

## Vnitřní řád Školní jídelny

### Úvod

Vnitřní řád Školní jídelny je vydán v souladu s § 30 odst. 1 a 3 zákona č. 561/2004 Sb.(školský zákon), v platném znění a v souladu s § 2 odst. 3,4 a 5 vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. O školním stravování, v platném znění a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. O závodním stravování v platném znění a dalších platných právních předpisů.

Vnitřní řád upravuje:

a) podrobnosti práv a povinností strážníků a jejich zákonných zástupců:

- Stanovení vnitřních pravidel pro podávání a vyřizování stížností na kvalitu nebo způsob poskytování školního stravování
- Podávání informací strážníkům a jejich zákonným zástupcům o možnosti obrátit se v případě nespokojenosti s vyřizováním stížností či podnětu na nadřízený nebo kontrolní orgán poskytovatele s podnětem na prošetření postupu při vyřizování stížností
- Stanovení pravidel chování ve Školní jídelně a postup v případě porušení těchto pravidel

b) provoz a vnitřní režim:

- finanční normativ na nákup potravin
- podmínky přihlašování a odhlašování strážníků a jídel
- organizaci výdeje jídel
- způsob hrazení úplaty za Školní stravování

c) podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví strážníků a jejich ochrany před rizikovým chováním a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí:

- způsob zabezpečení dohledu nad nezletilými strážníky
- informace pro strážníky jak se chovat v případě úrazu či nevolnosti
- nastavení obecných řešení při nouzových a havarijních situacích, které mohou nastat v souvislosti s poskytováním Školního stravování (např. přerušení dodávek energií, havárie vody apod.)

d) podmínky zacházení s majetkem Školní jídelny ze strany strážníků – informace pro strážníky, jakým způsobem budou řešeny škody na majetku Školní jídelny

### Otevřenost veřejnosti a spolupráce se vzdělávací institucí a dalšími partnery

Nezbytným prostředkem k dosažení vysoké kvality je srozumitelná a otevřená komunikace a aktivní spolupráce s veřejností, vzdělávací institucí, která je poskytovatelem vzdělávání příslušných strážníků a dalšími aktéry (např. zřizovatelem školy, praktickými lékaři pro děti a dorost, odbornými spolupracovníky).

Vedení Školní jídelny může využívat dotazníkového šetření jako otevřeného procesu zjišťování potřeb strážníků a veřejnosti a hledání nejlepších řešení v oblasti školního stravování. Je však nezbytné, aby veškeré činnosti a aktivity zaměřené na zapojení byly logicky provázány s ostatními činnostmi školní jídelny.

### Vedení dokumentace o poskytovaných službách

Školní jídelna podle povahy své činnosti vede dokumentaci podle § 28 školského zákona.

### Personální obsazení a vedení

Školní jídelna má písemně stanovenou strukturu, počet a popisy pracovních míst a kvalifikační požadavky: organizační struktura a počty zaměstnanců jsou přiměřené počtu a potřebám osob, kterým je poskytováno školní stravování, náročnosti a specifikům poskytovaných služeb (např. více výdejních míst, problematické zásobování Školní jídelny, velikost prostor pro úklid, sanitace potravinářských prostor atd. a je definován způsob podpory jejich odborného rozvoje).

### Prostředí Školní jídelny

Školní jídelna splňuje materiální, stavebně – technické a hygienické podmínky, které odpovídají cílové skupině, které je školní stravování poskytováno, a kapacitě Školní jídelny stanovené v rejstříku škol a školských zařízení a poskytuje školní stravování v takovém prostředí, které je důstojné a odpovídá okruhu osob, kterým je poskytováno.

### Jídelní lístek

**Pestrost stravy** je definována jako frekvence zastoupení jednotlivých potravinových skupin zkonsumovaných během určitého časového období. Je velmi důležitá pro udržení optimálního příjmu všech mikroživin. Pestrost by se měla projevit ve všech úrovních podávané stravy, tedy především s ohledem na výběr potravin v rámci jednotlivých potravinových skupin.

**Výživové normy a spotřební koš.** Spotřební koš stanovuje 10 kategorií potravin a dávky, které musí být každý měsíc splněny. Měsíční průměr má přípustnou toleranci +/- 25 % s výjimkou tuků a cukru, u kterých je norma hranicí, kterou je možné snížit. Hranici tolerance může překročit zelenina, ovoce a luštěniny. K objektivnosti údajů vykazovaných prostřednictvím spotřebního koše je nutné dodržet další pravidla spočívající ve správném zadávání základních informací.

## Kvalita připravovaných pokrmů

**Použité suroviny.** Při přípravě pokrmů ve školních jídelnách je žádoucí preferovat čerstvé potraviny pokud možno z lokálních zdrojů s využitím sezónního ovoce a zeleniny. Při skladování a zpracování potravin dodržovat právní předpisy vztahující se k ochraně veřejného zdraví, včetně naplňování systému analýz a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP).

