|  |  |
| --- | --- |
| Základní škola a Mateřská škola Huzová, okres Olomouc, příspěvková organizace793 57, Huzová č. 256 |  |
| **PROVOZNÍ A SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY – VÝDEJNY****SMĚRNICE Č. 7** |  |
| Zpracovala: | Mgr. et Mgr. Dagmar Bojanovská Havelková, ředitelka školy |
| Schválila: | Mgr. et Mgr. Dagmar Bojanovská Havelková, ředitelka školy |
| Pedagog. rada projednala:Školská rada projednala: | 25. 8. 202230. 8. 2022 |
| Účinnost:Platnost: | 1. 9. 20221. 9. 2022 |

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

**1.Úvodní ustanovení**

Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a dle vyhlášky č. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tento řád.

# PROVOZNÍ ŘÁD

Provozní řád stanovuje podmínky a pravidla, za kterých je školní a závodní stravování realizováno.

**Školní stravování** se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a prováděcí vyhláškou MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Školní stravování se řídí výživovými normami a finančními limity. Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu žáka ve škole
a ve školském zařízení. Pokud je dítě v družině v době prázdnin, ředitelského volna či v době, kdy není vyučování, nemá nárok na dotovaný oběd. Oběd je možno zajistit za plnou cenu. Oběd se vždy konzumuje ve školní jídelně – výdejně, nelze je vydávat do jídlonosičů. Výjimkou je první den neplánované nepřítomnosti žáka /nemoci/, kdy oběd je vydán za dotovanou cenu
a do jídlonosiče.

**Závodní stravování** se řídí vyhláškou MF ČR č. 84/2005Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územně samosprávnými celky, ve znění pozdějších předpisů. Závodní stravování se poskytuje vlastním zaměstnancům v ceně nákladů
na suroviny sníženou o příspěvek z FKSP. Organizace poskytuje strávníkům za sníženou úhradu jedno hlavní jídlo denně, pokud jejich přítomnost v práci během této směny trvá aspoň 3 hodiny
a pokud nebyl během stanovené směny na pracovní cestě, která trvala déle než 5 hodin. V době pracovní neschopnosti je možno zajistit oběd pouze za plnou cenu, a to od 1. dne nepřítomnosti zaměstnance na pracovišti. V přípravném týdnu, tj. v posledním týdnu měsíce srpna, pokud není provoz školní jídelny – výdejny, závodní stravování nebude poskytováno. Organizace poskytuje jedno hlavní jídlo denně za sníženou úhradu důchodcům, a to v případě, že u ní pracovali při odchodu do důchodu.

**2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci výdejny - jídelny 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 započetím 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. dezinfekčního/ 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 obléct
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 pověření 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 prostorách
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

**4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu jídelny – výdejny**

1. pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 13.30 hod.
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má pracovnice ŠJ
3. manipulaci s finančními prostředky vykonává pracovnice ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři pracovnice ŠJ /popř. ředitelna ZŠ/
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 podávání a skladování pokrmů
9. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
10. kontrola záručních lhůt potravin
11. chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním

**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, dezinsekce a deratizace
7. do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v místě tomu určenému, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku
po předchozí očistě od zbytků

**6. Výdej stravy:**

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

## Organizace provozu stravování žáků a zaměstnanců školy:

* výdej obědů dětem a žákům ve školní jídelně – výdejně je od 11.30 do 13.00 h v doprovodu vychovatelky ŠD nebo učitelky MŠ
* obědy se mohou přihlašovat i odhlašovat pondělí–pátek 6.45 - 8.00 h, u pracovnice provozu školní jídelny – výdejny
* změna přihlášení nebo odhlášení obědu bude provedena do 24 h
* platba stravného se provádí v hotovosti u pracovnice školní jídelny – výdejny, a to vždy od 21. do 24. každého měsíce v době od 6.45 h do 8.00 h, nebo bankovním převodem
* při stolování se žáci chovají v souladu s hygienickými a společenskými pravidly
* každý žák si samostatně odnáší polévku, hlavní jídlo i příbor ke svému místu u stolu
* o možnosti přídavků stravy rozhoduje pracovnice provozu až po vydání obědů všem žákům
* nápoje lze odebírat po každém obědě
* po konzumaci oběda žáci samostatně uloží použité nádobí i příbory na vyhrazené místo
* strávníci jsou povinni se řídit pokyny pracovnice provozu školní jídelny – výdejny a dozorujícího pedagogického pracovníka
* problémy nebo své připomínky strávník hlásí dozorujícímu pedagogovi nebo pracovnici školní jídelny – výdejny ústně
* písemné připomínky strávníků či rodičů ke stravování jsou zaslány ředitelce školy
* hygienické závady hlásí pracovnice školní jídelny – výdejny ředitelce školy
* mimořádný úklid během výdejní doby /rozbité nádobí, rozlití apod./ zajišťuje pracovnice provozu
* za čistotu stolů během výdejní doby odpovídá pracovnice provozu
* úraz či nevolnost ve školní jídelně hlásí strávníci pedagogickému dozoru
* každý strávník i rodič má možnost seznámit se s jídelním lístkem vyvěšeným na nástěnce a webových stránkách školy
* stejným způsobem je strávník i rodič seznámen s provozním řádem školní jídelny – výdejny

