



Základní škola Uhlířské Janovice, okres Kutná Hora
Třebízského 268, 285 04 Uhlířské Janovice

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

Směrnice číslo: 15	Provozní a sanitační řád ŠJ
Číslo jednací	ZŠ 729-p4/2022
Spisový a skartační znak	A10
Vypracovala	Tereza Lhotanová
Schválila, vydala	Mgr. Dana Bohatcová
Projednáno se zaměstnanci školy na zahajovací pedagogické radě a zahajovací provozní poradě	25.8.2022, 1. 9. 2022
Platnost a účinnost předpisu	1. 9.2022
Platnost a účinnost aktualizace	
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu, nebo vydáním předpisu v aktualizovaném znění.	

1. Obecná ustanovení

Na základě ustanovení § 30 odst. 1 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, v souladu se zákonem 262/2006, v souladu s Nařízením vlády 564/2006 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici: **Provozní a sanitační řád ŠJ.**

Tato směrnice vyplývá z požadavků zákona č.250/2000 Sb., o zdraví lidu, vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 108/2001 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení, zákoníku práce, bezpečnostních předpisů.

Tato příloha je přístupná zaměstnancům základní školy ve školní síti, k dispozici je v kanceláři školy. Prokazatelně s ním byli seznámeni zaměstnanci školského zařízení.

2. Doplnující údaje

zápis do rejstříku škol:	01. 01. 2005	
identifikátor zařízení :	600 046 443	
základní škola:	IZO: 102 226 776	kapacita: 700 žáků
školní družina:	IZO: 113 400 039	kapacita: 110 žáků
školní jídelna	IZO: 102 774 412	kapacita: 800 stravovaných (Lex Ukrajina)
právní forma školy:	příspěvková organizace od 01. 01. 2003	
IČO:	75032911	
odloučená pracoviště školy:	Komenského 246, Uhl. Janovice (1. st.) Komenského 273, Uhl. Janovice (ŠD) Školní 846 (2022/2023)	

Školní jídelna je v provozu od počtu minimálně 15 strávníků, v době školních prázdnin se pro žáky ZŠ nevaří. Pro MŠ se vaří dle dohody s ředitelkou MŠ. Stravné se platí sjednáním s inkasem z jakéhokoli účtu. Ve výjimečných situacích lze platit obědy hotově přímo ve školní jídelně pět pracovních dnů v měsíci.

Kontakt: 327300005, e-mail: jídelna@zsuj.cz

Platby za jídlo (MŠ: svačiny, oběd) a ZŠ (oběd) vždy dle aktuálního ceníku, k dispozici ve ŠJ vždy na daný školní rok.

Obědy se přihlašují a odhlašují nejpozději od 6:30 do 7:00 hodin téhož dne na strava.cz nebo telefonicky v kanceláři školní jídelny. Volbu jídla lze provést nejpozději do 14:00 předešlého dne pomocí čipovacího zařízení nebo na strava.cz., jiné změny je potřeba hlásit v kanceláři školní jídelny. Žák si může vybrat ze dvou jídel pomocí čipu. V případě školní akce si ZŠ vyhrazuje právo vaření pouze jednoho druhu hlavního jídla.

V případě zapomenutí čipu doma, nahlásí žák ve školní jídelně a je mu vystaven náhradní lístek z kanceláře ŠJ.

V první den nemoci žáka si mohou jeho zákonní zástupci, rodiče vyzvednout jídlo ve ŠJ do vlastních jídelnosičů. Pokud nebude oběd odhlášen v následující dny nemoci, je za oběd účtována plná cena.

Jídelníček se pravidelně a včas vyvěšuje na nástěnku ve ŠJ a na webovou stránku školy.

Žáci jsou ve ŠJ pod dohledem zaměstnanců ZŠ, chovají se v souladu s pravidly slušného chování, dodržují ŠŘ.

3. Požadavky na zdravotní stav pracovníků

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 změnu pracovní způsobilosti. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně. Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. Pracovnice musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.

Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

4. Povinnosti zaměstnavatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- práci ve školní jídelně vykonávají pouze osoby zdravotně způsobilé
- pověřeni pracovníci jsou seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin, absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- je dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- jsou zajištěny vhodné podmínky pro osobní hygienu
- zaměstnancům jsou poskytovány osobní ochranné a pracovní pomůcky
- je zajištěno oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- je zajištěno provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- je zajištěno provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- je zajištěno vypracování sanitační řádu je kontrolováno jeho dodržování

5. Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v článku 3 dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout se 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
- dodržovat pracovní dobu
- odpovědnost za odemykání a zamykání kuchyně nesou zaměstnanci kteří převzali klíče
- hmotnou odpovědnost nese vedoucí školní jídelny

6. 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 školní jídelny podle potřeby
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc

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 pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. 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 pověřenou firmou.

7. Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny. 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 s balenými poživatinami. Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravkách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné.

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, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce

na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat
v zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat: vejce než 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. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jeho dohotovení. 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 musí být prostorově oddělen od výdeje stravy.
Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti 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
- tučky se nesmí přepalovat
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla

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.

Odběr vzorků se provádí dle platných předpisů. vždy před začátkem výdeje stravy, likvidace minulých se provádí po skončení výdeje. V době výdeje jsou tedy k dispozici vzorky toho dne, z minulého i vzorky určené k likvidaci.

- odběr provádí pověřený pracovník a o odběru učiní záznam ve výdejce nebo zvláštním sešitu
- vzorky se odebírají do čistých nádob s uzávěrem
- každá součást pokrmu musí být uchovávána v samostatné vzorkovnici
- každý vzorek musí mít hmotnost minimálně 50 g
- uzavřené vzorky se po předchozím vychlazení uloží v chladničce po dobu 48 hodin

Vzorky je nutno označit datem a každý den dávat zvlášť. Po uplynutí 48 hodin, nebo první den po dni pracovního klidu, se vzorky likvidují nezávadným způsobem.

8. Organizace stravování

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně. Za čistotu prostředí uklízečka školy. Organizace výdeje stravy je zabezpečena vhodnou úpravou rozvrhů nástupu jednotlivých tříd na oběd. Pedagogický dohled zajišťují zástupci ŘŠ prostřednictvím zaměstnanců školy. Výdej do

jídlonosičů rodičům nemocných žáků se provádí do vlastního jídlonosiče, z rampy ŠJ. Rodič byl seznámen s tím, že je nutno stravu zkonsumovat do 3 hodin od výdeje. Výdej cizím strávníkům se provádí mimo výdejní dobu žáků.

9. Úklid

Pravidelně – denně

Kuchařky provádí denní úklid pracovních ploch během dne. Po dokončení výdeje provádí: umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí, umytí pracovních ploch, umytí sporáků a plochy potřebné k výdeji, umytí podlahy v kuchyni, umytí dřezů, průběžné odstraňování odpadků z kuchyně.

1 x týdně

odmrazení a vymytí lednic, umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch, čištění pečících trub, úklid skladových prostor

měsíční úklid

rozmrazení a vymytí mrazáků, vyřazení poškozeného nádobí, mytí obkladů

čtvrtletí úklid

celkový úklid všech pracovišť, vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů, sanitace myčky a nádobí, mytí talířů v dezinfekčním roztoku, údržba a opravy zařízení, mytí dveří, oken, těles ústředního vytápění, omyvatelných obkladů, čištění svítidel, odsávacích zákrytů a vyústek vzduchotechniky.

Úklid kuchyně a skladů zajišťuje pracovnice kuchyně. Prostory pro strávníky a všechna hygienická zařízení uklízí denně uklízečka. Školník zajišťuje čistotu stanoviště odpadových nádob.

10. Řád školní jídelny – další ustanovení

Základní škola Uhlířské Janovice, okres Kutná Hora
Řád odborné učebny: Školní jídelna
Vedoucí školní jídelny: Tereza Lhotanová