**Uplatněné technologické postupy.** Při přípravě pokrmů je důležité zvolit vhodné technologické postupy s využitím moderních technologií, a to s ohledem na eliminaci epidemiologického rizika a zachování výživové a smyslové hodnoty potravin a rovněž se zřetelem na vyloučení nežádoucích vlivů technologických postupů.

### Sledování a podílení se na šíření dobré praxe, průběžné praxe, průběžné hodnocení kvality poskytovaných služeb

Vedení Školní jídelny průběžně kontroluje a hodnotí, zda je způsob poskytování školního stravování v souladu s definovaným cílem a rozsahem poskytovaného školního stravování, zjišťuje spokojenost osob se způsobem poskytování školního stravování a využívá stížností na kvalitu nebo způsob poskytování školního stravování jako podnět pro rozvoj a zvyšování kvality. (Příloha č. 1 Ukazatele kvality školního stravování).

Při nutričním hodnocení jídelníčku a kvality školního stravování je třeba sledovat:

- a) Správné zastoupení mikroživin, tedy energetickou a biologickou hodnotu stravy,
- b) Receptury:
  - Pestrost zařazovaných potravin a odpovídající výběr surovin s ohledem na jejich složení,
  - Zařazování regionálních receptur, surovin,
  - Používání polotovarů, tak aby polotovary vysokého stupně zpracování byly využívány jen ve výjimečných případech,
  - Technologické postupy,
  - Přizpůsobení ročnímu období (na úrovni vstupních surovin i receptur),
  - Adaptaci receptur a technologických postupů pro potřeby dietního stravování
- c) Pokrmy:
  - Nutriční vyváženost (vyvážené zastoupení živin – bílkovin, tuků a sacharidů),
  - Vzhled,
  - Chuťové sladění,
  - Správné zpracování dietních pokrmů v souladu s nastaveným systémem dietního stravování
  - Nápoj – pro dosažení žádoucích hodnot vitamínu C jsou do jídelníčku zařazovány nápoje s přísadkou vitamínu C,
  - Sytost a stravitelnost:
    - Správná kombinace jednotlivých pokrmů (polévka s hlavním chodem),
    - Dodržení velikostí porcí,
- d) Využití moderního vybavení kuchyně s ohledem na zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin,
- e) Finanční náročnost připravovaných pokrmů musí být v souladu s přílohou č. 2 vyhlášky o školním stravování,
- f) Vstřícnost vůči potřebám strávnicků s dietním omezením.

## A. Provozní řád školní jídelny

### Úvod

1. Školní jídelna zajišťuje stravování pro žáky základní školy Měcholupy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování a pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání.

*První den neplánované nepřítomnosti strávnicka ve škole nebo školském zařízení se považuje za pobyt ve škole nebo školském zařízení.*

### 2. Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí žáci – strávnicki a zaměstnanci řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky školského zařízení. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácena před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje na každý školní rok.

### 3. Ceny stravného

Strávnicki jsou zařazeni do věkových skupin, pro které jsou stanoveny tyto finanční normativy:

|    |                         |         |
|----|-------------------------|---------|
| 1. | Žáci ZŠ od 7 do 10 let  | Kč 32,- |
| 2. | Žáci ZŠ od 11 do 14 let | Kč 34,- |
| 3. | Žáci ZŠ 15 a více let   | Kč 36,- |
| 4. | Zaměstnanci             |         |

Do věkových skupin jsou strážníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů 1-3. Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna.

#### 4. Výběr stravného

Strážník, případně zákonný zástupce může zvolit z následujících variant:

- Hotově u hospodářky školy v předem stanovených termínech (oznámeno v budově školy nebo na webových stránkách)
- Převodem na účet 101285164/0300 u Poštovní spořitelny.

Stravné musí být uhrazeno do konce předchozího měsíce na měsíc následující. Případné odhlášky se odečítají v následujícím období. V případě plateb převodem je nutné uhradit nejpozději do 20. dne předchozího měsíce, aby včas byla platba převedena na účet Školy a mohla být strážníkovi připsána tak, aby od 1. dne následujícího měsíce měl zajištěnou stravu.

Přeplatky se vyúčtovávají jedenkrát ročně (zpravidla po skončení školního roku), nebo v případě, že strážník ukončí stravování. Přeplatky se nepřevádí do dalšího školního roku.

#### 5. Přihlašování a odhlásování jídla

Obědy se přihlašují na celý měsíc nebo jen na vybrané dny. Oběd zahrnuje polévku, hlavní jídlo, nápoj, případně další doplněk – zeleninový salát, ovoce, moučník, mléčný výrobek.

