

# ORGANIZAČNÍ SMĚRNICE ŠKOLY

## ČÁST: 8. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č. j.:	8 ZŠ - OSŠ /2016
Vypracovala:	Mgr. Blanka Chuchlerová, ředitelka školy
Schválila:	Mgr. Blanka Chuchlerová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne	29. 8. 2016
Školská rada projednala dne	13. 10. 2016
Směrnice nabývá platnosti ode dne	1. 12. 2016
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

### část I. Obecná ustanovení

1. Ve školní jídelně se stravují žáci, zaměstnanci a cizí strážníci při dodržení podmínek v souladu s vnitřními předpisy školy.
2. Provoz ŠJ se řídí vyhláškou č.107/2005Sb., o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005Sb., o nákladech a jejich úhradě, hygienickými předpisy podle vyhlášky 137/2004Sb., Školským zákonem č.561/2004Sb., zák. 852/2004Sb. o hygieně potravin, zák. 258/2000Sb. o ochraně veřejného zdraví.
3. Tuto směrnici vydala ředitelka školy jako statutární orgán školy. Směrnice je součástí školního řádu a organizačních směrnic školy.

### část II. Školní jídelna

#### **1. Práva a povinnosti žáků - strážníků**

##### **Žák - strážník má právo:**

1. Stravovat se ve školní jídelně podle školského zákona.
2. Na kvalitní a vyváženou stravu.

##### **Žák - strážník má povinnost:**

1. Chovat se při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly stolování.
2. Řídit se pokyny vedoucí stravování, dohlížejícího pedagoga, vedoucí kuchařky.
3. Umožnit plynulý chod výdeje obědů včetně včasného odchodu z jídelny.
4. Odnést po jídle použité nádobí a zanechat po sobě čisté místo u stolu a zasunout židli.
5. Zamezit plýtvání s potravinami, nepohazovat potraviny po výdejně ani v okolí školy.

#### **2. Provoz školní jídelny**

1. Pokrmy se vydávají v době od 11.40 do 14.00, v mimořádných a odůvodněných případech i dříve.
2. Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě bez skladování.
3. Není dovoleno vstupovat do jídelny mimo určené časy (netýká se případů jednání v kanceláři jídelny, přihlašování a odhlašování obědů nebo vyzvedávání mimořádných svačin apod.).
4. Systém umožňuje volbu ze dvou druhů jídel. Volbu je možno provést pouze na jídla **na týden dopředu**.
5. Zařízení pro volbu jídla je k dispozici v jídelně v době jejího otevření.

### 3. Jídelní lístek

1. Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřeb. koše vybraných potravin.
2. Jídelní lístek je každý týden v tištěné podobě vyvěšen ve školní jídelně u čipovacího zařízení.
3. Jídelní lístek je v digitální podobě na Internetu na adrese [www.e-jidelnickek.cz](http://www.e-jidelnickek.cz).

### 4. Výdej obědů

1. Žák - strážník si v jídelně vezme podnos a příbor ze zásobníku před výdejním pultem. Řadí se u výdejních oken a před vydáním pokrmu vloží do čtečícího zařízení čip, který slouží k evidenci výdeje. Po konzumaci oběda odnese žák - strážník použité nádobí na podnosu do okénka k mycí lince, kde roztrídí použité nádobí a příbory.
2. Žáci - strážníci si mohou ovoce a zeleninu, kterou nezkonzumují v jídelně, odnést z jídelny ve svačinových boxech.
3. Přidavky obědů jsou nenárokové a závisí na průběhu výdeje obědů.

