

**Základní škola a Mateřská škola Rožmitál na Šumavě, okres Český Krumlov,
příspěvková organizace se sídlem Rožmitál na Šumavě 47, 382 92**

55. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Číslo jednací:	144/2024
Vypracovala:	BcA Martina Pulcová ředitelka školy
Vydala:	BcA Martina Pulcová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	30.08.2024
Směrnice nabývá platnosti dne:	02.09.2024
Směrnice nabývá účinnosti dne:	02.09.2024
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	
Spisový znak: A.1.	Skartační znak: V 5

1. Úvodní ustanovení

Školní jídelna ZŠ a MŠ Rožmitál na Šumavě (dále jen "školní jídelna") se ve své činnosti řídí zejména zákonem číslo 561/2004 Sb., školský zákon, zákonem číslo 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, zákonem číslo 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, vyhláškou č. 107/2005, o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, a dále příslušnými hygienickými předpisy. Na základě těchto ustanovení vydává ředitelka školy tuto směrnici.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

- Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz,
- zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků,
- pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřížené a nenalakované,
- je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím 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 /desinfekčního/ prostředku,
- je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy,

- 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 obléci,
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku,
- platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště,
- povinné ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné.

3. Provozovatel je povinen zajistit

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- pracovní doba kuchyně 6.00 hod – 14.30 hod.
- Paní Kuchařka od 6:00 do 10:30 vaří, poté od 10:30h do 11:00 vydává jídla seniorům. Od 11h do 12h – vydávání obědů dětem
- Od 12h do 12:30 má přestávku
- Od 12:30 probíhá úklid kuchyně a příprava na druhý den
- Od 13:30h do 14:30 paní kuchařka pracuje na PC (výdejky)
- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor kuchyně a školy má kuchařka
- manipulaci s finančními prostředky vykonává hlavní kuchařka, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také hlavní kuchařka
- kuchařka má povinnost dbát na svůj zdravotní stav
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny a používat pracovní oděv
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- kontrola záručních lhůt potravin

5. Zásady provozní hygieny

- 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
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků

- sanitární zařízení a všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (WC papír, mýdlo)
- musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochrana
- do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- zákaz kouření ve všech prostorách
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství, tyto prostředky jsou ukládány odděleně
- mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků, bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

6. Skladování potravin

- Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost hlavní kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.
- V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší

7. Příprava pokrmů

- Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku, vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.
- Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.
- Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
- Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
- Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.
- Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických

pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

- Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

8. Výdej stravy

- Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.
- Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu.
- Kuchařka vydává polévku v míse na výdejní okénko, učitelky nalévají polévku dětem.
- Výdej hlavního jídla probíhá u výdejového okénka.
- Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/.
- Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

9. Povinnosti zaměstnanců v BOZP:

- nepracovat s nožem směrem k tělu, odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- 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 odkrajoval ručně
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem pouze po zastavení stroje
- zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj, zacházet s elektrickými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu, 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
- nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat ředitelce školy a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- 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

- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- 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
- 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
- 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
- při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- jakékoliv mimořádné události ihned ohlásit ředitelce školy
- při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit ředitelce školy a úraz zapsat do knihy úrazů
- zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, ředitelka školy provede zápis o tomto proškolení
- je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
- v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

10. Škola poskytuje prostřednictvím své školní jídelny:

- Školní stravování dětem a žákům školy.
- Závodní stravování vlastním zaměstnancům organizace.
- Stravování důchodců v rámci doplňkové činnosti.

11. Provozní doba ve školní jídelně:

- Provozní doba ve školní jídelně je stanovena na pondělí až pátek **7:00 - 14:30**.
- Provoz školní jídelny bude uzavřen v období státních svátků, ve dnech pracovního klidu a během školních prázdnin. Mimořádně lze uzavřít provoz ve dnech mimořádného volna pro žáky.

12. Výdej stravy do jídelnosičů:

- Ve dnech stravování **10:30-11:00** ve vstupní hale školy.

13. Přihlašování a odhlašování obědů:

- **7:00 - 8:00 případně 10:30-11:30** na následující den telefonicky na tel čísle **602/ 371 803**
- Neodhlášená a nevyzvednutá strava propadá, strávnik nemá nárok na náhradu.

14. Úhrada stravného

- Zálohově **do konce prvního týdne příslušného měsíce.**
- **7:00 - 8:00 a 10:30 - 11:30** ve vstupní hale školy.
- Úhrada stravného je možná bezhotovostně po dohodě s vedoucí kuchařkou.
- V případě nezaplacení stravného nebude strava poskytnuta.

