

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY A VÝDEJNY STRAVY



A. OBECNÁ USTANOVENÍ

Adresa:	Základní škola Libina, příspěvková organizace	Libina 548, 78805 Libina
Ředitel:	Ing. Roman Hanák	
Vedoucí školní jídelny:	Alena Medková	
Právní forma:	příspěvková organizace	
IČO:	70870861	IZO: 102680272
Telefon:	583233394, 601562383	
E-mail:	zslibina@mybox.cz	WEB: www.zslibina.cz
Zřizovatel:	Obec Libina, Libina 523, 78805 Libina	IČO: 00302899

Školní stravování se řídí zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 107/2005 Sb. O školním stravování, vyhláškou č. vyhláškou č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Příprava stravy se řídí výživovými normami stanovenými pro školní stravování, rozpětím finančního normativu na nákup potravin a spotřebním košem, nařízením ES č. 852/2004 o hygieně potravin.

Pestrost a vyváženost stravy (plnění spotřebního koše vybraných surovin: mléko, mléčné výrobky, maso, ryby, ovoce, zelenina, luštěniny, tuky a cukr) a dodržování hygienických předpisů jsou předmětem kontroly České školní inspekce, Hygienické stanice Šumperk a zřizovatele Obce Libina.

Příprava stravy se řídí výživovými normami stanovenými pro školní stravování. Pestrost a vyváženost stravy (plnění spotřebního koše vybraných surovin: mléko, mléčné výrobky, maso, ryby, ovoce, zelenina, luštěniny, tuky a cukr) a dodržování hygienických předpisů jsou předmětem kontroly České školní inspekce, Hygienické stanice Šumperk a zřizovatele Obce Libina.

B. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Činnost školní jídelny:

- stravování pro žáky a zaměstnance školy v době jejich pobytu ve škole
- zpracování podkladů pro sestavování plánů příjmů a výdajů, včetně příspěvků na stravování
- stanovení finančních limitů jednotlivých druhů jídel, sestavování jídelních lístků
- zajištění prodeje stravy
- uzavírání návrhů obchodních smluv s dodavateli a odběrateli
- objednávky potravin a materiálu v rámci schváleného rozpočtu
- evidence drobného hmotného a nehmotného majetku
- provoz skladu potravin
- projednání stížností na úseku stravování
- odpovědnost za kvalitu jídel, jakost skladovaných surovin a zboží, správnost jeho uložení, záruční

lhůty a zdravotní nezávadnost potravin

- odpovědnost za stav stravovacích zařízení z hlediska dodržování hygienických předpisů
- zajišťování opravy strojního vybavení kuchyně
- zpracování statistických hlášení, rozborů a zprávy na úseku stravování
- odpovědnost za ostrahu pracoviště
- zajišťování čistoty a hygieny prostředí, péče o úklid
- odpovědnost za zpracování podkladů a za seznamování pracovníků s jejich povinnostmi, právy a odpovědnostmi, za vypracovávání a předávání popisů pracovních činností pracovníků, za vykazování a kontrolu docházky a za další činnosti spojené s evidencí a odměňováním pracovníků

Pracovní doba:

6:00 – 10:30 hod. 11:00 – 14:30 hod.

Kategorie strážníků:

0. kategorie	do 6 let
1. kategorie	7 - 10 let
2. kategorie	11 - 14 let
3. kategorie	15 a více let
4. kategorie	zaměstnanci školy
5. kategorie	cizí strážníci

Cena stravného:

Cena stravného pro jednotlivé kategorie se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb.

Rozdělení porcí:

Školní jídelna připravuje v průměru 250 - 340 porcí jídel denně, a to pro

kategorie	6 let	= 1
kategorie	7-10 let	= 96
kategorie	11-14 let	= 84
kategorie	15 a více let	= 28
kategorie	zaměst. školy	= 38
kategorie	cizí strážníci	= 83

Z tohoto počtu se 32 obědů (15 = 7-10 let, 13 = 11-14 let, 4 zaměstnanci, vyváží do školní budovy v Horní Libině. Dále se jídla odebírají do jídlonosičů, a pro občany ve starobním důchodu jsou jídla rozvážena v jídlonosičích domů.