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdně a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polo masitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možnosti co nejčastěji. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnkách v prostorách školy a na webových stránkách jídelny

Stejným způsobem lze provádět odhlášky z důvodu nepřítomnosti.

Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu žáka ve škole. To znamená, že v případě absence žáka musí být oběd odhlášen. Výjimkou je první den nepředpokládané absence – nemoc, kdy může odebrat dítě stravu za sníženou cenu (cenu potravin) do jídelnosičů. Další dny musí stravu odhlásit, jinak může být doúčtována úhrada za přípravu oběda do plné výše. V případě, kdy se strážník vrátí po dlouhodobé nepřítomnosti (nemoc) a nemá na daný den přihlášený oběd, může mu být oběd nabídnutý v případě, že má zaplacené stravné a školní jídelna obdrží odhlášku jiného strážníka stejné věkové kategorie, který je nepřítomen a nemůže se ze závažných důvodů pro stravu v daný den dostavit.

#### 6. Vydávání stravy, stolování

Obědy se vydávají ve dnech školního vyučování od 11.00 do 13,45 h, v době od 11.00 do 11.15 se vydává strava do jídelnosičů. Z mimořádných provozních důvodů může být doba výdeje změněna. O této změně jsou strážníci informováni prostřednictvím nástěnky nebo u výdejního okénka.

Strážníci si před vstupem do jídelny umyjí ruce a použijí dezinfekci. Je zrušen samoobslužný výdej, tj. odebrání příborů z hromadných zásobníků. Toto zajišťuje dohled. K určenému okénku po jídle odnesou použité nádoby a příbory. Vše odkládají na určená místa.

Před vstupem do jídelny si odloží žáci tašky v šatně. **Do jídelny mohou vstupovat pouze ti, kteří mají v daný den objednanou stravu.** V případě, že strážník nebude mít objednanou stravu a bude přistižen v prostorách jídelny opakovaně, bude o této skutečnosti informován zákonný zástupce a vedení školy.

Před odebráním stravy je strážník povinen dodržet základní hygienická pravidla.

Žáci se v jídelně řídí pokyny pedagogického dozoru. Dozor dohlíží na příchod žáků do jídelny, jejich chování při stolování, odnášení oběda a použitého nádobí a následný odchod z jídelny. Žáky nenutí k dojíždání jídla, ale upozorňuje je na plýtvání potravinami. Dbá na bezpečnost strážníků, upozorňuje personál na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti. Dojde-li k úrazu strážníků, ohlásí dozírající úraz pracovníkům jídelny, kteří poskytnou první pomoc a zajistí provedení zápisu v knize úrazů.

Při čekání na výdej a během výdeje stravy zachovávají strážníci i zaměstnanci školní jídelny pravidla slušného chování a řídí se zásadami správného stolování.

U výdejního okénka jim personál školní kuchyně připraví oběd na talíř. Polévku si strážníci nalévají sami, případně poprosí o nalití kuchařku, rovněž nápoje mají samoobslužný systém. Dětem v družině nalévá polévku vychovatelka. **Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně.**

Jídlo si strážníci odnášejí ke stolu, použité nádoby odevzdávají na vyhrazené místo. Dbají o čistotu stolu a okolí.

Žáci při jídle zbytečně nemluví, nehlučí, nepokřikují, neběhají, chovají se spořádaně, dbají pokynů dozoru. Ve školní jídelně, přilehlých místnostech a okolí je přísně zakázáno kouřit a konzumovat alkoholické nápoje.

Strážník má možnost jednoho přídavku stravy (mimo masa) dle stavu výdeje. Stravu ani nádoby nesmí z jídelny odnášet. Konzumace probíhá vsedě u stolu.

Úklid během výdeje zabezpečuje personál jídelny. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní nezbytná opatření k tomu, aby nedošlo k uklouznutí. Rovněž mezi střídáním strážníků u stolu dbá o čistotu stolů.

Strážník, jehož chováním vznikla školní jídelně škoda, je povinen tuto škodu nahradit.

V případě opakovaného nedodržování tohoto provozního řádu má ředitel školy právo vyloučit strážníka ze stravování.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strážníci řediteli školy.

#### Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny Základní školy Měcholupy, okres Louny je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí ředitele školy.

Nabývá účinnosti 1. září 2024

Mgr. Klára Cíglová, ředitelka školy

## B. Provozní řád školní kuchyně

### Úvod

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví, vyhl. 137/2004, nař. ES 852/2004 v platném znění

### Provoz zařízení

Provoz ve ŠJ začíná v 6.00 h a končí v 14.30 h.

### Zásady osobní a provozní hygieny

Zaměstnavatel ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- aby pracovníci byli seznámeni s potřebnými hygienickými požadavky a absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- osobní ochranné pracovní pomůcky
- aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- vhodné podmínky 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.

