

Základní a mateřská škola Přeaslavice, příspěvková organizace

Přeaslavice 18, 78354, Přeaslavice

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Čj. ZŠPŘASLAVICE-Šr./143/2021

Vypracoval: Marie Neumanová, vedoucí ŠJ

Schválil: Mgr. Eva Šrámková, ředitelka školy

Směrnice nabývá platnosti dne: 1.9.2021

Směrnice nabývá účinnosti ode dne : 1.9.2021

I. Obecná ustanovení

Tento provozní řád je vydán pro školní jídelnu Základní a mateřské školy Přeaslavice, příspěvková organizace.

Školní jídelna je na adrese: Přeaslavice 23, 78354 Přeaslavice

II. Provoz školní jídelny

Doporučení školního stravování v souvislosti s výskytem Covid-19

- V rámci možnosti jídelny zajistit časové oddělení různých skupin strávníků.
 - Kromě konzumace jídla klást důraz na zakrytí dýchacích cest.
 - Důraz na nutnost mytí a dezinfekci rukou před odebráním stravy.
 - Neumožnit samoobslužný výdej, tj. odebrání příborů z hromadných zásobníků a používání samoobslužného salátového pultu.
1. Provoz školní jídelny se řídí platnými právními a hygienickými předpisy, pokyny k zajištění BOZP, návody k obsluze, údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
 2. Zaměstnanci školní jídelny jsou pravidelně seznamováni s platnou legislativou týkající se jejich druhu práce. Minimálně 1x ročně.
 3. Zaměstnanci splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dodržují stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu.
 4. Zaměstnanci plní své povinnosti dle náplně práce stanovené katalogem prací a zaměstnavatelem. Pracují v předepsaných oděvech a používají ochranné pomůcky.
 5. Pokrmy jsou dokončovány bezprostředně před výdejem a jsou vydávány do doby určené v HCCP.
 6. Vydávané jídlo je určeno k přímé spotřebě.
 7. V souladu s § 25 vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném

znění pokrmu nevydané ve lhůtě, která je určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně + 60°C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.

8. Výdejní doba se řídí vnitřním řádem jídelny.
9. Pomůcky na vaření jsou ukládána na místa k tomu určená.
10. Podlahy jsou vždy vytřené do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
11. Občanské šaty a obuv zaměstnanci uchovávají na místech k tomu určených.
12. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti (soukromé věci, věci osobní potřeby...) nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
13. Odebírání nevydaných pokrmů a zbytků jídel nebo potravin je vázáno písemnou dohodou (smlouvy uloženy v kanceláři vedoucí ŠJ).
14. Neodebrané pokrmy, zbytky jídel nebo potravin jsou ukládány do uzavíratelných nádob k tomuto účelu určených (§ 25 vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
15. Kuchařky mají za povinnost vydávat pokrmy podle normy.
16. Veškerá drobná poranění zaměstnanci hlásí vedoucí ŠJ. V případě nepřítomnosti vedoucí ŠJ, hlásí poranění ředitelce školy.
17. Za přejímku zboží zodpovídá vedoucí ŠJ s kuchařkou.
18. Školní jídelna upozorňuje strážníky a zákonné zástupce dětí, že do prostor školní jídelny nesmí vstoupit osoby s příznaky infekčního onemocnění.

III. Zásady provozní hygieny

1. Provozní hygiena se řídí sanitačním řádem, vyhláškou č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění a ostatní platnou legislativou týkající se školního stravování (vyhláška č. 107/2005 Sb. O školním stravování).
2. Zaměstnanci ŠJ mají zdravotní průkazy u sebe a na vyzvání jsou povinni jej předložit orgánu ochrany veřejného zdraví. Kopie zdrav. Průkazů jsou uloženy u vedoucí ŠJ.
3. Při mytí nádobí a náčiní je vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké vody s teplotou minimálně 60°C.
4. Skladování čisticích prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech je zajištěno mimo prostory manipulace s potravinami. (§ 49, odst.1 písm. h, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
5. Pro úklid jsou používány jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. (§49, ODST. 1 PÍSM. F, VYHLÁŠKY Č. 137/2004 Sb.).
6. Pro mytí rukou je používáno dezinfekční mýdlo.
7. Na pracovišti je dodržován oddělený režim přípravy jednotlivých potravin, mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.
8. K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům dle platné legislativy
9. Všechny místnosti ŠJ jsou řádně odvětrávány.

