

Základní škola a Mateřská škola, Bohuslavice, okres Šumperk, příspěvková organizace
Bohuslavice 68, 78972, IČ: 70987335

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 9. VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY – VÝDEJNY STRAVY

Č.j.:	Spisový znak	Skartační znak	ZSBOH	/ 2016	1.1.5	A10
Vypracoval:	Mgr. Helena Krumpová, ředitelka školy					
Schválil:	Mgr. Helena Krumpová, ředitelka školy					
Pedagogická rada projednala dne	19.01. 2016					
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	01.02. 2016					
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	01.02. 2016					
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.						

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

Provoz ŠJ – výdejny se řídí vyhláškou č. 17/2015 Sb., kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů a vyhláškou č.84/2005 Sb.o nákladech na závodní stravování ve znění vyhl. č. 94/2006 Sb. a vyhl. č. 17/2008 Sb.

2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně 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.

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

4. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy v budově MŠ Bohuslavice 99 a ZŠ Bohuslavice 68.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků

3. pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např.úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp.desinfekčního/ prostředku
5. 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
6. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Provozovatel je povinen zajistit

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu školní jídelny - výdejny

1. Školní jídelna – výdejna je v provozu v pracovní dny

MŠ: výdej svačiny 8:30 – 9:00, výdej oběda 11:45 – 12:15, výdej přesnídávky 14:30 do 15:00hod.
ZŠ: výdej oběda od 12:30 – 13:00 hod.
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má pracovnice obchodního provozu
3. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí ŠJ v Dubicku
4. dbát na svůj zdravotní stav
5. mít na pracovišti zdravotní průkaz
6. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
7. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
8. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
9. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
10. kontrola záručních lhůt potravin

5. 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 prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. 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, papírové utěrky apod.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní jídelny - výdejny
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
7. do prostor školní jídelny - výdejny a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

Výdej stravy:

Pokrmu jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášejí z místnosti. Jídlo by mělo být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny -jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nemají být v balení z obchodu, ale vydávány na miskách.

6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmu (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků

10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) 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, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenašet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat ředitele a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; 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
19. 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
20. 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
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
22. jakékoliv závady ihned ohlásit ředitele školy, včetně mimořádných událostí
23. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
24. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni
25. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny.
26. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

7. Dozor

1. Dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy a pracovnice obchodního provozu – školnice. Dle rozvrhu dozorů.
2. Dozírající pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně dětí a žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
3. Dozírající pracovníci
 - a) sledují reakce strážníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,...), v případě pochybností může požádat pracovníky stravovacího zařízení o degustační porci a připomínky zapsat do provozní knihy, která je k těmto účelům vedena ve stravovacím zařízení. Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, přílohy,...) a výsledek opět zapsat do provozní knihy,

- b) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy
- c) sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice, apod.,
- d) zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny. Výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné žáky probíhá před zahájením provozní doby a to oknem z jídelny, nikoli přes výdej do školní jídelny,
- e) sledují dodržování jídelníčku,
- f) sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů,
- g) regulují osvětlení a větrání,
- h) sledují odevzdávání nádobí strážníky. Roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení,
- j) poslední dozor po skončení provozu zavírá okna, vypíná osvětlení.

8. Úklid

Běžný úklid během provozní doby zajišťuje v jídelně pracovníce obchodního provozu, včetně stolů a podlahy znečištěných jídelm.

Úklid po skončení provozní doby zajišťuje školnice. Pokud je místnost školní jídelny použita k výukovým či jiným účelům, je nutno před výdejem stravy zajistit úklid.

9. Práva a povinnosti dětí, žáků a jejich zákonných zástupců ve školní jídelně – výdejné stravy a podrobnosti o pravidlech vzájemných vztahů s pracovníky školy a zaměstnanci školského zařízení, zacházení s majetkem školského zařízení ze strany dětí a žáků

1. Každé dítě MŠ žák ZŠ má právo stravovat se ve školní jídelně v rozsahu – děti MŠ – svačina, oběd, přesnídávka, žáci ZŠ - oběd, současně má povinnost řídit se níže uvedenými ustanoveními vnitřního řádu školní jídelny.
2. Strážník má nárok na oběd, jen pokud má předem zaplacenou stravu.
Školní jídelna – výdejna poskytuje stravování dětem MŠ, žákům ZŠ, zaměstnancům ZŠ i MŠ.
3. Nesnědené jídlo strážník musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.
4. ŠJ dodává stravu do ZŠ a MŠ Bohuslavice ve stejné cenové výši jako pro ZŠ a MŠ Dubicko, věcné náklady na 1 oběd jsou účtovány na základě dohody dle skutečných nákladů za předcházející rok. Jídlo do Bohuslavic je odváženo ve várnících na vlastní náklady.
5. Výše stravného je určena podle uvedených vyhlášek.
Ceny stravného jsou aktualizovány Ceníkem.

