

Výchovný ústav, střední škola a školní jídelna, Obořiště 1

PSČ 262 12, tel.: 318 586 025, 318 586 291

e-mail: info@vuoboriste.cz

Datová schránka: jryw4e2

Počet stránek:4+6

Č. j. VÚ 132/2021

VNITŘNÍ ŘÁD

Název: Vnitřní řád školní kuchyně a jídelny

Vypracovala: Blanka Fiřtová

Schválil: Mgr. Jiří Procházka

Vydáno dne: 24. 3. 2021

Účinnost dne: 1. 4. 2021

Obsah

1. Úvod	2
2. Přihlašování a odhlašování ke stravování.....	2
3. Výše finančního normativu, ceny stravného.....	2
4. Výběr stravného	3
5. Jídelníček	3
6. Provozní řád školní jídelny.....	3
B. Vnitřní řád školní kuchyně.....	5
1. Provoz zařízení.....	5
2. Povinnosti zaměstnanců školní kuchyně:.....	5
3. Zásady provozní a osobní hygieny:.....	6
4. Skladování potravin	7
5. Příprava pokrmů.....	7
6. Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu	7
7. Výdej stravy	7
8. Mytí nádobí	8
9. Požadavky provozu.....	8
10. Protiepidemiologická opatření v případě mimořádných situací (virová onemocnění).....	9
11. Závěrečná ustanovení.....	9
12. Přílohy.....	10
Příloha č. 1 Sanitační řád	10

A. Vnitřní řád školní jídelny

1. Úvod

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle Školského zákona č. 561/2004 Sb., vyhlášky o školním stravování č. 107/2005 Sb., Vyhlášky č. 430/2001 Sb., Ministerstva financí o nákladech na stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích ve znění Vyhláška č. 129/2021 Sb., zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, vyhláška č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů v platném aktuálním znění ke dni vydání.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí a zaměstnanců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strávníků.

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- Pro děti výchovného ústavu a střední školy v rozsahu: 1x snídaneň, 1x dopolední svačina, 1x oběd, 1x odpolední svačina, 1x večeře a 1x druhá večeře denně v době pobytu dítěte ve školském zařízení v rámci plného přímého zaopatření za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování.
- Pro zaměstnance výchovného ústavu v rozsahu 1x hlavní jídlo (oběd nebo večeře) denně, pokud jejich přítomnost v zaměstnání během 1 směny trvala alespoň 3 hodiny. Trvá-li pracovní směna déle než 11 hodin, může zaměstnanec odebrat dvě hlavní jídla, dále i pro další osoby, a to za úplatu (zák.561/2004 Sb., § 119).

2. Přihlašování a odhlašování ke stravování

Přihlášení a odhlášení strávníků z řad dětí zajišťují vychovatelé jednotlivých výchovných skupin, a to vyplněním učeného tiskopisu v elektronické podobě dle skutečného fyzického stavu dětí. Přihláška musí být kompletně vyplněna nejpozději v 07:00 hod. (Po-Pá). Stravu na sobotu, neděli a dny státních svátků přihlašuje vychovatel vždy v poslední pracovní den před těmito tímto obdobím do 07:00 hod. Výběr z více druhů hlavních jídel (na základě výběru žáků) přihlašuje zpravidla v pondělí a to na následující pátek a další pondělí.

Zaměstnanci si přihlašují obědy (popř. večeře) na celý měsíc nebo jen na vybrané dny. Toto přihlášení probíhá elektronicky na aplikaci strava.cz. Změny v přihlašování a odhlašování stravy lze provést dle nastavení této elektronické aplikace. V případě výběru z více druhů hlavních jídel je tento výběr nutno provést nejpozději do středy na následující pátek a pondělí.

3. Výše finančního normativu, ceny stravného

- Výše finančního normativu pro děti je určena v rámci rozpětí finančních limitů dle výše uvedené vyhlášky a je uvedena v aktuálně platné směrnici - stravovací norma. Rovněž tak ceny stravného pro zaměstnance a další osoby.
- Při významných osobních příležitostech dítěte, kterému je poskytováno stravování v rámci plného přímého zaopatření, se náklady na nákup potravin v kalendářním roce zvyšují na jednotlivé dítě celkově o 300,00 Kč (150,00 Kč narozeniny dítěte a 150,00 Kč k úspěšnému ukončení ročníku).

V ceně oběda je zahrnuta polévka, hlavní jídlo, pití, popř. salát, kompot nebo moučník dle finančního normativu.

4. Výběr stravného

- stravné dětí je hrazeno v rámci plného přímého zaopatření
- stravné zaměstnanců je hrazeno srážkou ze mzdy dle podkladů vedoucí školní jídelny
- stravníci na, které se nevztahuje příspěvek na stravu, hradí stravné hotově v pokladně organizace

5. Jídelníček

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Je zde zahrnut i pitný režim. Jídelníček je kontrolován sociální pracovníci-zdravotníci.