**1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:**

- 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)** vedoucí ŠJ má u sebe zdravotní průkazy zaměstnanců kuchyně a na vyzvání je předloží orgánu ochrany veřejného zdraví,
- d)** uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- e)** k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- f)** používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- g)** dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- h)** zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- i)** provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- j)** v případech upravených právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů,
- k)** při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- l)** používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- m)** dodržovat zákaz kouření.
- n)** dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitární řád, další předpisy v organizaci

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

**3. 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 z provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

### **Zásady provozní hygieny:**

- a)** náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly 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)** sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,
- d)** pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně 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 chladícím zařízení,
- g)** preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinspekce a deratizace,
- h)** do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat,
- i)** osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- j)** pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- k)** v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit,
- l)** na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí a přepravních obalů.

. Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- a)** je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím 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,
- b)** 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,
- c)** nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d)** je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- e)** je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- f)** použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

### **Skladování potravin**

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí, 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.

### **Příprava pokrmů**

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. 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 nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.

Pokrm, 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.

20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí přidávat žádné koření.

#### 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.

#### Výdej stravy

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

#### Mytí nádobí

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí odděleně. 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.

#### Péče o nerezové nádobí a zařízení

Před prvním použitím nádobí vypláchnout (hlavně z hygienických důvodů). Pánev ohřívát bez tuku, ale nesmí se přehřát. Jinak se vykalí a vytvoří se barevné skvrny.

Barevné skvrny (pokud nevznikly přehřátím) nebo vápenné usazeniny lze odstranit octem nebo citronovou šťávou.

Nerezové nádobí nečistit drsnými mycími houbami, písky a drátěnkami. V případě připálení použijte kypřící prášek do pečiva a přidejte takové množství vody, aby byly připáleniny pod vodou. Vodu pomalu přivést do varu a pomalu vařit.

K dokonalému očištění a údržbě používat speciální prostředky na mytí a leštění nerezového nádobí.

#### **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,
- c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- d) nádoby s pokrm (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- f) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů je při vypnutém motoru,
- g) do masového stroju vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
- h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
- j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- k) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) 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,
- l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrm,
- m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrm,
- n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit

- jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
  - p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,
  - q) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
  - r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
  - s) mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
  - t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
  - u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
  - v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; 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; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
  - w) 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,
  - x) 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 horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
  - y) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,
  - z) jakékoliv závady ihned ohlásit řediteli školy, včetně mimořádných událostí.
  - za) v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů
  - zb) komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup
  - zc) všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné

### **Závěrečná ustanovení**

Vnitřní řád Školní jídelny Základní školy Měcholupy, okres Louny je platný pro všechny zaměstnance a strážníky.

Doplňky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí ředitele školy.

Nabývá účinnosti 1. září 2019

Mgr. Klára Cígllová  
ředitelka školy

## Příloha č. 1

### Ukazatel kvality školního stravování

Nejdůležitějším nástrojem pro zjištění kvality školního stravování je spotřební koš, který stanovuje 10 kategorií potravin a dávky, které musí být každý měsíc splněny. Měsíční průměr má přípustnou toleranci +/- 25% s výjimkou tuků a cukrů (kde je norma dána horní hranicí a je možné ji snížit). Další výjimkou jsou zelenina, ovoce a luštěniny, u které se naopak horní hranice může překročit.

Dalším nástrojem, dle kterého se řídíme při stanovení kvality školního stravování, je nutriční doporučení ministerstva zdravotnictví. V něm je uvedeno které pokrmy a jak často by měly být v daném měsíci vařeny. Jsou dána tato doporučení:

#### Polévky

- Zeleninová 12x v měsíci
- Luštěninová 3 – 4x v měsíci
- Obilné zavářky (jáhly, kuskus, bulgur, pohanka...) 4x v měsíci

#### Hlavní jídla

- Drůbež a králík (kuře, krůta, slepice, králík) 3x v měsíci
- Ryba 2 – 3x v měsíci
- Vepřové maso max. 4x v měsíci
- Bezmasé jídlo (včetně luštěnin) 4x v měsíci
- Sladké jídlo max. 2x v měsíci
- Luštěniny 1 – 2x v měsíci

#### Přílohy

- Obiloviny (těstoviny, rýže, kuskus...) 7x v měsíci
- Houskové knedlíky max. 2x v měsíci

#### Zelenina

- Zelenina čerstvá min. 8x v měsíci
- Tepelně upravená zelenina min. 4x v měsíci

V neposlední řadě je pro nás také důležitý názor a požadavky strávníků. Ti mají možnost se k pestrosti a kvalitě podávaných jídel vyjádřit pomocí knihy přání a stížností, která je umístěna v kanceláři vedoucí školní jídelny.