

# Školní řád výdejny jídla

## Zásady provozní a osobní hygieny

V prostorách výdejny musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

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

## **Zásady provozní a osobní hygieny**

### **1. Zaměstnanci školní výdejny jsou povinni:**

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní nebo praktický lékař, který fyzickou osobu registruje
- b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
- c) mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví nebo vedoucímu zaměstnanci
- 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 jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- 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) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty
- k) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky
- l) dodržovat zákaz kouření

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

### **3. 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 za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce
- c) sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, apod.)
- d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišné a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy
- e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu
- f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní výdejny
- g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- h) do prostor školní výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu 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, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
- k) v prostorách výdejny se nesmí kouřit, platí zákaz vstupu nepovolaným osobám – o těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy
- l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a provozních prostředků

### **4. Pro výkon činností ve školní výdejně se stanoví tyto zásady osobní hygieny:**

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (úklid...), po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího případně dezinfekčního prostředku
- b) je nutné 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) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů...)
- d) je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů

### **Provozní požadavky**

#### **1. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní výdejny povinni:**

- a) nepracovat nožem směrem k tělu
- b) odkládat náradí, zejména 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 látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- f) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní výdejny byly dosucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- g) nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- h) dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy
- i) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucímu zaměstnanci a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- j) plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní v pracovní činnosti
- k) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělených vloženým nebo jiným zařízením, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe
- l) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- m) zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
- n) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- o) při mytí nádobí a příborů používat dostatečné množství čisté horké pitné vody, teplota vody min. 40°C, nepoužívat kovové drátěnky, voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo potřeba utěrek, dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
- p) 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
- q) 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 oděvů
- r) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucímu zaměstnanci, včetně mimořádných událostí
- s) všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni

## Řád školní výdejny

Podmínky stravování ve školní výdejně

### Organizace stravování

Vedoucí školní výdejny doveze jídlo v přepravních nádobách na vozíku do třídy, kde je postupně všem strážníkům vydáváno. Použité nádoby se odkládá na druhý vozík. Po skončení stravování jsou vozíky odvezeny ze třídy zpět do výdejny.

### Registrace nových strážníků

Dítě se stává strážníkem, v případě, že zákonný zástupce přihlásí dítě ke stravování v MŠ.

### Platba

Placení obědů a svačin probíhá formou inkasa. Záloha za stravování 500 Kč je stržena před zahájením stravování.

### **Přihlašování/odhlašování**

Přihlašování, popř. odhlašování obědů a svačin probíhá vždy den předem, nejpozději však do 7 hodiny ranní, téhož dne.

V případě, že rodič nestihne omluvit dítě ze stravování, lze si první den stravu vyzvednout mezi 11:15 – 11:40 hod. do vlastního jídelnosiče.

## **1.1. Řád školní výdejny č. 2 – provozní a sanitační řád**

### **Organizace provozu školní výdejny**

#### **1. Vedoucí školní výdejny, náplň práce a povinnosti vedoucího školní výdejny**

Řídí školní výdejnu, zodpovídá za její provoz, za dodržování norem, vyhlášek a veškerých platných předpisů.

Pečuje o plynulý chod školní výdejny, vede základní evidenci a je zodpovědná za bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Řídí a kontroluje práci zaměstnanců školní výdejny.

Prímým nadřízeným vedoucí školní výdejny je ředitelka mateřské školy.

Objednává a obstarává veškeré jídlo a zajišťuje dostatek tekutin. Zajišťuje odvoz odpadu jídla, popř. dovoz jídla.

Odpovídá za výdej jídla jednotlivým strávnickům.

Odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení.

Dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Odpovídá za umývání nádobí i stolečků ve třídách a úklid prostor výdejny.

#### **2. Organizace práce ve školní výdejně**

Vedoucí školní výdejny zajišťuje dovoz obědů a svačin. Kontroluje teplotu potravin při dovozu a těsně před podáváním.

Svačiny dochystá (namaže pomazánku na rohlík...) v prostorách výdejny a následně je doveze do třídy na vozíku, kde jsou rozdány dětem.