Jídelní lístek a seznam alergenů je vyvěšen na nástěnkách v prostorách výchovných skupin, školní jídelny a kuchyně, v kanceláři hospodářské správy a v elektronické podobě.

SEZNAM ALERGENŮ

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašídý (Podzemnice olejná)
6. Sójové boby (sója)
7. Mléko
8. Ořechy, mandle, pistácie
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamové semínko
12. Oxid siřičitý
13. Vlčí bob
14. Měkkýši

6. Provozní řád školní jídelny

Rozpis výdeje stravy ve školní jídelně ve školním roce:

Snídaně:	pondělí až neděle	na výchovné skupině
Svačina dopolední:	09:10 - 09:25 hodin	pondělí až pátek žáci 1. ročníků
	10:10 - 10:30 hodin	pondělí až pátek žáci 2. a 3. ročníků
Oběd:	12:00 - 12:30 hodin	zaměstnanci
	13:10 - 13:40 hodin	žáci a pedagogičtí pracovníci
	sobota až neděle	
Oběd:	13:00 - 13:30 hodin	děti a pedagogičtí pracovníci
Svačina odpolední:	15:35 - 15:50 hodin	středa, sobota a neděle výdej svačiny společně s večerí a II. večerí)
Večeře:	18:00 - 18:20 hodin	výdej II. večere

Rozpis výdeje stravy ve školní jídelně o prázdninách:

Snídaně:	10:00 - 10:20 hodin	děti a pedagogičtí pracovníci
Svačina dopolední:	výdej při snídani	
Oběd:	12:00 - 12:30 hodin	zaměstnanci
	13:00 - 13:30 hodin	děti a pedagogičtí pracovníci
Svačina odpolední:	výdej u oběda	středa, sobota a neděle výdej svačiny společně s večerí a II. večerí)
Večeře:	18:00 - 18:20 hodin	výdej II. večere

Dozor při výdeji stravy je zajištěn následovně:

Snídaně:	skupinový vychovatel
Svačina dopolední:	učitel
Oběd:	učitel
Svačina odpolední:	skupinový vychovatel
Večeře:	skupinový vychovatel

Žáci vstupují spořádaně a jednotlivě do jídelny do dle pokynů pedagoga, který v tuto chvíli vykonává dozor. Po vstupu do jídelny na pokyn pedagogického dozoru zasedají k jednotlivým stolům.

Žáci dodržují pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování. Dále dbají o čistotu stolu a okolí. Žáci jsou povinni se řídit pokyny pedagogického dozoru.

Polévku si strávníci nalévají sami, rovněž pro nápoje mají samoobslužný systém. K výdeji stravy přicházejí žáci na pokyn pedagogického dozoru a odebírají připravené hlavní jídlo. Do odkládacího okénka žáci odnáší použité nádoby.

Při přenášení jídla se žáci chovají ukázněně, neběhají a neprovádějí jiné činnosti, které by mohly způsobit nebezpečí úrazu.

Pedagogický dozor v jídelně sleduje chování žáků po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí, včetně příborů. Pedagogický dozor dbá nad bezpečností stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy (např. vylitá polévka) učiní pedagogický dozor nutná opatření, aby nedošlo k uklouznutí procházejících strávníků. Ihned nechá podlahu utřít a osušit. Přináší-li se na stůl v míse horká polévka, dbá, aby nedošlo k opaření strávníků.

Dojde-li v jídelně k úrazu, ohlásí pedagogický dozor tuto skutečnost zdravotnici, která poskytne poraněnému první pomoc a provede zápis do příslušné knihy úrazů.

Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně. Není dovoleno z jídelny vynášet jídlo, nádoby a příbory. Jídla a nápoje konzumují žáci u jídelního stolu.

Bez souhlasu pedagogického pracovníka není dovolen žákům vstup do jídelny v pracovním oděvu (montérky, pracovní boty).

Ve školní jídelně, přilehlých místnostech a okolí je přísně zakázáno kouřit a konzumovat alkoholické nápoje.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strávníci pedagogickému dozoru v jídelně.

Úklid jídelny zajišťuje uklízečka.

Tento provozní řád je vyvěšen ve školní jídelně.

