

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDEL ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Vypracovala:	Mgr. Iva Filsaková, ředitelka školy
Schválila:	Mgr. Iva Filsaková, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne	27. 8. 2018
Platnost ode dne:	27. 8. 2018
Účinnost ode dne:	1. 9. 2018

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

1. ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ

Základní škola a Mateřská škola Lužnice p. o., Lužnice 109, 379 01 Třeboň

Telefon: 384792301,

E-mail: zsluznice@seznam.cz, reditel@zsluznice.cz

IČO školy: 71006214

Ředitel školy: Mgr. Iva Filsaková

Kuchařka: Lenka Veithová

2. PROVOZ VÝDEJNY JÍDLA SE ŘÍDÍ

- vyhláškou č. 463/2011 Sb. ze dne 23. prosince 2011, kterou se mění vyhláška č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění
- vyhlášky č. 107/2008 Sb.
- zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících předpisů ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 490/2000 Sb. o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- nařízením ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin
- nařízením ES č. 852/2004 o hygieně potravin
- FN/metodikou spotřebního koše
- Systémem HACCP (systém kritických bodů)

Výdejna je součástí mateřské školy. Jde o uzavřený typ stravování. Výdejna zabezpečuje stravu pro děti zapsané k docházce do ZŠ a MŠ a pro zaměstnance ZŠ a MŠ. V případě nutnosti může zde být poskytnuta i oddělená dietní strava pro děti s alergickými problémy.

Jídlo se jí vozí ze školní jídelny Třeboň ve speciálních jídlonosičích, kde se udrží stálá a přiměřená teplota.

Strávník má nárok na dotované stravné pouze v případě, že je přítomen ve školním zařízení nebo první den neplánované nepřítomnosti, kdy si oběd může vyzvednout do jídlonosiče.

Další dny nemá nárok na dotované stravné a musí se odhlásit nebo zaplatit plnou cenu stravného (cenu potravin) . Jídlo do jídlonosiče (nádoby určené pro přepravu jídla) si může zákonný zástupce vyzvednout ve výdejně MŠ (první patro) od 11,00 do 11,30 h.

Dítě v mateřské škole se stravuje vždy, pokud je přítomno v době výdeje stravy ve škole, při přijetí do MŠ je automaticky přihlášeno ke stravování. Stravu si rodiče objednávají přes internetový systém na adrese [www. zstreb.cz](http://www.zstreb.cz).

3. ZÁSADY A ORGANIZACE SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

Organizace provozu

Provozovna je prostorově a dispozičně řešena tak, aby potraviny a suroviny určené k výdeji pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Jsou zde prostory pro skladování nádobí, výdejna.

Kuchyňka – výdejna je umístěna v 1. poschodí.

Pitná voda je do zařízení dodávána veřejným vodovodem.

Vybavenost kuchyňky:

- chladnička na mléko a mléčné výrobky, tuky
- mikrovlnná trouba
- rychlovarná konvice
- myčka na nádobí

Provozovna nepřipravuje vlastní stravu, všechny chody jsou dováženy. Strava je dovážena ze školní jídelny v Třeboni při Základní škole Na Sadech 375, 379 01 Třeboň.

Pro žáky s alergenními problémy, kterým je zde poskytnuta oddělená dietní strava, je strava dovážena ze školní jídelny Třeboň ve speciálních jídlonosičích, kde se udrží stálá a přiměřená teplota. Jsou dodržovány všechny hygienické podmínky pro prevoz i podávání stravy.

Výdej stravy :

přesnídávka: 8,30 - 8,50

oběd : MŠ - 11,15 – 11,45

ZŠ – 12,00 – 12,30

jídlonosiče: 11,00 – 11,30 - vydává se bočním vchodem kuchyňky

odpolední svačina : 14,00– 14,20

Zaměstnanci: dle přestávek pracovní doby.

Stravovací dobu dětí v MŠ je nutno dodržet z důvodu přestávky mezi jednotlivými jídly a dle systému HACCP.

Možnost přídatku jídla, kdykoliv o to strávník požádá, při výdeji stravy.

Pokyny pro expedici

Dítě je povinno se stravovat v prostorách jídelny (výjimku tvoří obědy odebrané do jídlonosiče v případě nemoci dítěte).

Oběd se vydává do čistých jídlonosičů v uvedených dobách a prostorách. Takto vydaný oběd je určen k přímé spotřebě, Škola neodpovídá za eventuální znehodnocení stravy způsobené nesprávným zacházením a skladováním.