Nevydané pokrmy se nesmí použít následující den. Jsou uloženy na příslušná místa a následně zlikvidovány.

Začátek pracovní doby vedoucí školního stravování – 6:45 hod.

Časový rozvrh jednotlivých úkonů

dochystání / dovoz dopolední svačiny

úklid po přesnídávkce, příprava oběda

výdej oběda, úklid po obědě

dochystání odpolední svačiny

denní úklid

### 3. Likvidace odpadků

Odpadky neorganického původu jsou ukládány do speciálních nádob a následně do kontejneru na odvoz odpadků.

Odpadky organického původu jsou ukládány do zvláštních, tomu určených nádob a denně odváženy osobou, která má s výdejnou uzavřenou smlouvu o odběru krmného odpadu.

### 4. Požadavky provozu

1. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:
  - a) nepracovat s nožem směrem k tělu,
  - b) odkládat náradí, 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 přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
  - g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně,
  - h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
  - i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
  - j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vyčistěny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
  - k) 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
  - l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
  - m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
  - n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
  - o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
  - p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování; při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,

- q) 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,
- r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- s) sekanou nebo mleté maso připravovat ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a přístroje a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; nepoužívat kovových drátěnek; 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,
- w) při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečicích troub apod. dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku, a tím unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch a značné škody na zdraví; je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením ani s otevřeným ohněm; v takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny dveře a okna,
- x) 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,
- y) 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,
- z) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
- aa) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesať do otevřeného stroje rukou,
- bb) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

V Moravských Budějovicích dne 26. 9. 2016

Mgr. Alena Žáková, ředitelka

**MŠ Jabula, Komenského 1729, Mor. Budějovice, 676 02,  
nezisková organizace**

**[msjabula@gmail.com](mailto:msjabula@gmail.com), IČ: 05007917**

## **VNITŘNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDLA**

### **ÚVODNÍ USTANOVENÍ**

Vnitřní řád je vydáván v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb.

(školský zákon).

Provoz výdejny se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování, vyhláškou 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, vyhláškou 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích.

### **1) PRÁVA A POVINNOSTI ŽÁKŮ, PRAVIDLA VZÁJENÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A ZAMĚSTNANCI ŠKOLY**

Děti ve třídě dodržují pravidla kulturního chování, řídí se pokyny pedagogického dozoru a dalších oprávněných osob, zároveň se nesmí dopouštět projevů rasismu a šikany.

### **2) PRÁVA ZÁKONNÝCH ZÁSTUPCŮ**

Zákonný zástupce má právo vznášet připomínky a podněty k práci výdejny jídla u vedoucí výdejny nebo ředitele školy.

### **3) POVINNOSTI ZÁKONNÝCH ZÁSTUPCŮ**

Zákonný zástupce má povinnost informovat vedoucí školní jídelny o změně zdravotní způsobilosti žáka, v době nemoci neprodleně žáka odhlásit z obědů a respektovat dobu odhlašování obědů.

Zákonný zástupce má povinnost dodržovat pravidla plateb stravného.

### **4) PRAVIDLA VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A ZAMĚSTNANCI ŠKOLY**

Učitel vydává žákům a zákonným zástupcům žáků takové pokyny, které souvisí s plněním vnitřního řádu výdejny (zajištění bezpečnosti a nezbytných organizačních opatření).

Ve výdejně - třídě MŠ, se dítě chová slušně a respektuje pokyny učitele, vedoucí výdejny.

## **5) PROVOZ A VNITŘNÍ REŽIM**

Vedení: Pavlína Jelečková a Jana Berková

Zástup: Miroslava Růžičková, Jana Kmošková.

### **Pracovní doba zaměstnance výdejny jídla:**

Pondělí až pátek 6:45 -15:15 hod.

Děti v mateřské škole se stravují: přesnídávky od 8:40 do 9.10 hod.; obědy od 11:30 do 12.15 hod.; svačiny od 14:15 do 14:30 hod.

Výdej do jídlonosičů je do 11:40.