Organizace výdeje stravy

11.00 - 11.30 hodin: výdej do jídlonosičů

* 1. - 12.00 hodin: děti mateřské školy
	2. - 13.00 hodin: žáci základní školy, vlastní strávníci

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

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (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. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,…) na pracovní plochy
6. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách jídelny - výdejny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
7. 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
8. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
9. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
10. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat ředitelce školy a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
11. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
12. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin
13. 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
14. 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
15. 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
16. 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
17. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
18. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit ředitelce školy a úraz zapsat do knihy úrazů
19. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni
20. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny.

**8. Dietní stravování**

Zajištění dietního stravování není předmětem činnosti školní jídelny – výdejny a není nikde upraveno právními předpisy. Docházka dětí s dietním stravováním je možná jen po vzájemné dohodě mezi Základní školou a Mateřskou školou Huzová a zákonnými zástupci dítěte.

Podmínky dietního stravování:

- písemné vyjádření praktického lékaře (pediatra, dietologa), o jakou dietu se jedná (zpráva musí obsahovat, co konkrétně dítě nesmí)

- ze strany rodičů zajištění dietního jídla (oběd) ve Školní jídelně Šternberk, příspěvková organizace, Svatoplukova 1419/7, 785 01 Šternberk, které bude v jídlonosiči dováženo současně s obědy ze Školní jídelny Střední odborné školy lesnické a strojírenské, Opavská 8, 785 01 Šternberk, která je dodavatelem školního stravování pro Základní školu a Mateřskou školu Huzová

-

- pracovnice školní jídelny – výdejny Huzová zajistí ohřev stravy v mikrovlnné troubě a její výdej na talířích barevně odlišených od ostatních

- zákonní zástupci si zajistí donášení svačin a přesnídávek, které ihned po předání pracovnici školní jídelny – výdejny budou uskladněny v chladničce

- svačiny a přesnídávky budou zákonní zástupci donášet v uzavřené nádobě, která bude opatřena jmenovkou dítěte

- zákonní zástupci dítěte podepíší čestné prohlášení, že donášená jídla jsou zdravotně nezávadná, vždy čerstvá a že za jejich kvalitu zákonní zástupci dítěte zodpovídají.

Platba za dietní stravování, přihlášky a odhlášky stravy

Platbu za dietní stravování budou zákonní zástupci řešit přímo se Školní jídelnou Šternberk, Svatoplukova, a to za podmínek stanovených jídelnou. Zákonní zástupci si rovněž sami zajišťují přihlášky a odhlášky stravy v době nepřítomnosti dětí. Jídlo, které dítě v mateřské škole nesní, je podle pravidel EU považování za „zbytek“ a musí být zklikvidováno. Nelze ani „zbytky“ expedovat (dát dítěti v krabičce domů), protože by tímto byly porušovány hygienické předpisy.

**9. Závěrečná ustanovení**

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena pracovnice školní jídelny – výdejny.

# SANITAČNÍ ŘÁD

1. Denní úklid pracovních ploch provádí pracovnice průběžně během dne.

Po dokončení výdeje provádí:

* umytí všech použitých nástrojů a nádobí
* umytí pracovních ploch
* umytí plochy potřebné k výdeji
* umytí podlahy v kuchyni a v jídelně
* průběžné odstraňování odpadků z kuchyně
1. Týdenní úklid

Pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádí:

* sanitaci lednice
* umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
1. Měsíční úklid
* vyřazení poškozeného nádobí
* mytí obkladů a kuchyňského zařízení
1. Čtvrtletní sanitační dny
* celkový úklid pracoviště
* vydrhnutí všech polic a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
* sanitace myčky na nádobí
* vypískování všech talířů a táců na jídlo s následným oplachem
* čištění svítidel
* mytí dveří, oken, těles topení, omyvatelných obkladů, podlah
* používané prostředky: detergentní a dezinfekční, vhodné pro potravinářské provozy
* uložení úklidových pomůcek: oddělené uložení pomůcek pro hrubý úklid a pro sanitaci ploch, přicházejících do styku s potravinami. K dispozici úklidová komora.

V Huzové dne 23. 8. 2022

 Mgr. et Mgr. Dagmar Bojanovská Havelková

ředitelka školy

**Příloha č. 1 kalkulace stravného platná od 1. 6. 2022**

**MŠ děti 3-6 let**

přesnídávka   15,- Kč

oběd               22,- Kč

svačina             11,- Kč

**celkem           48,- Kč**

**MŠ děti 7 let**

přesnídávka   15,- Kč

oběd               26,- Kč

svačina             11,- Kč

**celkem           52,- Kč**

**Žáci ZŠ 7-10 let**

**oběd                26,- Kč**

**Žáci ZŠ 11–14 let**

**oběd                30,- Kč**

 Mgr. et Mgr. Dagmar Bojanovská Havelková

ředitelka školy