Výše stravného:

Ceny stravného pro jednotlivé kategorie se řídí Vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění a jsou upraveny od 1. 3. 2014.

Do věkových skupin jsou stravníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku nižší nebo vyšší kategorie.

Denní jídlo (nižší kat.) 3 - 6 let *Denní jídlo (vyšší kat.) 7- 10 let*

Přesnídávka 7,- Kč

Oběd 19,- Kč

oběd 24,-Kč

Svačina 7,- Kč

Celkem 33,- Kč

Způsob úhrady stravného:

Platby za obědy probíhají formou záloh. Provádět se mohou buď trvalým bankovním příkazem, jednorázovým příkazem (na účet č.0604007369/0800). Rodiče si mohou při objednávání jídel kontrolovat stav účtu a podle toho zasílat potřebný finanční obnos.

Přeplatky stravníků platících trvalým příkazem se po zažádání vrací zpět na účet stravníka 1 x ročně.

Přihlášení stravníků:

Děti přijaté do ZŠ a MŠ jsou automaticky přihlášeny jako stravníci k celodennímu stravování. (musí se stravovat).

Přihlášení stravy:

Strava na následující den se objednává přes internetový portál na: www.zstreb.cz vždy do 14.00 předešlého dne. Přes víkend není možno stravu objednat na pondělí

Odhlášení stravy:

Odhlášení stravy - telefonicky nahlášením ve školní jídelně tel.číslo : 384 722 518 nebo den předem do 14:00 hod. na internetovém portálu.

První den nemoci je možno si vyzvednout neodhlášenou stravu ve výdejně od 11,00 do 11,30. Další den není na dotovanou stravu nárok.

Za neodhlášenou a neodebranou stravu se neposkytuje věcná ani finanční náhrada.

Svátky a prázdniny jsou automaticky odhlášeny, pokud není provoz školy. Pokud je provoz, zákonný zástupce si dítě odhlašuje sám.

Ředitelské volno:

Pokud škola má vyhlášeno ředitelské volno a dítě má na tento den přihlášenou stravu, je mu účtována v plné výši bez nároku na snížení na obvyklou částku.

Přejímka zboží

Přejímka zboží slouží k tomu, aby potraviny jak po kvantitativní tak po kvalitativní stránce odpovídaly požadavkům zdravotní nezávadnosti. Do 8,00 hod. přejímá potraviny kuchařka. Kuchařka kontroluje záruční doby, neporušenost obalů, čistotu a tvar u nebalených potravin. Kuchařka odpovídá také za správné uložení do lednice.

Výdej stravy

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Teplota pokrmu do výdeje na kuchyňkách nesmí poklesnout pod 70 °C/maximální tolerance je 3 °C/ a v době podávání ke

konzumaci musí mít nejméně 63 °C, při klesnutí teploty – náprava: přehřátí na vařiči. Výdej musí být prováděn vždy v čistém oděvu, s vhodně upravenými vlasy a za použití vhodných pomůcek při manipulaci s pokrmy s vyloučením přímého styku s rukama pracovníků.

Mytí nádobí

Stolní nádobí se myje v kuchyňce ihned po výdeji stravy, provozní nádobí se myje až ve školní jídelně, odkud vozí jídlo. Vše s použitím mycích a desinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, přepravní obaly a v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti potravin a pokrmů.

Úklid provozovny

Úklid kuchyňky a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin.

Průběžný úklid – stoly, dřez, koše a podlahy podle potřeby

Úklid po ukončení pracovního procesu – dřezy, podlahy, koše, zbytkové nádoby, likvidace organického odpadu.

Týdenní úklid – umyvadla, výlevky, odpady. Kachličky a obložení, dveře, šuplíky, skříňky, , lednice včetně desinfekce.

Generální úklid – mimo výše uvedeného úklidu probíhá mytí oken, mytí odsávání, osvětlení, úklid kuchyňek včetně jejich desinfekce. Sanitační dny jsou zařazeny 1x za 3 měsíce. Malování kuchyní- výdejen se provádí 1x za 2 roky.

Desinfekce se provádí za použití desinfekčních prostředků určených pro potravinářství, a to 2% roztokem chloraminu B nebo za použití sava pro domácnost - ředění podle návodu. Stolní a kuchyňské nádobí se desinfikuje pouze na příkaz OHS. Ostatní – lednice, stoly, výlevky, koše, drátěnky apod. desinfikuje odpovědná osoba / hlavní kuchařka / nebo jí pověřený pracovník jedenkrát v týdnu při týdenním úklidu pracovišť.