### 5. Zajištění bezpečnosti a pravidla chování

1. Žáci přicházejí do školní jídelny v doprovodu učitele. Podle pokynů dohlížejícího pracovníka vstupují do jídelny k odběrovým oknům a k výdeji stravy. Při čekání na jídlo zachovávají žáci - strážníci pravidla slušného chování.
2. Dohled ve ŠJ zajišťují pracovníci školy. Rozvrh dohledů je vyvěšen v jídelně.
3. Dohled nad žáky přivedenými vychovatelkami školní družiny zajišťují pracovnice ŠD.
4. V prostorách ŠJ dodržují žáci - strážníci pravidla slušného a bezpečného chování a při jídle pravidla slušného stolování. Při přenášení jídla se strážníci chovají ukázněně, neběhají a neprovádí jiné činnosti, které by mohly způsobit nebezpečí pádu.
5. Jídlo a nápoje se konzumují u stolu zásadně vsedě.
6. Dojde-li k úrazu ve ŠJ, ohlásí strážník tuto událost dohlížejícímu pracovníkovi nebo jinému zaměstnanci školy.

### 6. Zacházení s majetkem školní jídelny

1. Žáci - strážníci jsou povinni šetřit zařízení a vybavení školní jídelny.
2. Za každé svévolné poškození nebo zničení majetku školní jídelny, majetku žáků, pedagogických pracovníků či jiných osob žákem - strážníkem je vyžadována úhrada od zákonných zástupců žáka, který poškození způsobil.

### 7. Úhrada za stravování

1. Ceny a normy podávaného jídla se řídí předpisy o školním stravování.
2. Výše poplatku za čip a za oběd žáků, pracovníků školy a dalších strážníků je určen zvláštní směrnici ředitelky školy. Aktuální ceny jsou k dispozici na webových stránkách školy.
3. Stravné se platí předem. Částku je možno uradit:
  - a) bankovním převodem na účet ŠJ
  - b) trvalým příkazem ŠJ
  - c) sporožirem (je nutno se informovat u vedoucí ŠJ)
4. Pokud není stravné zapláceno, nemá žák – strážník na oběd nárok.
5. Obědy se vydávají na čip. Tento čip je povinen žák - strážník nebo zákonný zástupce dítěte zakoupit při přihlášení ke stravování, čímž souhlasí s podmínkami a řádem školní jídelny. Čip se stává majetkem strážníka. V případě ztráty nebo poškození čipu je nutno bezodkladně zakoupit nový.

### 8. Odhlášky ze stravování

1. Odhlášky se provádí telefonicky den předem do 14,00 hod. Mimořádně ještě týž den do 8,00 hod.
2. Školní jídelna provozuje také internetové objednávání a odhlašování obědů na adrese [www.e-jidelnickek.cz](http://www.e-jidelnickek.cz)

