



Základní škola, Praha 4, Bítovská 1/1246

PROVOZNÍ ŘÁD

ŠKOLNÍ JÍDELNA

Školní jídelna je součástí Základní školy v Praze 4, Bítovská 1/12466. Provozní řád školní jídelny je součástí Školního řádu Základní školy Bítovská ze dne 25.srpna 2010.

Za provoz školní jídelny zodpovídá: *Jana Hauptová*

Provozní řád školní jídelny je zpracován v souladu se zněním zákona 561/2004 Sb., školský zákon, s vyhláškou č.107/2005 Sb., o školním stravování, s vyhláškou č.84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě, a dále s vyhláškou č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Pro provoz školní jídelny platí obecné pokyny a ustanovení Školního řádu Základní školy Bítovská a následující pravidla.

Článek I.

VŠEOBECNÁ ČÁST

1. Předmět činnosti školy

Předmětem činnosti školní jídelny je příprava a výdej stravy pro žáky I.a II.stupně Základní školy Bítovská, pro závodní stravování a dále pro cizí strávníky. Činnost školní jídelny je rozdělena na hlavní a vedlejší hospodářskou činnost.

Příprava a výdej stravy v hlavní činnosti je zajišťována denně mimo období vedlejších a hlavních prázdnin s výjimkou vedlejších prázdnin, kdy je též zajišťován provoz školní družiny.

Plánovaná maximální kapacita školní jídelny je celkem 800 obědů za den.

Žáci se stravují ve školní jídelně na základě „Přihlášky ke stravování“, kterou vyplní zákonný zástupce žáka/yně a která je platná po celou dobu školní docházky žáka/yně do ZŠ Bítovská.

2. Zaměstnanci školní jídelny

Hlavní činnost /HČ/ je zajištěna personálně v souladu s Organizačním řádem ZŠ Bítovská vedoucí školní jídelny a kuchařkami, jejichž počet je stanoven v souladu s počtem strávníků v hlavní činnosti a pravidly hospodaření s finančními prostředky státního rozpočtu.

Vedlejší hospodářská činnost /VHČ/ je zajištěna personálně v souladu s Organizačním řádem ZŠ Bítovská hospodářkou školní jídelny na částečný úvazek a kuchařkami, jejichž počet je stanoven v souladu s počtem strávníků ve vedlejší hospodářské činnosti. Mzdové prostředky včetně zákonných odvodů jsou vytvářeny z výnosů vedlejší hospodářské činnosti.

Všichni zaměstnanci jsou oblečení v předepsaném oděvu s pokrývkou hlavy, jsou poučeni o bezpečnosti při práci v prostorách školní jídelny, o dodržování hygienických předpisů a používání ochranných pomůcek. Všichni zaměstnanci jsou seznámeni s obsluhou veškeré technologie a dalšího vybavení školní jídelny a dodržují předepsané postupy při přípravě a výdeji stravy.

Článek II.

TECHNOLOGICKÝ POSTUP PŘÍPRAVY STRAVY

Ve školní jídelně je zaveden systém kritických kontrolních bodů v rámci provozovaných činností na základě těchto zásad:

- provedení analýzy nebezpečí

- stanovení kritických bodů
- stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod
- vymezení systému sledování
- ověření postupů účinnosti systému
- zavedení evidence a dokumentace provádění úkonů

System evidence:

- vymezení činnosti a odpovědnosti
- specifikace výrobku
- popis technologických postupů
- analýza nebezpečí – ovládací opatření v kritických bodech
- stanovení kritických bodů
- stanovení kritických mezí
- postupy při jejich sledování
- zajištění nápravných opatření do zvládnutého stavu kritického bodu
- časový harmonogram ověřovacích postupů a vnitřních auditů

Vlastní technologický postup přípravy stravy a jeho fáze:

1. Fáze č.1 – přípravné práce

Probíhá v době od 6:30 hod. do cca 8:00 hod.

- a) krájení syrového masa (případně mletí) a to vše v hrubé přípravně masa příslušnými noži a pomůckami
- b) loupání cibule, zeleniny, brambor a to vše v hrubé přípravně zeleniny
- c) krájení cibule, zeleniny noži k tomu určenými a na ploše vyhrazené k přípravě zeleniny

2. Fáze č.2 – úklid po přípravných pracích

Probíhá v době od 8:00 hod do 8:30 hod.