Likvidace odpadků

Tuhý domovní odpad je z výdejen - kuchyňek průběžně podle potřeby likvidován. K tomuto účelu slouží nádoby na odpad, které jsou dle potřeby vyváženy FCC group – odpady České Budějovice.

Ochranné oděvy

Ochranné oděvy zaměstnancům poskytuje zaměstnavatel z rozpočtu školy. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn i v průběhu směny. Pracovník výdejny jídla nesmí opouštět provozovnu během pracovní doby v pracovním oděvu. Po ukončení práce se ukládá pracovní oděv na vyhrazeném místě, vždy odděleně od oděvu občanského.

Sestavování jídelního lístku

Jídelníček je sestavován podle zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše skladovaných potravin a podle § 4 odst. 9 Vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování. Je připravován vedoucí školní jídelny ZŠ Na Sadech 375, Třeboň, která pro ZŠ a MŠ připravuje dovoz jídla.

Pitný režim

Od 6,30 až do oběda mají děti k dispozici čaj /černý, ovocný, bylinkový/ a čistou pitnou vodu neslazenou. V odpoledních hodinách jsou podávány ovocné šťávy. Veškeré nápoje jsou připravovány ve školní výdejně. Menším dětem nalévají nápoje učitelky dle potřeby dětí. Starší děti se obsluhují samy.

HACCP

= analýza nebezpečí narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského výrobku nebo pokrmu a identifikace kritických kontrolních bodů.

Systém je preventivní postup, který určuje a vyhodnocuje nebezpečí nákazy jídla.

Kritické body jsou stanoveny na každý den.

Odběr vzorků

Podle vyhlášky 107/2001 není odběr vzorků povinný.

4. HYGIENICKÉ POŽADAVKY

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygieny:

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci výdejny jídel podrobit preventivní prohlídce a musí být vystaven zdravotní průkaz.

Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu.

Všechny ozdoby rukou /prsteny, hodinky.../ musí pracovník odložit v šatně, nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované.

Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Ručníky se musí používat jednorázové.

Pracovníci musí při výdeji používat pracovní oděv, který musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V pracovním oděvu se nesmí vycházet mimo pracoviště. Při použití WC se musí pracovní oděv odložit a po pečlivém omytí rukou znovu obléci.

Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.

Povinnosti provozovatele

- práci ve výdejně jídel mohou vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé
- pracovníci musí být seznámeny s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní a ochranné pomůcky
- dodržování čistoty provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení čistících prostředků /nepřicházet do přímého styku s potravinami/
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- provádění dezinfekce a deratizace/jen osoby k tomu způsobilé/, vést evidenci
- musí být dodržován sanitační řád

Povinnosti pracovníků

Pracovníci výdejny jídel jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- znát a dodržovat hygienické požadavky na podávání, skladování a přípravu pokrmů
- používat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin

- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- udržovat v čistotě své pracoviště, pracovní náčiní, ochranný oděv a obuv
- mít zdravotní průkaz na pracovišti

- zaměstnanec musí projít 1 krát do roka školení
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti

Hygiena provozu

Důraz je kladen na čistotu provozních ploch, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačních předpisů
- malování kuchyně
- odstraňování námrazy v lednicích dle potřeby

V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přípravkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se myje v myčce na nádobí.

Likvidace odpadů je zajišťována pravidelně a včas.

5. SANITAČNÍ ŘÁD

Denní úklid

Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovníce průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých nádob, nástrojů
- umytí pracovních ploch
- umytí všech ploch potřebných k výdeji
- umytí podlah v kuchyni a jídelně
- umytí umyvadla
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

Týdenní úklid

Pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- vymytí lednic
- omytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch

Měsíční úklid

- vyřazení poškozeného nádobí
- mytí obkladů

Čtvrtletní sanitační dny

- celkový úklid celého pracoviště
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
- mytí oken, dveří, těles ústředního topení, omyvatelných obkladů
- čištění svítidel

6. ZAMĚSTNANCI VÝDEJNY JÍDLA

Lenka Veithová, samostatná kuchařka

7. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

S provozním řádem výdejny jídla jsou seznámeni všichni zákonní zástupci strážníků.

Provozní řád byl projednán a nabývá platnosti a účinnosti 1. 9. 2018.

Je uložen v kuchyňce a u ředitelky školy.

V Lužnici 25. 8. 2018

Mgr. Iva Filsaková
ředitelka školy