## část III. Školní kuchyně

### 1. Provozní zásady

1. V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutné stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité řezné nástroje odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cestu udržovat volné, průchody nezatarasovat zbožím nebo nádobím.
2. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích, robotech, míchacích, nářezových, krájecích, šlehacích apod. návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti stroje. Tyto stroje používat pouze po prokazatelném zaškolení.
3. Při práci používat předepsané ochranné pracovní prostředky a bezpečnou obuv.
4. Stroje zapínat a vypínat jen předepsaným způsobem, neodstraňovat příslušné ochranné kryty, nezasahovat rukou do pracovních prostor strojů. Stroj v chodu musí být stále pod dozorem pracovnice. Závady na strojích neopravovat, ale ihned hlásit vedoucí.
5. Přídavné strojky nasazovat pouze při vypnutém motoru, do míchacích a masových strojů vlačovat surovinu pouze dřevěným přípravkem – tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní. Zkoušky surovin, připravovaných roboty provádět jen po zastavení stroje.
6. Bezpečný stav elektrických spotřebičů musí být pravidelně kontrolován v předepsaných lhůtách.
7. S ručními řezacími, sečnými a bodnými nástroji zacházet s maximální opatrností, udržovat je v čistotě a ukládat bezpečným způsobem, ostřím od sebe.
8. Při ručním krájení k přidržování kluzkých potravin používat suchou utěrku.
9. Je nutné dbát zákazu manipulace, zvedání a přenášení nadlimitních břemen. Těžší břemena přenášet ve dvojici, případně odebrat část obsahu.
10. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými pánvemi manipulovat jen po vypnutí el. proudu. Horké nádoby posunovat jen s rukavicemi anebo vhodnou utěrkou.
11. Při práci s rozpáleným tukem je pracovnice povinna používat dostatečně dlouhé vidličky anebo ochranných rukavic. Horké tekutiny ve větších nádobách nesmí pracovnice přenášet sama.
12. Při práci u mycích dřezů je nutné věnovat zvýšenou pozornost nejen nebezpečí vařící vody, ale i sklu a porcelánu, zvláště při jeho vkládání a vyjímání z vody. Dřezy udržovat čisté.
13. Je nutné dbát na správné ukládání veškerého nádobí a náčiní, na hygienu skladování.
14. Při manipulaci s potravinami se vyvarovat dotýkání holou rukou pokud to není nezbytně nutné. Do místnosti s hotovými poživatinami platí zákaz vstupu nepovolaným osobám, kromě orgánů hygienické služby a kontrolním orgánům. Platí zde zákaz kouření.
15. Pro skladování na vyvýšených místech používat dvojžebřík nebo bezpečné schůdky. Dbát na řádné větrání.
16. Veškeré čisticí prostředky skladovat odděleně od míst ukládání potravin.
17. Každý i sebemenší úraz svůj anebo spolupracovnice ihned nahlásit, případně poskytnout první pomoc a přivolat lékařskou pomoc. POZOR – holou rukou, na které je třeba jenom drobné poranění zcela nezahojené NESMÍME přijít do styku s potravinami – vystavujeme tím všechny strážníky nebezpečí otravy.

## 2. Zásady provozní hygieny

1. 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.
2. Úklid všech pracovišť a prosto se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce.
3. Hygienická zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu.
4. 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 pokrmů.
5. Musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu.
6. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb.
7. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
8. Do zázemí provozovny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
9. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně.
10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
11. Potraviny a pokrmů zaměstnanců lze skladovat jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které se umísťuje mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo pokrmů (v kanceláři, šatně nebo denní místnosti).
12. Ve všech prostorách kuchyně platí zákaz kouření.

## 3. Zásady osobní hygieny

1. Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. dezinfekčního) prostředku.
2. 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
3. Nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
4. Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
5. Je nutno mít na ruce krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
6. Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

## část IV. ŘÁD HACCP

### 1. Úvodní ustanovení

Jako statutární orgán školy vydávám řád HACCP v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993.

### 2. Kritické body

1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně v ZŠ ustavila vedoucí školní jídelny tým. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u vedoucí školní jídelny. Rovněž mají platné pracovní smlouvy + pracovní náplně založené v osobní složce.
2. Pro zvládnutí zavedení systému HACCP je vytvořen seznam základních pojmů, seznam dodavatelů, seznam všech používaných receptur - rozdělen na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují. Všechny seznamy jsou uloženy u vedoucí školní jídelny.
3. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny v ZŠ tyto kritické body:

#### a) Sledování teploty při skladování potravin

- Seznam skladovacích prostor uložen u vedoucí ŠJ.
- V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1x týdně do formuláře.
- Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.
- Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník odpovědné opravárenské firmy.
- V suchém skladě potravin se bude provádět větrání.

#### b) Sledování teploty a času při přípravě pokrmů

- Bude se provádět 1x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů. Hodnoty se budou zapisovat do formuláře.
- Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporulujících patogenních mikroorganismů.
- Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.
- Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu.

#### c) Sledování teploty a času při výdeji pokrmů

- Bude se provádět 2x denně v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře.
- Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. + 60°C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření.
- V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí teplých pokrmů.

### 4. Další nebezpečí

Sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu – vyvěšeného v prostorách školní kuchyně a uschovaného u vedoucí ŠJ.

## část V. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena vedoucí ŠJ.
2. O kontrolách provádí písemné záznamy.
3. Směrnice nabývá účinnosti dnem: 1. 12. 2016.

V Praze 13. 10. 2016



Mgr. Blanka Chuchlerová  
ředitelka školy