3. Fáze č.3 – vlastní úprava pokrmů /HČ/

Příprava vlastních pokrmů probíhá v době od 8:30 hod. do 11:00 hod. pro žáky a zaměstnance školy /HČ/ a docházející cizí strávníky /VHČ/. Pokrmy se připravují dle norem a na místech k tomu určených, polévky v kotli, maso na pánvi, v troubě, ve fritéze či v konvektomatu dle požadované úpravy. Přílohy všeho druhu se připravují v nádobách k tomu určených.

4. Fáze č.4 – úklid před výdejem stravy

Určený personál po skončení výroby pokrmů a před zahájením výdeje stravy provede v době od 11:00 hod. do 11:30 hod. úklid určených prostor.

5. Fáze č.5 – příprava k výdeji stravy /HČ/

Určený personál dokončí v době od 11:00 hod. do 11:30 hod. přípravu pokrmů připravených k výdeji a přesune je v nerez gastronádobách do připraveného ohřívacího vozíku, který odveze k výdejnímu pultu. Jídelní nádobí je uloženo ve speciálních ohřevných vozících. Jídelní příbory a výdejní podnosy jsou uloženy ve speciálních vozících.

6. Fáze č.6 – výdej stravy a úklid školní jídelny /HČ/

Výdej stravy viz čl.II. tohoto řádu.

7. Fáze č.7 – mytí nádobí, úklid prostor školní kuchyně a školní jídelny

Mytí nádobí v průběhu a po skončení výdeje stravy viz čl.III. tohoto řádu.

Úklid prostor školní kuchyně probíhá po výdeji stravy v době od 14:00 hod. do 14:30 hod. Předmětem úklidu je veškerá technologie, nádobí, pracovní a podlahové plochy. Podrobný rozpis úklidu viz článek IV. tohoto řádu.

Průběžný úklid vlastní školní jídelny provádí v době výdeje stravy určený THP personál. Celkový úklid prostoru školní jídelny je prováděn po skončení provozu jídelny ve večerních či ranních hodinách.

8. Fáze č.8 – příprava jídel na příští den

Vedoucí kuchařka připraví rozpis pokrmů na následující den a převezme potřebné potraviny do příručního skladu.

Článek II.

VÝDEJ STRAVY

1. Výdej stravy pro cizí strávníky /VHČ/

Výdej stravy pro docházející cizí strávníky je prováděn v době od 11:30 hod. do 12:00 hod.

2. Výdej stravy pro žáky a závodní stravování /HČ/

Výdej stravy pro žáky a závodní stravování je prováděn v době od 12:00 hod. do 14:15 hod. v prostoru určeném pro výdej. Chování žáků školy, hygienické a bezpečnostní pokyny pro provoz ve školní jídelně jsou řešeny příslušnými ustanoveními Školního řádu Základní školy Bítovská.

Článek III.

MYTÍ NÁDOBÍ

Jídelní nádobí, příbory a skleničky jsou myty průběžně v době výdeje stravy v umývárně nádobí v myčce, případně ručně ve dřezu pomůckami a přípravky k tomu určenými. Po opláchnutí teplou vodou se nádobí nechá odkapat a následně se ukládá do polic a vozíků k tomu určených.

Po skončení výdeje stravy určené k expedici pomocné kuchařky sklídí a umyjí vydávací plochy a prostory mycími prostředky k tomu určenými a v oděvech určených pro úklid.

„Černé“ kuchyňské nádobí je myto v určených dřezech ručně pomůckami a přípravky k tomu určenými. Po opláchnutí teplou vodou se nádobí nechá odkapat a následně se ukládá do polic k tomu určených.

Článek IV.

ÚKLID

1. Úklid prostor školní kuchyně

Úklid se provádí vždy k tomu určenými a označenými nádobami, hadry, které se mění podle druhu úklidu, čistícími prostředky určenými k příslušným druhům :

- nádobí – Jar, písek na nádobí
- podlahy – sapon
- pracovní plochy – Jar
- dle potřeby se provádí desinfekce SAVEM v poměru 10l vody : 2del SAVA
- konvektomat a pečící trouby – speciální přípravek na tato zařízení doporučený výrobcem

Desinfekce povrchů a podlah se provádí denně po skončení vaření nebo dle potřeby prostředky a pomůckami k tomu určenými. Na stírání povrchů se používají vyvařené hadry, které se ihned vyměňují. Desinfekční prostředky se ředí přímo před úklidem a personál je seznámen s jejich koncentrací. Dezinfekce a deratizace se provádí dle potřeby /záznamy vedeny u vedoucí ŠJ/.