Výdej obědů:

11:00 – 11:15 hod	obědy v jídlonosičích, která jsou rozvážené
11:15 – 11:30 hod	cizí strážníci
11:30 – 13:45 hod	žáci a zaměstnanci školy

Nemocní žáci si mohou jídlo do jídlonosiče odebrat za cenu potravin pouze první den nemoci, další dny se mohou stravovat za plnou cenu oběda (jako cizí strážníci). Zdraví žáci se stravují v jídelně, nemohou odebírat stravu do jídlonosičů.

Pitný režim:

Při každém výdeji stravy jsou podávány v dostatečném množství různé nápoje, v zimě teplé a v létě studené nápoje. Nápoje jsou při výdeji stravy podávány do sklenic s možností přídatku.

Přihlašování a odhlašování stravy:

Přihlašování strážníků se provádí na základě vyplnění závazné přihlášky ke stravování. Přihlášením se považuje přihlášení na celou dobu školní docházky dítěte. V případě nemoci nebo nepřítomnosti se musí každý strážník včas ze stravy odhlásit. Strava se odhlašuje den předem nebo v ten den ráno do 7,00 hod. osobně nebo na telefonním čísle školní jídelny 583233357.

Pokud není strava včas odhlášena, má možnost strážník první den nemoci oběd (za cenu potravin) odebrat do jídlonosiče a následující den odhlásit.

Neodhlášená strava je strážníkovi účtována, i když ji neodebral. Úplné odhlášení ze stravování je nutné oznámit ve školní jídelně. V době prázdnin a ředitelského volna je každý strážník automaticky odhlášen.

Výlety a ostatní akce je nutné nahlásit předem a odhlašují se hromadně celé třídy ve spolupráci s třídním učitelem.

Platba stravného:

- **hotově** - platba v jídelně koncem měsíce, a to na měsíc následující
- **inkasem** - platba poslední týden v měsíci
- **peněžní dar**

Pokud nebude stravné včas uhrazeno, není jídelna povinna stravování poskytovat! Jídelní lístky jsou vyvěšeny v prostoru výdeje stravy. Vedení školní jídelny může z provozních důvodů jídelní lístek pozměnit.

Základní ustanovení při provozu školní jídelny:

- Jídelna je umístěná v budově číslo 564.
- Pro výkon administrativních prací je zřízen samostatný prostor oddělený od výrobní činnosti a nachází se v přízemí budovy.
- Vytápění budovy je zajištěno plynovým topením.
- Zpracování masa a ryb se provádí v přípravně masa, je zde dřez na mytí masa. Pracovní operace jsou ukončeny do 30 minut.
- Hygienické zařízení pro zaměstnance: záchod pro zaměstnance jsou oddělené od záchodů pro žáky. Jsou vybaveny umývadlem a tekoucí pitnou a teplou vodou, mísící baterií bez ručního nebo pažního ovládání a ručníky pro jednorázové použití.
- Sklady potravin a pokrmů jsou vybaveny teploměry a vlhkoměry. Teploměry musí být umístěny v prostoru s nejvyšší teplotou tak, aby byla zřetelně viditelná naměřená teplota. Sklad na kořenovou zeleninu a brambory je vybaven dřevěnými paletami, ve skladu pro ostatní potraviny jsou umístěny mrazicí a chladicí boxy.
- Nádoby (popelnice) na odpad jsou vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci. Tyto musí být uzavíratelné. Nádoby na odpad jsou umístěny ve vyhrazeném prostoru.
- Výrobní a konzumační prostory jsou vybaveny umývadlem s tekoucí pitnou a teplou vodou, mýdlem a ručníky pro jednorázové použití.
- Tepelná úprava potravin je prováděna v kuchyni. Potraviny je nutné tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů a zachovávající jejich co nejvyšší nutriční hodnotu. Přísady přidávané do pokrmů za účelem dochucení, zhuštění nebo jiné úpravy (např. koření, mouka) v poslední fázi výroby musí být dostatečně tepelně opracovány. Pro bezpečnou přípravu a výrobu pokrmů musí být dosaženo nejméně $+75^{\circ}\text{C}$ ve všech částech pokrmu po dobu nejméně 5 minut. Pokud charakter pokrmu vyžaduje teploty pod $+70^{\circ}\text{C}$, musí doba působení teploty zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu.
- Podmínky používání vajec a vaječných hmot: pro vytloukání vajec je vytvořen samostatný úsek v přípravně masa, je vybaven umývadlem na mytí a desinfekci rukou. Do výrobní části provozovny mohou být vejce vnášena jen v omyvatelných nádobách.
- Podmínky rozmrazování potravin: pokud potraviny před kuchyňskou úpravou vyžaduje rozmrazení, provádí se v chladicím zařízení. Nezmrazené potraviny nesmí být po jejich dodání do provozovny dodatečně zmrazovány.
- Ukončení tepelné úpravy pokrmu: po ukončení tepelné úpravy se pokrmy ihned vydávají, popřípadě plní do obalů a uvádějí se do oběhu tam, kde to technologie či charakter pokrmu umožňuje a pokrm nevyžaduje konečnou úpravu (např. omáčky, polévky, guláše) nebo konečná úprava pokrmu (např. porcování) bude ukončena do 45 min. od dokončení tepelné úpravy. Pokud při konečné úpravě teplota pokrmu klesne pod 70°C , pokrmy se ihned regenerují (ohřívají) na tuto teplotu ve všech částech pokrmu.

