



Základní škola profesora Josefa Brože, Vlachovo Březí, okres Prachatice

Komenského 356, PSČ: 384 22 IČO: 47258721 tel.: 388 320 215

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Na základě ustanovení § 30 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

1. Působnost a zásady směrnice

Tato směrnice (dále jen *řád školní jídelny*) upravuje pravidla provozu místnosti určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy (dále jen *školní jídelna*), vymezuje povinnosti stravovacího zařízení a školy, která tuto službu využívá pro své žáky.

Zásady směrnice:

- musí být vydána písemně,
- nesmí být vydána v rozporu s právními předpisy,
- nesmí být vydána se zpětnou účinností,
- vzniká na dobu neurčitou,
- je závazný pro všechny zaměstnance organizace,
- ředitel školy je povinen seznámit zaměstnance s vydáním, změnou nebo zrušením této směrnice
nejpozději do 15 dnů,
- směrnice musí být přístupná všem zaměstnancům.

2. Organizace dohledu

- a) Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy. (Pojem školní jídelna se používá jako ne zcela správné označení pro místnost, kde se konzumuje strava. Je nutné odlišit jej od pojmu *školní jídelna* používaný pro celý komplex pro přípravu stravy – kuchyni, sklady, přípravnu jídel – pro který se obvykle používá označení *školní kuchyně*. Právní předpisy používají pojem *stravovací zařízení*.)
- b) Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dohledu je vyvěšen v jídelně.
- c) Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
- d) Dohlížející pracovníci zejména
 - aa) sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,...). Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, přílohy,...) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných

- problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu;
- bb) sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice apod.;
 - cc) sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců;
 - dd) regulují osvětlení a větrání;
 - ee) sledují odevzdávání nádobí strážníky, kteří odkládají celé podnosy. Roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení;
 - ff) poslední dohled po skončení provozu zavírá okna, vypíná osvětlení (vzduchotechniku) a uzamyká místnost jídelny.
- gg) Výdej jídel do jídelnosičů probíhá 11:00 – 11:35 hod. V době mimo tuto vymezenou dobu se výdej jídel provádí v době, kdy probíhá ve škole výuka a jídelna je prázdná. V době výdeje jídel dětem jsou přednostně obslouženy děti základní školy.
- hh) sledují dodržování jídelníčku
- e) Běžný úklid zajišťují v jídelně pracovníci zařízení školního stravování, včetně úklidu stolů a podlahy znečištěných jídelm během provozu.
 - f) Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně, na období nejméně 7 dnů předem, je vyvěšen na www stránkách základní školy.
 - g) Strážníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vrácení k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strážníci je neodnášejí z místnosti. Jídlo je upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny -jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nejsou v obchodním balení, ale jsou vydávány na miskách.

3. Kontrola činnosti pracovníků stravovacího zařízení

Dohlížející i stravující se pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení, zejména

- a) zda se u nich neprojeví příznaky onemocnění,
- b) zda chrání suroviny, polotovary a jiné potraviny před stykem s hmyzem, zvířaty a ptáky nebo s nepovolanými osobami, skladují je a zacházejí s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti,
- c) průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
- d) udržují v čistotě své pracoviště a používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- e) pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou,
- f) nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice,...) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládají jej i při krátkodobém opuštění pracoviště.

4. Strážníci

- jsou povinni dodržovat předpisy o hygieně při společném stravování
- před vstupem do jídelny si řádně očistit obuv
- zachovávat ve ŠJ čistotu a klid
- nevodit do jídelny psy, kočky a jiná zvířata
- ve školní jídelně je zakázáno kouření

- podrobit se pokynům hygienické a proti epidemiologické služby směřující k zabezpečení hygieny a k zabránění vzniku a šíření přenosných nemocí
- dbát pokynů zaměstnanců ŠJ, pokud jde o zachování hygienických pravidel
- obědy přihlašovat a odhlašovat jeden den předem
- řádně platit za nahlášené obědy, dle pokynů vedení školy
- mimoškolní strávníci jsou povinni stravovat se odděleně od dětských strávníků, jak časem, tak i místem k tomu vyčleněným.

5. Pracovníci ŠJ

- dbát přísně o osobní čistotu, čistotu pracovního prostředí a veškerého inventáře, dodržovat hygienické předpisy
- podrobit se předepsaným lékařským prohlídkám a mít potřebný zdravotní průkaz (průkazy jsou uloženy u vedoucí ŠJ)
- dodržovat důsledně pracovní předpisy a pokyny k zajištění BOZP, stanovené pracovní postupy a zásady bezpečnosti při práci
- zúčastňovat se školení BOZP
- při každém zranění nebo úrazu se dát ošetřit a každý úraz ihned hlásit vedoucí ŠJ a zapsat do evidence úrazů
- dodržovat předpisy o požární ochraně
- oznamovat svým nadřízeným nedostatky a závady, které by mohly ohrozit bezpečnost nebo zdraví při práci, anebo způsobit jiné škody
- pečovat o stroje a udržovat čistotu a pořádek v kuchyni a dalších přilehlých prostorách a skladech
- při práci mít určený pracovní oděv a obuv
- dodržovat zákaz práce na zařízeních bez oprávnění
- dodržovat zákaz kouření v kuchyni a zákaz požívání alkoholu na pracovišti
- seznámit se před zahájením činnosti s příslušnými směrnicemi a zásadami správné výživy
- pečovat o potraviny a hotové pokrmy tak, aby se nekazily
- udržovat pracovní zařízení v dobrém a čistém stavu a ukládat na vyhrazená místa, vadné nepoužívat
- na vyhrazené činnosti používat pouze vyčleněné pracovní potřeby (příprava syrového a drůbežího masa, vytloukání vajec apd.) určené k tomuto účelu
- poškozené skleněné a bílé nádobí ihned vyřadit
- bílé nádobí před vložením do myčky řádně oplachovat
- příbory utírat ihned po vyndání z myčky
- nejméně 1x měsíčně řádně vyčistit skleněné a bílé nádobí a také vydrhnout podnosy
- na odběr zbytků používat kryté nádoby a tyto skladovat mimo kuchyni, není dovoleno přelévání zbytků v prostorách kuchyně

6. Pracovní doba ve školní jídelně

6:30 – 10:30

10:30 – 11:00 přestávka na oběd

11:00 – 15:00

7. Výdej obědů

11:00 – 13:30

8. Závěrečná ustanovení

- a) Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Mgr. Marta Kadlecová
- b) Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 28.8.2012. Uložení směrnice v archivu školy se řídí spisovým a skartačním řádem školy.
- c) Směrnice nabývá platnosti dnem 27.8.2013
- d) Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.9.2013

Ve Vlachově Březí dne 27.8.2013

Mgr. Michal Novotný
ředitel školy