Dobu výdeje je možné přizpůsobit a upravit podle potřeb strávníků z důvodů školních výletů, různých akcí apod.

Při čekání na jídlo zachovávají děti pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stravování. Při přenosu jídla se žáci chovají ukázněně, neběhají a neprovádí jiné činnosti, které by mohly způsobit nebezpečí pádu. Jídlo a nápoje se konzumují výhradně vsedě. Moučníky, ovoce apod. si žáci neodnášejí do šaten nebo jiných prostor. Použitý příbor a talíře odkládají na předem určené místo.

### **Odhlásování stravného**

#### **Do téhož dne 7 hodiny ranní.**

V případě nemoci má žák nárok na oběd **pouze první den.**

Zaměstnanci MŠ v pracovní nepřítomnosti nárok na oběd nemají.

#### **Výše stravného pro děti do 6 let**

**Polodenní 27 Kč**

**Celodenní 34 Kč.**

Strávníci (děti, žáci) jsou zařazováni do kategorií podle věku, kterého v daném školním roce dosáhnou (od 1. 9. do 31.8.).

#### **Placení stravného**

**Zákonní zástupci svolí k platbě inkasem.**



**Na začátku školního roku je stržena záloha 500Kč za stravování.**

### **Jídelní lístek**

Při sestavování jídelního lístku se postupuje podle závazných pravidel. Důraz je kladen na pestrost jídel, dostatek ovoce, čerstvé zeleniny, aby byl plněn spotřební koš SŠŘ a služeb a strážníkům byla poskytnuta kvalitní strava. Jídelníček je sestavován vždy na týden, strážníkům je k dispozici nejpozději v pátek předcházejícího týdne.

### **6)PODMÍNKY ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ DĚTÍ A JEJICH OCHRANY PŘED SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝMI JEVY A PŘED PROJEVY DISKRIMINACE, NEPŘÁTELSTVÍ NEBO NÁSILÍ.**

Děti jsou povinni dbát na osobní hygienu. Z důvodu bezpečnosti dětí musí být budova vždy uzavřena. Rodiče a všechny návštěvy používají zvonek u dveří. Otvírat mohou pouze dospělí. V zájmu bezpečnosti je třeba, aby každý odcházející důsledně zavřel dveře.

### **7)OCHRANA MAJETKU ŠKOLY**

Děti jsou povinni šetřit zařízení a vybavení tříd.

Škodu na majetku, kterou způsobí dítě z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce žáka v plné výši uhradit.

### **ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ**

Vnitřní řád výdejny jídla byl projednán a schválen ředitelkou školy.

Platnost vnitřního řádu výdejny jídla začíná s účinností od 1.9.2016 na dobu neurčitou.

## *SANITAČNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDEL V MORAVSKÝCH BUDĚJOVICÍCH*

### **Běžný úklid:**

podlahy v kuchyni	1x denně na vlhko
podlahy ostatní	1x denně na vlhko
pracovní plochy a nářadí	dle potřeby, několikrát denně
stroje a strojové zařízení	dle potřeby, několikrát denně
stoly v jídelně	3x denně během výdeje
hygienické zařízení	1x denně

výměna hyg.prostředků na osušení rukou	dle potřeby denně
výměna ochranných oděvů	podle znečištění i denně
hadry, kartáče	1x týdně (antibakteriálně)
odpady, odpadkové koše	denně s použitím antibakteriálních přípravků
chladicí zařízení	1x týdně nebo dle potřeby

**Velký úklid:**

všechny podlahové plochy, obklady, hygienické zařízení	1x týdně s použitím antibakteriálního čisticího prostředku
odpady, odpadkové koše	1x týdně s použitím chloraminu

**Generální úklid:**

všech prostor jídelny, dveří, oken, topných těles, svítidel, obkladů, regálů, zásuvky	3x ročně
bílení výrobních prostor	2x ročně
bílení skladových a ostatních prostor	1x za 2-3 roky

V rámci sanitace provozovny je provedena obhlídka objektů z hlediska výskytu škůdců. V případě pozitivního nálezu bude objednána odborná firma.

V MORAVSKÝCH BUDĚJOVICÍCH 26.9. 2016