Pokrmy vykazující vady smyslových vlastností, např. přepálení, nedopečení a přesolení a pokrmy se zjištěnou nevhodnou záměnou se hodnotí jako zdravotně závadné a nelze je uvádět do oběhu.

Uvádění pokrmů do oběhu, jejich rozvoz a přeprava:

Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po výrobě, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro konečnou úpravu pokrmů, plnění do expedičních obalů, přepravu a rozvoz. Nelze-li toto zajistit, musí se pokrmy pro výdej postupně dovážet. Cizí strážníci jsou na platnost doby upozorněni ve školní jídelně na viditelném místě.

Po dobu výdeje, rozvozu a přepravy teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu $+65^{\circ}\text{C}$ s možností tolerance poklesu nejvýše o 3°C .

Teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli ke konzumaci teplotu nejméně $+60^{\circ}\text{C}$.

Harmonogram přípravy jídel:

- Hrubá příprava potravin	06:30 – 08:00 hod.
- Tepelná úprava	08:00 – 09:45 hod.
- Porcování	09:45 – 10:30 hod.
- Vývoz pro cizí strávníky a výdej do várnic	11:00 – 11:15 hod.
- Výdej pro cizí strávníky	11:15 – 11:30 hod.
- Výdej pro žáky	11:30 – 13:45 hod.

(interval 4 hodiny +60°C od dokončení tepelné úpravy jídel do doby posledního výdeje)

Teplé pokrmy nevydané ve stanovené lhůtě se nesmí dále skladovat, ohřívat, zchlazovat ani zmrazovat.

Zásady provozní a osobní hygieny při výrobě a uvádění potravin do oběhu ve školní jídelně:

- Je nutno nosit osobní ochranné 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.

Provoz:

V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat čistotu a pořádek.

Cesty a průchody musí být volné. Nádoby se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.

Dbát na to, aby byly podlahy čisté, bez zbytků jídel a odpadků. Každý týden provádět dezinfekci celé podlahy v kuchyni (oplachová pásma nejsou stanovená, myje se vždy celá podlaha v kuchyni).

Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu. Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Ihned upozornit na vzniklé závady.

Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích. U žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení.

Při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.

Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat osobní ochranné pracovní prostředky.

Závady na strojích neopravovat, ale ihned je nahlásit nejbližšímu nadřízenému.

Do místnosti, kde jsou požívány nebo hotové pokrmy je zakázáno vstupovat nezaměstnaným osobám.

Kouření je v prostorách školního zařízení zakázáno.

Při mytí nádobí musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké vody. Nádobí je nutno umývat ve dvou vodách.