1. Strávníkům je vstup do školní jídelny dovolen v době výdeje, tj. pondělí až pátek od 11:20 do 13:30 hod.
2. Na provoz školní jídelny se vztahují všechna příslušná ustanovení vnitřního řádu školy.
3. V první den nemoci je možné odnést neodhlášený oběd domů, druhý den nemoci je oběd účtován dle platných předpisů v plné výši. Oběd lze odebrat do vlastního jídlonosiče z rampy ŠJ.
4. V případě nemoci je možné oběd odhlásit nejpozději v den výdeje od 6:30 do 7:00 hod.
5. Volbu druhu jídla lze provést nejpozději do 14:00 hod. předešlého dne v jídelně pomocí čipovacího zařízení nebo na strava.cz.
6. Platby obědů probíhají sjednáním souhlasu s inkasem z jakéhokoli účtu. Platba jsou zálohy na další měsíc. Ve výjimečných situacích lze platit obědy v hotovosti přímo ve školní jídelně posledních pět pracovních dnů v měsíci. V případě nezaplacení je strávník z obědů odhlášen.
7. Obědy jsou vydány pouze strávníkům, kteří mají aktivovaný čip. V případě zapomenutí čipu vystavíme v kanceláři školní jídelny náhradní lístek, v případě ztráty nebo zničení si strávník zakoupí nový čip.
8. Před vstupem do jídelny strávník odloží své věci v šatně. Umyje si ruce. Následně si odebere příbor, přiloží čip a odebere vydaný oběd, po konzumaci oběda uloží použité nádobí a příbory na určené místo.
9. V době oběda žáci ve ŠJ respektují a dbají pokynů pracovníků ŠJ a pedagogického dozoru.
10. Strávníci jsou povinni se chovat při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování.
11. Strávníci své připomínky hlásí vedoucí jídelny, hlavní kuchařce nebo dozoruujícímu pracovníkovi.
12. Mimořádný úklid jídelny během výdejní doby (rozbité nádobí, čistota stolů,...) zajišťuje stanovená pracovnice jídelny.
13. Úraz ve školní jídelně hlásí strávníci dozoru nebo vedoucí jídelny a to neprodleně v den úrazu.
14. Jídelní lístek je pravidelně vyvěšován na nástěnce ve školní jídelně a na strava.cz.
15. Případné diety a omezení strávníka lze konzultovat ve školní jídelně. Podmínky si rodiče domluví přímo u vedoucí jídelny.
16. Žáci, kterým je dovoleno pobývat ve školní jídelně před začátkem dopoledního vyučování, jsou povinni dodržovat zásady slušného chování a školní řád.
17. Vycházející strávníci vrátí stravovací čip v den ukončení docházky. Stravovací čip mohou vracet ještě v období od 1.9. – 30.9. v následujícím školním roce.

Výdej oběda

1. Výdej jídla do jídlonosičů 10:45 – 11:00
2. Výdej jídla do určených nádob pro MŠ 11:00 – 11:15
3. Výdej jídla pro žáky 11:20 – 13:30
4. Výdej jídla pro žáky a zaměstnance, kteří se zúčastnili akce mimo budovu školy: nejpozději do 13:30
5. Výdej jídla pro zaměstnance 11:20 – 13:30

Podmínky přihlašování a odhlašování obědů

1. Přihlašování a odhlašování obědů se provádí přes strava.cz nebo telefonicky.
2. Platba zálohy na stravné probíhá vždy měsíc do předu, kolem 22. v měsíci.
3. V případě nemoci je možné oběd odhlásit přes strava.cz nebo telefonicky nejpozději v den výdeje od 6:30 – 07:00.
4. V naléhavých případech lze ve stejnou dobu i týž den oběd přihlásit.
5. Oběd je možný odnést ze školní jídelny pouze v první den nemoci. druhý den nemoci je oběd účtován dle platných předpisů v plné výši.
6. Volbu druhu jídla lze provést nejpozději do 14:00hod. předešlého dne v jídelně pomocí čipovacího zařízení nebo na strava.cz.
7. Jsou dvě možnosti placení obědů – přes souhlas s inkasem nebo v hotovosti.

11. Závěrečná ustanovení

Kontrolu dodržování směrnice jsou oprávněni provádět ředitelka školy, zástupci ředitelky školy a vedoucí ŠJ. Směrnice je přístupna v informačním systému školy, v kanceláři školy.

Zrušovací ustanovení (derogační klauzule), kterým se stanoví předpisy, které se směrnici ruší: Směrnice Provozní a sanitační řád s účinností a platností ZŠ 583-245-S15/2016.

Uhlířské Janovice 1. 9. 2022

Mgr. Dana Bohatcová, ředitelka ZŠ