

Základní škola a mateřská škola Pěčín – školní jídelna

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Provozní řád je vydán v souladu se Zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním a vyšším odborném a jiném vzdělávání, Vyhlášky č. 107/2005 Sb. O školním stravování ve znění pozdějších předpisů a platnými hygienickými předpisy. Závodní stravování se řídí Zákoníkem práce, Zákonem č. 250/2000 Sb., vyhláškou 84/2005 Sb. Ve znění pozdějších předpisů. Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.852/2004 o hygieně potravin. Zákon číslo 258/200 Sb. O ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. Vyhláška číslo 137/2004 Sb. O hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. A platnými hygienickými předpisy.

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Používají se pouze jednorázové papírové ručníky. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- Aby prověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přepravu a oběh požívatín a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- Aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- Vhodné podmínky pro osobní hygienu
- Osobní ochranné a pracovní pomůcky
- Čistotu provozních a pomocných zařízení
- Oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladových prostorách
- Provádět dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- Aby byl vypracován sanitární řád a aby byl dodržován

Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- Mít zdravotní průkaz
- Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- Užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- Chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- Udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- Mít na pracovišti zdravotní průkaz
- Dbát na svůj zdravotní stav
- Dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti
- Ukládat tašky a oděv na určená místa

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- Pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- Malování kuchyně a provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- Odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc

Čistotu stolů a mimořádný úklid ŠJ v době výdeje zajišťuje školnice nebo vedoucí ŠJ.

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek. Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí kuchyně.

Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce je možno skladovat pouze se syrovým masem.

Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni, k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.

Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku:

- Na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu minimálně 12 minut
- Maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno

Na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově – 5 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat

V zařízení společného stravování se nesmí používat ani podávat:

- Vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů
- Vejce s porušenou skořápkou
- Vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza)

Syrová masa typu tatarských bifteků

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů, nejdéle však do 4 hodin. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí je prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí provádí stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Tyto činnosti jsou časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně
- Zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
- Syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním
- Všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
- Tuky se nesmí přepalovat
- Vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla
- V hliníkovém nádobí se nesmí vařit kyselá jídla

Sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce podáváme podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

Eva Valentová
vedoucí ŠJ
tel.: 739 252 151

Mgr. Lenka Mikysková
ředitelka školy

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY (dále jen VŘŠJ)

Vnitřní řád školní jídelny je vydán v souladu se Zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním a vyšším odborném a jiném vzdělávání, Vyhlášky č. 107/2005 Sb. O školním stravování ve znění pozdějších předpisů a platnými hygienickými předpisy. §30 Školského zákona 561/2004 Sb. A Vyhláška č. 107/2005 Sb. O školním stravování. Školní jídelna zabezpečuje stravování pro děti MŠ a žáky ZŠ, zaměstnanců školy a v rámci doplňkové činnosti cizím strávníkům.

Organizace stravování

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně a školnice. Organizace výdeje stravy je zabezpečena úpravou rozvrhů nástupu jednotlivých součástí školy na oběd. Pedagogický dohled zajišťují učitelé ZŠ Mgr. L. Mikysková a Mgr. M. Rajnohová, učitelka MŠ a vychovatelka ŠD P. Dusilová a učitelka MŠ I. Křehká.

Výdej obědů do jídlonosičů probíhá od 10:30 do 11:15 hod.

Práva a povinnosti strávníků a zákonných zástupců

Strávník má právo:

- Stravovat se ve školní jídelně podle školského zákona
- Na kvalitní a vyváženou stravu podle zásad racionální výživy
- Na kulturní prostředí při stolování
- Na porci odpovídající normativu dle věkových kategorií
- Na dostatek času pro konzumaci jídla

Strávník má povinnost:

- Dodržovat vnitřní řád školní jídelny
- Chovat se při stravování ohleduplně v souladu s hygienickými pravidly a společenskými pravidly
- Řídit se pokyny dohlízejícího pedagoga, případně pracovníce školní jídelny

Pravidla vzájemných vztahů mezi strávníky, zákonnými zástupci a pracovníky školy:

- Pedagogický pracovník zajišťující dohled nad strávníky, zajišťuje bezpečnost a nezbytná organizační opatření
- Všichni účastníci školního stravování dodržují pravidla slušného chování

- Vztahy zákonných zástupců s pracovníky školy jsou založeny na vzájemném respektu a slušnosti
- Informace, které zákonný zástupce poskytne o strávnickovi (např. zdravotní způsobilost) jsou důvěrné, všichni pracovníci školy se řídí zákonem č.110/2019Sb, v platném znění o zpracování osobních údajů a vnitřní směrnici o ochraně osobních údajů.

