem k tělu.
- Odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo.
- Udržovat volné únikové cesty a únikové východy.
- Nádoby s pokrmy /i prázdné/ stavět jen do míst, kudy se neprochází.
- Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
- Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně, výdejny a jídelny byly do sucha vytřeny (bez zbytků pokrmů a odpadků).
- Nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
- Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně.
- Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje. Nepohazovat pomůcky na vaření /nože, vidličky, naběračky.../ po stole.
- Nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj, zacházet /vyklápět/ s elektrickými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu, přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku, zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření, dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů.
- Nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy. Dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy.
- Závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem, neprovozuschopné zařízení vyřadit z provozu.
- Plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti.
- Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.



- Mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
- Při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a přístroje a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
- Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- Při mytí nádobí a příborů používat k tomu zařízení určené (myčka nádobí).; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru.
- Při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje, a brát za rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny.
- 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.
- Po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům.
- Nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesať do otevřeného stroje rukou.
- Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

Prezenční listina

seznámení s provozním řádem školní jídelny s výdejnou stravou a jídelnou s problematikou směrnice HACCP

Účastník školení stvrzuje svým podpisem, že porozuměl školené tematice a je mu známá jeho odpovědnost za případné nedodržování provozního řádu a problematiky směrnice HACCP.

p. č.	Titul, jméno a příjmení	Funkce	Prospěl		Datum nástupu do funkce	Podpis
			Ano	Ne		
1.	Ivanová Renáta	hlavní kuchař	ano		1.8.2020	
2.	Šporanková Jitka	kuchařka	ano		1.8.2020	
3.	Pešková Viera	kuchařka	ano		1.8.2020	
4.						
5.						

Školení provedla: Frydrychová Simona

Vedoucí školní kuchyně, výdejny a jídelny

Místo a datum provedení aktualizace:

SZŠ Hranice, Nová 1820, Hranice

Dne 1. září 2020

Schválila: Mgr. Hana Čamborová

Ředitelka školy

Vyhotoveno ve 2 výtiscích:

Výtisk č. 1: Školní jídelna.

Výtisk č. 2: Dokumentace BOZP.