Všechny místnosti společného stravování musí být řádně odvětrávány.

V kuchyni, jídelně, skladu potravin nesmí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmějí se zde také sušit pracovní oděvy a obuv.

Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě. Není dovoleno v nich prát prádlo.

Všechny pracovnice školní jídelny byly prokazatelně seznámeny s obsluhou a návody všech strojů a zařízení v kuchyni, aby bylo zamezeno úrazu el. proudem dle tabulky 51 ANČSN332000-5-51 v požadavku AD. Používané stroje a zařízení :elektrický mycí stroj -2ks, smažící pánev, elektrický robot s příslušenstvím, varný kotel KE12 -3 ks, el.fritéza, el. sporák-2ks, škrabka brambor, elektrická ohřívací stolička, konvektomat.

Pracovnice školní jídelny, které se účastní přípravy, vydávání a dochucování jídel si musí zakoupit obědy.

Ženy nesmějí být zaměstnávány pracemi, které jsou pro ně fyzicky nepřiměřené nebo škodí jejich organismu, zejména pracemi, které ohrožují jejich mateřské poslání.

Mladiství nesmějí být zaměstnáváni pracemi, které se zřetelem k anatomickým a psychickým zvláštnostem v tomto období jsou nepřiměřené, nebezpečné nebo škodlivé jejich zdraví.

Stroje a zařízení:

Dodržovat stanovené pracovní postupy, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při práci na kuchyňských strojích.

Při práci na těchto strojích nepožadovat pomoc od zaměstnanců, kteří nejsou pro práci na nich proškoleni.

Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso dřevěným tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné nářadí. Špičky salámů dokrajovat ručně.

Zkoušky těsta, případně jiných surovin připravovaných robotem, provádět jen po zastavení stroje.

Nastane-li v elektrickém zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, je nutné ji ihned oznámit nejbližšímu nadřízenému. Na části el. instalace vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvů.

Škrabka brambor musí být vždy zakrytá, je zakázáno sahat za chodu do stroje.

Stroje a technická zařízení musí odpovídat předpisům pro vlhké provozy. Ze svítidel se nesmí odstraňovat ochranné kryty.

C. PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY STRAVY

Školní jídelna (výdejna) zabezpečuje stravování pro žáky v době jejich pobytu ve škole, a to podle §119 zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon. Tzn. zaplacené obědy je nutné v době nemoci odhlásit, s výjimkou prvního dne nepředpokládané absence. Obědy je možné koupit za plnou cenu. Zdraví žáci se stravují v jídelně, nemohou odebírat stravu do jídelnosičů. Zbytky jídel ze školní výdejny jsou drceny v drtiči kuchyňských odpadů ve školní jídelně.

Cena jídla v době prázdnin – podle § 117 písm. a) je školní družina vyloučena z toho, aby při pobytu v ní stravování poskytovalo, protože školní družina je zájmové školské zařízení a pokud bude ve školní družině zajištěn dětem pobyt o prázdninách, ředitelském volnu apod., pak nemají nárok na zvýhodněné stravování (za finanční normativ) – pokud se budou stravovat, tak za plnou cenu.

Žáci jsou zařazeni do kategorií na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku jednotlivých věkových skupin strážníků – vyhláška č. 107/2005 Sb. (kategorie do 6 let, kategorie 7 – 10 let, kategorie 11–14 let, kategorie 15 a více let). Školní rok začíná 1. září kalendářního roku a končí 31. srpna roku následujícího.

Finanční limity na nákup potravin

věkové skupiny strážníků	finanční limity (Kč/den/strážník) (vyhláška č.107/2005)	finanční norma ve školní jídelně (platba oběda)
kategorie do 6 let	17,- – 36,- Kč	28,- Kč
kategorie 7 – 10 let	20,- – 47,- Kč	31,- Kč
kategorie 11 – 14 let	23,- – 50,- Kč	33,- Kč
kategorie 15 a více let	24,- – 54,- Kč	34,- Kč

V Libině dne 01. 09. 2024

Alena Medková, vedoucí školní jídelny

Ing. Roman Hanák, ředitel školy