Práva zákonných zástupců:

- Vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny prostřednictvím vedoucí školní jídelny nebo ředitelky školy

Povinnosti zákonných zástupců:

- Informovat o změně zdravotní způsobilosti, zdravotních obtížích strávnicka nebo jiných skutečnostech, na které je nutno brát ze zdravotního hlediska zřetel
- Informovat o změně čísla účtu, telefonního čísla, e-mailové adresy
- Včas uhradit náklady na školní stravování

Příchod na svačiny a obědy dle jednotlivých tříd

		MŠ	1.tř.	2.tř.	3.tř.	4.tř.	5.tř.
Pondělí:	přesnídávka	8.30					
	Oběd	11.30	11.30	12.25	12.25	13.20	13.20
	Svačina	14.15					
Úterý:	přesnídávka	8.30					
	Oběd	11.30	12.25	12.25	12.25	12.25	12.25
	Svačina	14.15					
Středa	přesnídávka	8.30					
	Oběd	11.30	12.25	12.25	12.25	12.25	12.25
	Svačina	14.15					
Čtvrtek:	přesnídávka	8.30					
	Oběd	11.30	11.30	11.30	12.25	12.25	12.25
	Svačina	14.15					
Pátek:	přesnídávka	8.30					
	Oběd	11.30	12.25	12.25	12.25	12.25	12.25
	Svačina	14.15					

Cena stravného

		Platba	fin.norma
MŠ	2-3 let-celodenní	42,-	42,-
MŠ	4-6 let-celodenní	42,-	42,-

MŠ	2-3 let-oběd+přesnídávka	34,-	34,-
MŠ	4-6 let-oběd+přesnídávka	34,-	34,-
MŠ	7-10 let-celodenní	45,-	45,-
MŠ	7-10 let-oběd+přesnídávka	37,-	37,-
ZŠ	7-10 let	28,-	28,-
ZŠ	11-14 let	31,-	31,-
Zaměstnanci ZŠ		31,-	31,-
Důchodci ZŠ		31,-	31,-
Studenti na ped.praxi		31,-	31,-
Cizí strávníci		99,-	36,-

Stravné se platí vždy v prvních dnech následujícího měsíce převodem na účet školní jídelny či v hotovosti. Cizí strávníci uhradí fakturu dle smlouvy nebo v hotovosti.

Oběd se odhláší den předem nebo daný den nejpozději do 7 hod. Oběd lze odhlásit i telefonicky.

Jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strávníci ve školní jídelně, výjimku tvoří doplněk oběda, který si děti mohou odnést domů. Do jídelnosíče je možné oběd vydat pouze v první den neplánované nepřítomnosti ve škole (nemoc, jiná absence). Další dny musí být oběd odhlášen nebo doplacen na plnou cenu. Za neodebranou stravu se neposkytuje věcná ani finanční náhrada. Žáci školy mají nárok odebrat za sníženou cenu jedno jídlo denně. Zaměstnanec má nárok na jedno jídlo denně ve výši finanční normy, pokud odpracuje alespoň 3 hodiny. Důchodci, kteří odešli do důchodu ze ZŠ a MŠ Pěčín po 1. lednu 2003, mají nárok na stravné ve výši finanční normy. Výdej jídla pro cizí strávnický probíhá časově oddělen.

Žáci jsou rozděleni do tří věkových skupin a to: I. 2-3 roky 4-6 let, II. 7-10 let, III 11 let a více. Rozhodující je školní rok, ve kterém dítě dosáhne daného věku.

VŘŠJ je závazný pro děti, žáky, zaměstnance školy a zákonné zástupce. Ve ŠJ se děti chovají ohleduplně k ostatním a neničí majetek ŠJ.

Strávníci a rodiče se mohou seznámit s jídelním lístkem na nástěnkách v jídelně a v MŠ a na internetových stránkách školy.

S tímto provozním řádem a ceníkem potravin se mohou rodiče a strávníci seznámit na nástěnce u vedoucí školní jídelny, popř., v ředitelně školy, toto jim je nabídnuto na každoroční úvodní schůzce rodičů.

VŘŠJ je závazný pro všechny pracovníky kuchyně a zodpovědné pracovníky.

Za školní stravování je odpovědná vedoucí školní jídelny p. Eva Valentová.

Ruší se předchozí znění VŘŠJ ze dne 1.9.2025

Tento VŘŠJ nabývá účinnosti 1.9.2026

Eva Valentová
vedoucí ŠJ
tel.: 739 252 151

Mgr. Lenka Mikysková
ředitelka školy