B. Vnitřní řád školní kuchyně

1. Provoz zařízení

Provoz ve školní jídelně:

Pondělí, úterý, čtvrtek a pátek	06:00 - 19:00 hodin
Středa, sobota, neděle	06:00 - 14:30 hodin
Prázdniny a státní svátky	06:00 - 14:30 hodin

Zaměstnavatel) ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky
- vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí
- zakoupení osobních ochranných pracovních pomůcek
- zajištění, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- úpravu vhodných podmínek pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

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

2. Povinnosti zaměstnanců školní kuchyně:

- a) Podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní.
- b) Informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti.
- c) Mít u sebe své zdravotní průkazy a na vyzvání je předložit orgánu ochrany veřejného zdraví.
- d) Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny.
- e) Při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné suroviny (polotovary, potraviny) a předměty.
- f) Používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
- g) Zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
- h) Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
- i) O nerezové nádoby a zařízení pečovat dle pokynů výrobce.
- j) Dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další předpisy organizace.
- k) Používat po celou dobu výkonu práce osobní ochranné pracovní prostředky.
- l) Ve všech prostorách školní kuchyně dodržovat zákaz kouření.

Zaměstnanci nesmí při stravování dětí, žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

3. Zásady provozní a osobní 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 průběžně podle stanoveného sanitačního řádu za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce.
- c) Kuchařky používají sociální zařízení určené pouze pro ně, a to musí být udržováno v čistotě a provozuschopném stavu, s dostatečným množstvím hygienických potřeb.
- d) Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu jsou ukládány odděleně (do úklidové místnosti) od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
- e) Musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu.
- f) Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladicím zařízení.
- g) Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
- h) Do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob. Do školní kuchyně i jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
- i) Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku.
- j) Je nutno 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.
- k) Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
- l) Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů).
- m) Je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
- n) Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.

4. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. Výdej potravin do kuchyně dle potřeby provádí vedoucí ŠJ na základě výdejek, jídelníčku a počtu strážníků.

5. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nesmí skladovat přes noc syrové. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.

Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.

Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej. Použitý olej je předáván k likvidaci firmě zabývající se s nakládáním s odpady.

6. Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.
- Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.
- K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.
- Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.
- Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.
- Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezů nebo varného skla.

7. Výdej stravy

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu nebo v konvektomatu (dle druhu hotového pokrmu). Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

8. Mytí nádobí

Mytí nádobí provádět v dostatečném množství čisté horké pitné vody s přidavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek. Dřezy k mytí nádoby musí být stále udržovány v čistotě. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny.

9. Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a) Nepracovat s nožem směrem k tělu.
- b) Odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo, nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází.
- c) Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
- d) Nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje.
- e) Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
- f) Nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet 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.
- g) Nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
- h) Dbát zvýšené opatrnosti při otevírání konvektomatu a při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy (nebezpečí opaření horkou párou).
- i) Plně se soustředit na práci, nerušit ostatní při pracovní činnosti, nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškolení.
- j) Zvýšenou pozornost věnovat při vykostování masa, používat ochrannou zástěru a ochranné rukavice proti pořezání.
- k) Chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých nádobách, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- l) Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.
- m) Při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich zaměstnanci nesmí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné, vždy používat vhodného náčiní a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
- n) Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- o) 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; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů.

- p) Nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesať do otevřeného stroje rukou.
- q) Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- r) Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí.
- s) V případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout první pomoc a zapsat do knihy úrazů.
- t) Komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržována trvale volně, osvětlená a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup.
- u) Udržovat volné únikové cesty a únikové východy.
- v) Všechny uzávěry, vypínače, lékárníčky a hasicí přístroje musí být volně přístupné.

10. Protiepidemiologická opatření v případě mimořádných situací (virová onemocnění)

- a) Před místnost jídelny umístit dezinfekci rukou, dodržet návod na použití, aby byla dezinfekce účinná a měla virucidní účinek.
- b) Podle možností dodržet odstupy strážníků. Časově oddělit strážníky z řad zaměstnanců od žáků, kromě nutného dozoru.
- c) Pedagog konající dozor ve školní jídelně je povinen se řídit aktuálním nařízením ohledně používání ochranných pomůcek (roušky, brýle, jednorázové rukavice) a dohlíží na dodržení platných opatření při odběru stravy.
- d) Před výdejem stravy se dezinfekčním roztokem ošetří stoly, židle, podlaha, kliky a další plochy ve školní jídelně.
- e) Nedovolit vstupu všech dodavatelů při příjmu zboží do stravovacího provozu - přepravní obaly dle možnosti ihned vrátit.
- f) Zboží dodané v otevřených kartonových obalech je nutné odstranit ze skladu.
- g) Při výdeji pokrmů dodržet mimořádné pracovní pomůcky (roušky, brýle, štíty, jednorázové rukavice, zástěry).
- h) Na nezbytně nutnou dobu zrušit samoobslužný výdej. (příbory, saláty, kompoty, moučníky, ovoce, zelenina, nápoje). Příbory vydávat z výdejního okénka.
- i) Provést mimořádné školení všech zaměstnanců, pracovní odpovědnosti a rozdělení jednotlivých kompetencí v rámci kolektivu - zápis.

