

Organizace:	Základní škola a Mateřská škola Panenské Břežany, okres Praha - východ
IČO	70996059
Číslo jednací: ZSMSPB-263/2025 Spisový / skartační znak: 1.2.5 / A5	
Název:	Provozní řád školní jídelny
Směrnice číslo:	9.
Účinnost od:	1. 9. 2025
Místo a datum vydání:	Panenské Břežany 1. 9. 2025
Vydal:	Mgr. Pavla Pristášová, zastupující ředitelka
Vydal:	
	<i>Tento řád nahrazuje všechny předcházející řády týkající se daného předmětu. Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást</i>

Název: Provozní řád školní jídelny

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně 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 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 (příp. desinfekčního) 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 obléci.
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. Ukládat pracovní oděv na místo k tomu vyčleněné.

3. Provozovatel je povinen zajistit,

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky,
3. aby pověřeni 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 kuchyně

1. pracovní doba kuchyně 6.30 hod. – 13.30 hod.
2. manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ (popř. kancelář školy)
3. dbát na svůj zdravotní stav
4. mít na pracovišti zdravotní průkaz

5. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
6. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
7. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
8. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
9. kontrolovat záručních lhůty potravin

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
4. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
5. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
6. do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
7. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
8. zákaz kouření ve všech prostorách
9. 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 přístroje se myjí v myčce na nádobí.

5.1. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti kuchařka. Potraviny 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.

5.2. Příprava pokrmů

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Mleté maso se nenechává 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 lednice.

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

5.3. Výdej stravy

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu nebo výhřevné skříni.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než 60 °C.

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

1. nepracovat s nožem směrem k tělu,
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
3. nádoby s pokrmem (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. nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
6. u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně,
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje,
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy,
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
10. 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,
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmem,
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmem,
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí ŠJ a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmem 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,
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté,
18. 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,
19. 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,

20. 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,
21. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí,
22. při vzniku pracovního úrazu ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů,
23. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců,
24. 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,
25. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.

7. Organizace školního stravování

1. Školní stravování zařizuje Školní jídelna Základní a Mateřské školy, dále jen „provozovatel.“
2. Provozovatel stravovacích služeb stanoví výši finančních normativů na nákup potravin a podmínky poskytování školního stravování. Zejména podmínky pro přihlašování a odhlašování strážníků a jídel, organizaci výdeje jídel a způsob úhrady úplaty za školní stravování.
 - 2.1. Dítě přihlašuje ke školnímu stravování zákonný zástupce písemnou formou (přihláška ke stravování). Přihláška je platná po celou dobu docházky dítěte do základní a mateřské školy.
 - 2.2. K dennímu stravování je dítě přihlašováno automaticky.
3. Jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strážníci v provozovnách školního stravování. Provozovatel může ve výjimečných případech, při splnění všech požadavků v oblasti ochrany veřejného zdraví, zabezpečovat školní stravování mimo prostory uvedené v odstavci 3 tohoto předpisu.
4. Provozovatel „může“ strážníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost, vyžaduje stravovat se s omezením podle dietního režimu, poskytovat dietní stravu za zvlášť stanovených podmínek.

8. Rozsah školního stravování

1. Pro účely těchto pravidel školního stravování se hlavním jídlem rozumí oběd a doplňkovým jídlem přesnídávka a svačina.
2. Každé z výše uvedených jídel je strážníkům poskytováno nejvýše jednou denně.
3. VÝDEJ STRAVY:

presnídávka	9.00 hod
oběd	11.30 – 13.00 hod
svačina	14.00 hod
4. Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat oběd a jedno navazující doplňkové jídlo – přesnídávka. Na odpolední svačinu má nárok pouze dítě pobývajícím v mateřské škole do konce jejího provozu.

9. Úplata za školní stravování

1. Úplata za školní stravování je určena výší finančního limitu.
2. CENA STRAVY:

Cena obědů je stanovena podle kategorií na:

děti MŠ ve věku 2 - 3 let	=	28 Kč
děti MŠ ve věku 4 - 6 let	=	28 Kč
děti MŠ ve věku 7 let	=	30 Kč
žáci ve věku 7 – 10 let	=	33 Kč
žáci ve věku 11 – 14 let	=	35 Kč

Cena svačín pro děti MŠ ve věku 2 -3 roky je stanovena na:

dopolední svačina	=	11 Kč
odpolední svačina	=	11 Kč

Cena svačín pro děti MŠ ve věku 4 -6 let je stanovena na:

dopolední svačina	=	11 Kč
odpolední svačina	=	11 Kč

3. Částku za přihlášené, ale neodebrané svačiny nelze vracet.
4. Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje. Škola neposkytuje dietní stravování.
5. Úhrada za stravování se platí zálohově do **20. dne předcházejícího měsíce** na č. účtu ZŠ a MŠ Panenské Břežany: **0428638339/0800**. Po celou docházku dítěte do MŠ/ZŠ bude používán VS na stravné pro každé jednotlivé dítě, který je přidělen vedoucí školní jídelny vždy na začátku školního roku.
6. Vyúčtování bude provedeno 1x ročně, a to a na konci školního roku. Strávníkům bude případný přeplatek vrácen na účet, který uvedli na přihlášce ke stravování.

V Panenských Břežanech dne 1.9.2025

Mgr. Pavla Pristášová
zastupující ředitelka