Tyto ceny platí děti a žáci pouze v době pobytu žáka ve škole, jinak platí plnou cenu podle normativu včetně věcné a mzdové režie. O prázdninách nebo ředitelském volnu (i když by byli v družině) nemají nárok na dotovaný oběd, platí plnou cenu.

První den nemoci lze vydat oběd domů, avšak po dobu nemoci nebo nepřítomnosti žáka ve škole nelze vydávat stravu domů – jediné za cenu jako pro cizí strážníky.

6. Placení stravného

Stravné se vybírá vždy poslední tři pracovní dny v předcházejícím měsíci v kanceláři vedoucí ŠJ v době od 6,00 hod. do 14,30 hod. Pokud jsou v tyto dny prázdniny, tak musí být platba uhrazena před prázdninami! Lze uhradit stravné i povolením inkasa ze svého

peněžního účtu. Škola sama inkasuje zálohy stravného, vyrovnáno je na konci roku. Nelze vydat oběd bez předchozího zaplacení.

Po zaplacení obdrží každý strávnick stravenky a doklad o zaplacení, kde jsou vyznačeny všechny zaplacené obědy i částky za předem odhlášené obědy! Oběd se bez předložené stravenky nevydává!

7. Přihlášky ke stravování

Podávají se osobně v kanceláři vedoucí školní jídelny denně od 6,30 do 14,30 hodin den předem, než je oběd požadován, ve výjimečných případech do 7 hodin toho dne (např. jestliže žák onemocní během víkendu).

8. Odhlášky ze stravování V případě, že si chce strávnick zaplacený oběd odhlásit, musí odhlášku provést osobně nebo telefonicky u vedoucí školní jídelny na tel.č. 583449230 v předchozích dnech, nejpozději však do 7,00 hodin toho dne, kdy chce oběd odhlásit. Po této době se odhlášky nepřijímají. Neodhlášený a neodebraný oběd je strávnickovi účtován. Odhlášku lze provést také elektronickou poštou na e-mailové adrese školní jídelny. Peníze za odhlášené obědy se převádějí do dalšího měsíce, kde strávnick platí o tuto částku méně.

9. Doba prázdnin, případně mimořádného ředitelského volna
V těchto dnech jídelna až na výjimky nevaří a každý strávnick je automaticky odhlášen. O termínech budou strávnicki s předstihem informováni.

10. Jídelní lístek

Na každý týden je vyvěšen u vchodu do třídy MŠ a ve výdejně stravy ZŠ.

Povinnosti zákonných zástupců

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

Chování dětí a žáků, pravidla vzájemných vztahů se zaměstnanci ve školském zařízení, zacházení s majetkem školského zařízení ze strany dětí a žáků

Dohled ve ŠJ zajišťují pedagogičtí pracovníci školy, případně pověření zaměstnanci školy. Dbají na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků. Rozvrh dohledů je vyvěšen v jídelně. Dozor ve školní jídelně vydává žákům a zákonným zástupcům žáků takové pokyny, které souvisí s plněním vnitřního řádu školní jídelny (zajištění bezpečnosti a nezbytných organizačních opatření).

Ve školní jídelně – výdejně se dítě i žák chová slušně, zdraví zaměstnance školy srozumitelným pozdravem a respektuje pokyny dozoru, zachází šetrně s majetkem školní jídelny – výdejny stravy. Chová se tak, aby neohrozil zdraví svoje, ani jiných osob.

Dotazy, připomínky

Žáci i zákonní zástupci mají právo vznášet dotazy a připomínky přímo v kanceláři ŠJ k paní vedoucí nebo k ředitelce školy

10. Podmínky zajištění ochrany dětí a žáků před sociálně patologickými jevy a projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

Žák i dítě má právo na ochranu před sociálně patologickými jevy, před jakoukoli formou diskriminace a násilí, má právo vzdělání a na svobodu myšlení, projevu, shromažďování, náboženství, na odpočinek a dodržování základních psychohygienických podmínek, má právo být seznámen se všemi předpisy se vztahem k jeho pobytu a činnosti ve školském zařízení. Každý úraz nebo vznik škody, ke kterému došlo v souvislosti s činností školy nebo školského zařízení, hlásí bez zbytečného odkladu vyučujícímu, třídnímu učiteli nebo jinému zaměstnanci školy.

Závěrečná ustanovení

V Bohuslavicích dne 10.01.2016

Mgr. Helena Krumpová
ředitelka