Základní škola a Mateřská škola Horní Libchava, okr. Česká Lípa, příspěvková organizace

Horní Libchava 196, 471 11

Vnitřní řád školní jídelny

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o závodním stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, žáků a zákonných zástupců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strávníků.

Vnitřní řád obsahuje:

A. Provozní řád školní jídelny
B. Provozní řád kuchyně

A. Provozní řád školní jídelny

1. Úvod

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- pro děti mateřské školy v rozsahu 1 oběd denně a dvě svačiny v době pobytu dítěte ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,
- pro žáky základní školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,
- pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně a jedna svačina v době pobytu v zaměstnání (zákon o závodním stravování).
- pro cizí strávníky v rozsahu 1 oběd denně za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování a režijní náklady.

První den neplánované nepřítomnosti strávníka ve škole se považuje za pobyt ve škole. Oběd bude vydán od 11.15 hod. do 11.30 hod. do vlastních přinesených nádob.

Upozornění pro strávníky, kteří odebírají stravu do jídlonosičů – strava je určena pro přímou spotřebu, proto ji nelze uchovávat – vyhláška č.137/2004Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných onemocnění.

2. Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí strávníci z řad dětí, žáků, zaměstnanců a dalších strávníků řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky zařízení školního stravování. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácena před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje vždy na začátku školní docházky do mateřské školy a do základní školy.

Ceny stravného

Kategorie Mš 3- 6 let

Přesnídávka	8,- Kč
Oběd	19,- Kč
Svačina	8,- Kč
Celkem	**35,- Kč**

Kategorie Mš 7 let

Přesnídávka	9,- Kč
Oběd	20,- Kč
Svačina	9,- Kč
Celkem	**38,- Kč**

Kategorie ZŠ : 6 – 10 let

Oběd = 26 ,- Kč

Kategorie ZŠ : 10 – 15 let

Oběd = 28,- Kč

Kategorie 15 let a víc

Oběd = 35,- Kč

Režijní náklady = 30,- Kč

Celkem = 65,- Kč

V ceně oběda je zahrnuta polévka, hlavní jídlo, pití, popř. salát, ovoce, moučník nebo jogurt dle finančního normativu.

Ceny stravného a zařazování strávníků do jednotlivých kategorií se řídí vyhláškou č. 463/2011Sb., o školním stravování.

Do věkových skupin jsou strávníci zařazování na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů 1- 4. Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna.

4. Výběr stravného

Strávník, případně zákonný zástupce může zvolit z následujících variant:

- Převodem na účet - trvalým příkazem na účet č. 35-903999329 /0800 po přidělení variabilního symbolu. Ten přidělí vedoucí školní jídelny po vyplnění přihlášky.
- Složenkou na účet 35-903999329 /0800 po přidělení variabilního symbolu.
- Hotově v kanceláři školní jídelny

Stravné musí být uhrazeno do 5 dne na měsíc daný měsíc. Případné odhlášky se odečítají v následujícím období.

Přeplatky se vyúčtovávají jedenkrát ročně po skončení školního roku v srpnu nebo v případě, že strávník ukončí stravování k určitému datu.

Přeplatky se převádí zpět na účet, který byl zadán při přidělení VS.

5. Přihlašování a odhlašování jídla

Obědy se přihlašují na celý měsíc. Oběd zahrnuje polévku, hlavní jídlo, nápoj, případně další doplněk – zeleninový salát, ovoce, moučník, mléčný výrobek.

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možnosti co nejčastěji. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnkách v prostorách školy a na webových stránkách školy.

SEZNAM ALERGENŮ

1. Obiloviny (vše obsahující lepek)
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašídy (Podzemnice olejná)
6. Sójové boby (sója)
7. Mléko
8. Ořechy, mandle, pistácie
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamové semínko
12. Oxid siřičitý
13. Vlčí bob
14. Měkkýši

Obědy se odhlašují nejpozději v den nepřítomnosti do 8,00 hod.na telefonu č.720 137 314

Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu dítěte či žáka ve škole. To znamená, že v případě absence dítěte/žáka musí být oběd odhlášen. Výjimkou je první den nepředpokládané absence – nemoc, kdy může odebrat dítě/žák stravu za sníženou cenu (cenu potravin) do jídlonosičů. Další dny musí stravu odhlásit, jinak může být doúčtována úhrada za přípravu oběda do plné výše a to i v případě, že stravu nevyzvedne a tzv. „propadne“.

6. Vydávání stravy, stolování

Obědy se vydávají ve dnech školního vyučování od 11.15 do 12.40 hod., dle rozvrhu v době od 11.15 do 11.30 se vydává strava do jídlonosičů. Z mimořádných provozních důvodů může být doba výdeje změněna. O této změně jsou strávníci informováni prostřednictvím nástěnky nebo u výdejního okénka.

Před vstupem do jídelny si odloží žáci tašky v chodbě před jídelnou.

Do jídelny mohou vstupovat pouze ti, kteří mají v daný den objednanou stravu.