15. Úplata za stravování

- **Sazba stravného na aktuální školní rok je stanovena v příloze této směrnice.**
- Zařízení školního stravování zabezpečují hmotnou péči pro žáky pouze v době pobytu ve škole. Za pobyt ve škole se považuje i první den nemoci žáka a zákonný zástupce si může stravu odnést v jídelnici. Druhý a další dny nemoci nejsou považovány za pobyt ve škole a žák (zákonný zástupce) stravu odebrat nemůže.

16. Pokyny pro strážníky

- Vstup do jídelny mají povolen pouze strážníci, kteří se v jídelně stravují. Nemají právo se zde zdržovat osoby, které se v jídelně nestravují.
- Strážníci dbají na kulturu stolování, dodržují provozní řád školní jídelny a řídí se pokyny osob pověřených vykonávat dozor.
- Je zakázáno vynášet inventář školní jídelny (talíře, příbory, sklenice, židle ad.).
- Při neúmyslném rozbití nádobí či vylití jídla nahlásí tuto skutečnost strážník pověřenému dohlížejícímu zaměstnanci, který se postará o úklid.
- Za škodu ve školní jídelně, kterou způsobí strážník úmyslně, bude vyžadována náhrada.
- Jídelní lístek je k dispozici ve vestibulu školy. Změna jídelníčku je vyhrazena, kuchařka může změnit menu v závislosti na dodávce potravin, havarijní situaci apod.
- Veškeré připomínky týkající se kvality stravy, technických a hygienických závad provozu školní jídelny řeší vedoucí kuchařka. Připomínky je možné podat osobně, poštou, elektronickou poštou nebo telefonicky.
- S provozním řádem školní jídelny jsou strážníci seznámeni vyvěšením provozního řádu ve vestibulu školy.
- Dozor ve školní jídelně a nalévání polévky zajišťují pedagogičtí pracovníci školy, případně další zaměstnanci školy (vychovatelka ŠD, domovnice).
- Žáci se seřadí před vstupem do jídelny a vstupují za doprovodu dohlížející osoby.
- Dozírající pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
- Dozírající pracovníci sledují:
 - Reakce strážníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, sůl, koření)
 - Sledují dodržování hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení
 - Zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny.

- Sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců
- Regulují osvětlení a větrání
- Sledují odevzdávání nádobí strážníky na odkládací stůl
- Běžný úklid během provozní doby zajišťuje v jídelně pracovnice školní kuchyně a domovnice, včetně stolů a podlahy znečištěných jídelm.
- Pokud je místnost školní jídelny použita k výukovým či jiným účelům, je nutno před výdejem stravy zajistit úklid.
- Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní.
- Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně. Jídlo by mělo být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny -jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nemají být v balení z obchodu, ale vydávány na miskách.
- Pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení

17. Hygienická pravidla provozu při zhoršené epidemiologické situaci

Personál kuchyně a prostory kuchyně:

- Do prostor kuchyně je kromě zaměstnanců kuchyně vstup dalším osobám zakázán.
- Při práci v kuchyni dvou a více osob platí povinnost mít nasazenou povinnou ochranu nosu a úst (roušky, respirátory, ochranné štíty), ochranu úst a nosu lze také sundat v případě, že je prováděna práce, při níž by ochrana vadila či jiným způsobem ztěžovala výkon práce, nebo zdraví zaměstnance (páry, mlžení brýlí apod.).
- Vždy před výdejem stravy či odebíráním použitého nádobí je zaměstnanec kuchyně provádějící výdej stravy nebo odebírání použitého nádobí povinen si řádně mýdlem pod tekoucí vodou umýt ruce a provést jejich dezinfekci.
- Při výdeji stravy či odebírání použitého nádobí je zaměstnanec kuchyně povinen používat ochranu rukou (rukavice) a mít nasazenou povinnou ochranu nosu a úst, pokud je toto aktuálně nařízeno. (roušku, respirátor, ochranný štít) Při výdeji stravy či odebírání použitého nádobí musí zaměstnanec kuchyně minimalizovat možnost kontaktu s dalšími osobami (strážníky).
- Po ukončení výdeje stravy či odebírání použitého nádobí je zaměstnanec kuchyně povinen si opětovně mýdlem pod tekoucí vodou umýt ruce a provést jejich dezinfekci.
- Výdej příborů a podnosů je prováděn stejným způsobem jako strava a to každému strážníkovi samostatně z prostor kuchyně (nelze mít příbory a podnosy uloženy na jednom místě přístupné strážníkům).
- Prostor výdejního okna stravy či okna sběru použitého nádobí musí být co nejvíce zakrytý, aby se v co největší míře minimalizoval kontakt mezi zaměstnanci kuchyně a strážníky.
- Výdejní pult a pult na odkládání použitého nádobí se musí mezi jednotlivými skupinami strážníků otřít teplou vodou se saponátem a dezinfikovat.