10. Při manipulaci s vydávanými pokrmy nebo poživatinami není dovoleno se jich dotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné a to pouze v jednorázových rukavicích.
11. Doba trvanlivosti surovin je pravidelně kontrolována .
12. Při manipulaci s vydávanými pokrmy nebo poživatinami je nutno vše nabírat kuchyňským náčiním k tomu určeným, není dovoleno nabírat přímo rukama. Výdej pouze s jednorázovými rukavicemi.
13. Poškozené a prasklé nádoby je pravidelně vyměňováno.
14. V prostorách určených k manipulaci s potravinami a produkty (sklady potravin a kuchyň) platí zákaz vstupu cizím osobám.(§ 48, odst. 1. písm. D., vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
15. Sanitární zařízení a prostory k uskladnění úklidových prostředků jsou udržovány v čistotě a provozuschopném stavu. .(§ 49, odst. 1. písm. a, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
16. Skladování produktů či potravin neurčených pro stravovací službu pouze v samostatném a označeném chladicím zařízení mimo stravovací provoz v šatně zaměstnanců(§ 49, odst. 1. písm. b, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
17. Odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo vyčleněném prostoru. (§ 49, odst. 1. písm. e, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
18. Nesmí se používat nádoby a obaly určené pro potraviny k úschově čisticích a dezinfekčních přípravků (§ 49, odst. 1. písm. i, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

IV. Povinnosti při úklidu v souvislosti s výskytem Covid-19

- a. Provádět průběžnou kontrolu a doplňování dezinfekčního tekutého mýdla do dávkovačů, papírové ručníky
- b. Provádět kontrolu doplňování a funkčnosti dezinfekčního stojanu v šatně před jídelnou
- c. Provádět po každé skupině strážníků dezinfekci stolů a míst kontaktů strážníků s předměty.(kliky dveří, židle)
- d. Provádět nejméně 1x denně dezinfekci podlah, pracovních ploch a ostatních ploch včetně odpadkových košů
- e. Provádět větrání kuchyně a jídelny
- f. Povinnost při výdeji mít zakryté dýchací cesty a výdej provádět v jednorázových rukavicích
- g. Strážníkům podává pracovnice u výdejního okénka kromě nabrané stravy i přibory, saláty, kompoty, moučníky apod. (dle nařízení MŠMT).

V. Zásady osobní hygieny

1. V případech stanovených právním předpisem, rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví nebo podezření na infekční onemocnění se zaměstnanec podrobí lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí smluvní lékař.
2. Zaměstnanci pečují o tělesnou čistotu a před započítím práce, po použití WC, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si myjí ruce v teplé vodě s použitím mycího a dezinfekčního přípravku. (§ 50, odst. 1. písm. a, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

3. Na rukou mají krátce ostříhané a čisté ruce bez lakování. Ruce i oděv jsou bez ozdobných předmětů. Pracovní a občanský oděv se ukládají ve přidělených skříňkách odděleně. (§ 50, odst. 1. písm. e,f., vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
4. Zaměstnanci neopouští provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi. (§ 50, odst. 1. písm. c, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
5. V prostorách školní kuchyně je zakázáno jakékoliv nehygienické chování (kouření, úprava vlasů a nehtů). (§ 50, odst. 1. písm. d, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).
6. Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídající charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě pokrmů. Vyměňování pracovního oděvu dle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových rukavic a ústní roušky. (§ 50, odst. 1. písm. b, vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

VI. Stroje a zařízení

1. Jsou dodržovány stanovené pracovní postupy, pokyn, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména na kuchyňských strojích (robot, nářezový stroj, kráječ, šlehač, apod.). Návody k obsluze strojů jsou pracovníky přečteny, podepsány a kdykoliv k dispozici v kanceláři ŠJ. Zaměstnanci ŠJ jsou zaškoleni na používáním strojů.
2. Závady na strojích zaměstnanci nesmí opravovat, ale zapíší do knihy závad a nahlásí nejbližšímu nadřízenému.

VII. Závěrečná ustanovení

1. Originál Provozního řádu školní jídelny je uložen v ředitelně školy.
2. Směrnice nabývá platnosti dne : 1.9.2021
3. Směrnice nabývá účinnosti dne: 1.9.2021

.....
Marie Neumanová
vedoucí ŠJ

.....
Mgr. Eva Šrámková
ředitelka ZŠ a MŠ Přáslavice