Před odebráním stravy je strávník povinen dodržet základní hygienická pravidla.

Žáci se v jídelně řídí pokyny pedagogického dohledu. Dohled dohlíží na příchod žáků do jídelny, jejich chování při stolování, odnášení oběda a použitého nádobí a následný odchod z jídelny. Dbá na bezpečnost strávníků, upozorňuje personál na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti. Dojde-li k úrazu strávníků, ohlásí dohlížející úraz příslušnému pracovníkovi, který poskytne první pomoc a provede zápis v knize úrazů.

Při čekání na výdej stravy zachovávají strávníci pravidla slušného chování a řídí se zásadami správného stolování.

Jídlo si strávníci odnášejí ke stolu, použité nádobí odevzdávají na vyhrazené místo. Dbají o čistotu stolu a okolí. Žáci při jídle zbytečně nemluví, nehlučí, nepokřikují, neběhají, chovají se spořádaně, dbají pokynů dohledu. Ve školní jídelně, přilehlých místnostech a okolí je přísně zakázáno kouřit a konzumovat alkoholické nápoje.

Strávník má možnost jednoho přídavku stravy (mimo masa) dle stavu výdeje. Stravu ani nádobí nesmí z jídelny odnášet. Konzumace probíhá vsedě u stolu.

Úklid během výdeje zabezpečuje personál jídelny. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní nezbytná opatření k tomu, aby nedošlo k uklouznutí. Rovněž mezi střídáním strávníků u stolu dbá o čistotu stolů.

Strávník, jehož chováním vznikla školní jídelně škoda, je povinen tuto škodu nahradit.

V případě opakovaného nedodržování tohoto provozního řádu má vedoucí ŠJ právo vyloučit strávníka ze stravování.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strávníci vedoucí ŠJ, ředitelce školy.

B. Provozní řád školní kuchyně

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhl. č. 137/2004, nař. ES 852/2004, vše v platném znění.

Provoz zařízení

Provoz ve ŠJ začíná v 7.00 hod. a končí v 15.30 hod.

Zásady osobní a provozní hygieny

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

a. podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní,
b. informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
c. uložit své zdravotní průkazy u vedoucí ŠJ a na vyzvání je předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
d. uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
e. k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
f. používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
g. dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
h. zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
i. provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
j. dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další předpisy v organizace,
k. při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
l. používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
m. dodržovat zákaz kouření.

2. Zaměstnanci nesmí při stravování dětí, žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

3. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

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 provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

Zásady provozní hygieny:

a. 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,
b. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně podle stanoveného **sanitačního řádu** za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
c. sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,
d. 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,
e. musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu,
f. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladícím zařízení,
g. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,
h. do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
i. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
j. pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
k. v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit
l. na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto <u>zásady osobní hygieny</u>:

a. je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím 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,
b. je nutno 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,
c. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
d. je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
e. je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
f. použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového mase se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.

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

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.

Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.

Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.

Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.

K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.

Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.

Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.

Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezu nebo varného skla.

Výdej stravy

Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +65 °C.

Mytí nádobí

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě zbytků. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí.

Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

a. nepracovat s nožem směrem k tělu,
b. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
c. udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
d. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
e. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
f. nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů je při vypnutém motoru,
g. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
h. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
i. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
j. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); 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,
k. nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
l. dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
m. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
n. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
o. zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykosťování, při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,
p. chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
q. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
r. mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
s. při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
t. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
u. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; 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,
v. 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,
w. 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; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
x. nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,

y. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí,
z. v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů,
aa. komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup,
bb. všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné.

Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny při Základní škole a Mateřské škole Horní Libchava je platný pro všechny zaměstnance a strávníky. Doplňky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ a ředitelky školy.

Tento Vnitřní řád nabývá účinnosti dne 1. 9. 2017.

V Horní Libchavě dne 15. 8. 2017

Jindřiška Kašíková, vedoucí ŠJ
Mgr. Marie Medřická, ředitelka ško

Sanitační řád školní kuchyně

Denní úklid - úklid pracovních ploch se provádí průběžně během dne

- mytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji
- mytí dřezů, nádobí a podlah v kuchyni
- průběžně se odstraňuje odpad z kuchyně

Týdenní úklid - mytí a odmrazení lednic

- mytí částí stěn u provozních ploch
- čištění pečící trouby a konvektomatu
- úklid skladových prostor, včetně skladu zeleniny a brambor

Měsíční úklid - odmrazení a mytí mrazáků

- vyřazení poškozeného nádobí

Čtvrtletní úklid – celkový úklid pracoviště

- vymytí všech zásuvek a regálů
- vypískování a dezinfekce talířů, sklenic a příborů
- mytí dveří, oken a těles ústředního topení
- čistění svítidel a odsávacích zákrytů
- čistění odpadů

Úklid kuchyně a skladových prostor zajišťují obě pracovnice kuchyně.

Ředitelka Zš a Mš
Mgr. Marie Medřická

Vedoucí školní jídelny
Kašíková Jindřiška