Úklid prostor školní jídelny je prováděn určenou uklízečkou v průběhu výdeje stravy a po skončení provozu ve školní jídelně.

Úklid je rozdělen do následujících etap :

- a) *Denní úklid* – po skončení přípravy a výdeje stravy
 - povrchy pracovních ploch

- sporáky
 - přístroje (roboty, kráječe apod.)
 - konvektomaty
 - výlevky, dřezy a umyvadla
 - kuchyňské a jídelní nádobí
 - plynová stolička
 - kotle, pánve a fritéza
 - přípravný masa, zeleniny, těsta
 - nádoby na odpadky
 - podlahy varny a přilehlých prostor
 - šatna kuchařek včetně hygienického zázemí
- b) *Týdenní úklid*
- lednice (rozmrazování, desinfekce)
 - skladové police
 - obklady ve varně a přípravkách
 - dveře a nábytek ve varně
 - police a vnitřní prostory pro úklid nádobí
 - pečící trouby
- c) *Měsíční úklid*
- radiátory topení
 - dveře
 - vnitřní prostory sporáků
 - mrazáky (rozmrazování a desinfekce)
- d) *Roční úklid*
- 2x do roka sanitační den /záznamy vedeny u vedoucí ŠJ/
 - malování varny a přilehlých prostor

Článek V.

OSOBNÍ HYGIENA A OCHRANÉ POMŮCKY

Oblečení kuchařek se skládá z : pracovního pláště, zástěry, pracovní obuv a pokrývky hlavy. Pomocné kuchařky navíc používají pláště na úklid, barevné zástěry pro hrubé přípravy. Výměna prádla probíhá dle potřeby a druhu vykonávané práce. Prádlo je práno v pračce k tomu určené.

K osobní hygieně zaměstnanců ŠJ je využíváno zvláštní hygienické zařízení v šatně (WC, sprcha). K dispozici jsou mýdla, papírové ručníky, dávkovač na mýdla, desinfekční prostředky a elektrický osušovač rukou. V prostoru varny je u umyvadla k dispozici dávkovač mýdla a desinfekce a papírové ručníky.

Článek VI.

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Zásobování školní jídelny je zajištěno pravidelně stálými smluvními dodavateli. Příjem zboží a jeho evidenci provádí vedoucí školní jídelny a vedoucí kuchařka. Při evidenci je sledována záruční lhůta a kvalita přijatých potravin.

Potraviny se ze skladu vydávají denně. Všechny druhy potravin mají určeno své místo uskladnění. Potraviny jsou skladovány v určených regálech a policích, nikdy nejsou ukládány na zem.

Jsou určeny zvláštní samostatné lednice a mrazící boxy pro tyto potraviny :

- vejce
- syrové maso (je rozvěšeno)
- uzeniny
- tuky

- zmrazené potraviny
- Jsou určeny zvláštní samostatné sklady pro tyto potraviny a obaly:*
- zelenina a ovoce (chladicí box)
 - brambory a cibule
 - suché potraviny
 - sklad obalů
 - sterilované potraviny (sklo, plech)

Článek VIII.

ZBYTKY A ODNOSNÉ PORCE OBĚDŮ

Zbytky obědů po výdeji stravy jsou uloženy ve zvláštních nádobách a chlazeném prostoru k tomu určeném. Doprava zbytků do určené místnosti se provádí zvláštním výtahem k tomu určeným do přízemí pavilonu „A“. Zbytky jsou odváženy smluvním odběratelem třikrát v týdnu.

Odprodej zbytkových porcí obědů zaměstnancům ŠJ je řešena dle vnitřní hospodářské směrnice ZŠ Bítovská č.7.

Článek IX.

PLATNOST PROVOZNÍHO ŘÁDU

1. Provozní řád školní jídelny ZŠ Bítovská nabývá účinnosti dnem 1.září 2010.
2. Provozní řád školní jídelny je nedílnou součástí Školního řádu Základní školy Bítovská.

V Praze, dne 25.srpna 2010

Dr.Novák Michal
ředitel ZŠ Bítovská