11. Závěrečná ustanovení

Tento vnitřní řád je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě návrhů vedoucí školní jídelny, hospodárky a schváleny ředitelem školského zařízení.

Tímto se ruší vnitřní řád školní kuchyně a jídelny č. j. VÚ524/2019 ze dne 1. 1. 2020.

.....
ředitel

Mgr. Jiří Procházka v.r.

12. Přílohy

Seznam příloh:

Příloha č. 1 Sanitační řád

Sanitační řád stravovacího zařízení

Vypracovala: Blanka Fírtová

Schválil: Mgr. Jiří Procházka

Vydáno dne: 24. 3. 2021

Účinnost dne: 1. 4. 2021

Pro potřeby tohoto sanitačního řádu se sanitací rozumí komplex činností: mytí, čištění, úklid, dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

1) Denní úklid

Je prováděn během provozu zařízení v takovém rozsahu, aby byla zachována provozní čistota dle hygienických předpisů (odstraňování zbytku potravin, mytí pracovních ploch, strojů, náradí, nádobí).

Po dokončení výdeje se provádí:

1. umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí
2. umytí pracovních ploch
3. umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji
4. umytí podlah v kuchyni a přípravnách
5. umytí umyvadel a dřezů
6. odstraňování odpadků z kuchyně

2) Týdenní úklid - kromě běžného úklidu provádějí

1. odmrazení a vymytí lednic
2. umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
3. čištění pečících trub, konvektomatu apod.
4. úklid skladových prostor včetně skladu zeleniny a brambor
5. úklid prostor škrabky na brambory

3) Měsíční úklid

1. odmrazení a vymytí mrazáků
2. vymytí chladících skříní
3. vyřazení poškozeného nádobí
4. mytí obkladů v kuchyni

4) IV. Čtvrtletní úklid

1. celkový úklid všech pracovišť
2. vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
3. sanitace myčky na nádobí
4. vypískování talířů, hrnků a sklenic na pití s následným oplachováním
5. mytí dveří, oken, těles ústředního vytápění, omyvatelných obkladů, čištění svítidel,
6. provádí se dezinfekce nádob na odpadky a kanalizačních vpustí

5) V. Ostatní

1. dezinfekce vodního zdroje (vlastní studna) provádí údržbář, a to 1x za 2 týdny
2. servis vzduchotechniky provádí 1x ročně odborná firma
3. průběžně se provádí údržba a opravy zařízení (údržbář, elektrikář, odborná firma)

Úklid v celé provozovně je prováděn vždy mokrou cestou, mycí a čisticí prostředky jsou označeny. Úklid kuchyně, přípraven a přilehlých prostor zajišťují pracovníci kuchyně. Úklid potravinového skladu zajišťuje skladník. Prostory pro strážníky a hygienické zařízení kuchařek uklízí denně uklízečka.

Pracovníci kuchyně musí být seznámeni s bezpečnostními listy všech úklidových a dezinfekčních přípravků. Bezpečnostní listy musí být uloženy v prostorách kuchyně.

Dezinfekce je prováděna schválenými dezinfekčními přípravky, které jsou střídány min. 2x ročně. Příprava dezinfekčních roztoků a jejich použití je prováděno v souladu s pokynem výrobce. Větší rozsah dezinfekce, než je uveden v sanitačním řádu, je prováděn na pokyn orgánů hygienické služby v souvislosti se zhoršenou epidemiologickou situací, např. výskytu alimentární infekce v zařízení.

Dezinsekce je běžně v zařízení prováděna jako preventivní (dodržování čistoty ve skladech, přípravkách, varně). Je-li nutné provést represivní dezinsekcí, provádí se po velkém úklidu s následným úklidem použitých chemických látek.

Opatření související s výskytem Covid 19 je třeba věnovat zvýšenou pozornost častějšímu ošetření povrchů, umývání a používání dezinfekčních prostředků. S tím souvisí dodržení předepsaných postupů práce s dezinfekcí s přihlédnutím k virucidnímu účinku působení a pravidelnému střídání dezinfekčních prostředků.

Deratizace je prováděna rovněž jako souhrn preventivních opatření, která jsou stejná jako u dezinsekce. Represivní deratizace je prováděna 1x ročně.

Represivní dezinsekce a represivní deratizace včetně následného úklidu je zadávána odborné firmě.

Sanitační řád je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy dle zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných Nařízení Evropské parlamentu a rady č. 852/2004 o hygieně potravin ve znění pozdějších předpisů v platném aktuálním znění ke dni vydání.

.....
ředitel

Mgr. Jiří Procházka v.r.