Stravovací prostory – jídelna:

- Na vstupu do jídelny musí být na přístupném místě umístěn dezinfekční prostředek a každá vstupující osoba je povinna dezinfikovat si před vstupem do jídelny ruce (na toto dohlíží pedagogický pracovník, který přivedl skupinu).
- Při čekání na výdej jídla musí strávnicki mezi sebou udržovat rozestupy min. 1,5 metru a musí mít nasazenou povinnou ochranu nosu a úst, na toto dohlíží pedagogický pracovník, který přivedl skupinu.
- Pohyb po jídelně je nutné organizovat tak, aby nedocházelo ke kontaktu mezi strávnicki.
- Při odchodu z jídelny je každý povinen opět vydezinfikovat si ruce.
- Povrch stolů a židlí v jídelně se musí mezi jednotlivými skupinami strávnicků vždy po skončení jídla dezinfikovat.

Výdej stravy ostatním osobám (veřejnost):

- Výdej stravy ostatním osobám je povolen pouze způsobem do jídlonosičů, tyto osoby nesmí vstupovat do vnitřních prostor školy či kuchyně. Jídlonosiče jsou umístěny ve vstupní hale školy.

Možnosti stravování:

- Dle aktuálních podmínek je možné zvažovat jednu ze tří variant:
 - vydávání obědů při zajištění uvedených pravidel,
 - studené obědové balíčky při zajištění uvedených pravidel,
 - po dohodě vedení školy s rodiči si žáci mohou přinést vlastní stravu.
- Školní jídelna umožní odběr obědů v rámci školního stravování (za dotovanou cenu) i žákům, kteří se povinně vzdělávají distančním způsobem.
- Při vyzvedávání obědů do jídlonosičů je jídlo možné vydat jen osobě, které nebyla nařízena karanténa ani zakázána přítomnost ve škole. Výdej jídla se provádí formou bezkontaktního výdeje spolu s výdejem pro důchodce v hale školy.
- Pokrmy či balíčky vydává personál včetně čistých příborů. Strávnicki si sami jídlo a pití nenabírají a neberou si ani příbory.
- V jídelně se při výdeji jídla nesmí potkávat žáci z různých skupin žáků. Při stravování jsou zajištěny obvyklé rozestupy jako ve třídě. A dále je nutné zajistit rozestupy mezi jednotlivými skupinami.
- Rouška se odkládá pouze při samotné konzumaci jídla a pití, a to do vlastního sáčku.
- Před vstupem do jídelny si každý žák umyje ruce či použije dezinfekci na ruce.
- Jinak se dodržují zvýšenou měrou běžná hygienická pravidla.

Aktuální pravidla nařizuje ředitelka školy v souladu s epidemiologickými nařízeními kompetentních orgánů.

18. Závěrečná ustanovení

Kontrolu provádění ustanovení této směrnice zajišťuje ředitelka školy.

Tato směrnice zneplatňuje směrnici č. j. 98/2020

V Rožmitále na Šumavě 28. 8. 2024

BcA Martina Pulcová
ředitelka školy

Příloha č. 1:

Výdejní doba

MŠ	ČAS
Svačinka	08:30 – 09:00 hod
Oběd	11:15 – 11:45 hod
Svačina	14:00 – 14:15 hod
ZŠ	
Oběd	12:35 – 13:00 hod
Svačina	14:00 – 14:15 hod
Důchodci	
Vyzvedávání jídlonosičů	10:30 – 11:00 hod

Oznámení cen stravného: leden 2025

	Přesnídávka	Oběd	Svačina
MŠ 3-6	12,-Kč	28,- Kč	12,-Kč
MŠ 7	14,-Kč	30,- Kč	14,-Kč
ZŠ 6	-	28,- Kč	15,-Kč

ZŠ 7-10	-	30,- Kč	17,-Kč
ZŠ 11-14	-	31,- Kč	18,-Kč
Důchodci	-	80,- Kč (70+10 obec)	-
Zaměstnanci	-	46,- Kč (36+10 FKSP)	-