Základní škola a Mateřská škola Brno, Blažkova 9

P r o v o z n í ř á d

Š K O L N Í J Í D E L N Y Nejedlého 13

Povinnosti pracovníků :

Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

- před nástupem do zaměstnání a periodicky každé 3 roky se podrobit preventivní lékařské prohlídce
- dle zák.392/2005 je pracovník povinen při činnostech epidemiologicky závažných zúčastňovat se pravidelných proškolování hygienického minima
- pracovník musí mít vystaven zdravotní průkaz, nosit ho u sebe a předložit ho na požádání orgánu ochrany veřejného zdraví
- povinnost pracovníka je dostavit se okamžitě k mimořádné lékařské prohlídce při horečnatém nebo průjmovitém onemocnění, nebo při hnisavém onemocnění kůže a sliznic, při onemocnění / i podezření z onemocnění/ přenosnou nemocí u sebe i spolubydlících či spolupracujících
- pracovník je povinen informovat lékaře o druhu a povaze své pracovní činnosti
- pracovníci se musí dostavit k mimořádné lékařské prohlídce také na výzvu lékaře nebo odborného pracovníka hygienické služby

Zásady osobní hygieny :

- pracovní oděv, použitý pracovní oděv a civilní oděv musí být uložen odděleně na místě k tomu určeném
- je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití toalety, po manipulaci s odpady a při každém znečistění je nutné si umýt ruce pod tekoucí teplou vodou s použitím vhodného mycího prostředku a jednorázových ručníků
- je nutné nosit pracovní oděv, obuv a pokrývku hlavy, které musí být udržovány v čistotě a dle potřeby měněny. V průběhu pracovní doby nelze opouštět provozovnu v pracovním oděvu ani obuvi. Na pracovišti je zakázáno provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku, je nutné mít na rukou krátce zastřižené, čisté a nenalakované nehty a ruce bez ozdobných předmětů
- ve všech vnitřních i vnějších prostorách provozovny je zakázáno kouřit. Pití a konzumace jídla je prováděna ve vyhrazené místnosti. Platí též přísný zákaz vstupu cizích osob a zvířat !

Zásady provozní hygieny :

- provozovna musí být zásobena pitnou vodou, po celou provozní dobu musí být zajištěn přívod teplé i studené tekoucí vody

- přejímka zboží na výrobu pokrmů zahrnuje kontrolu kvantity, kvality**,** datum minimální trvanlivosti nebo data použitelnosti. Zboží se ukládá do vyčleněných skladů, ve kterých je zabezpečeno větrání a jsou vybaveny vlhkoměrem a teploměrem a dále do vyčleněných lednic a mrazniček, které jsou též vybaveny teploměry. Okna, která jsou používána k větrání jsou vybavena sítěmi proti pronikání hmyzu a škůdců. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.

- pracovní plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí se udržují v čistotě dle sanitačního řádu nebo dle potřeby. Je nutné mít oddělené a označené úseky a náčiní /nože a desky/ na přípravu a zpracování syrového masa, ryb a drůbeže, vařeného masa, ryb a drůbeže, dále na zpracování syrového těsta,
  oddělený úsek na vytloukání syrových vajec s označenou nádobou na skořápky, které se ihned likvidují, aniž by se dostaly do varny
  na rozmrazování drůbeže je třeba mít zvlášť vyčleněnou a označenou nádobu, rozmrazování probíhá za teploty do +4 st.C

- nakoupené syrové maso lze skladovat v lednici v označených nádobách, nejdéle však 96 hod.

- maso po vlastním mletí musí být do 3.hod. tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase mletí

- v zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat vejce s porušenou skořápkou, tepelně nezpracovaná vejce nebo z nich připravené pokrmy

- zmrazování veškerých potravin je přísně zakázáno !

- potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen v samostatném a označeném chladícím zařízení

- potraviny se musí tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost pokrmů a zachovávající jejich co nejvyšší nutriční hodnotu. Pokrmy, do nichž byly přidány za účelem ochucení, zahuštění nebo jiné úpravy v poslední fázi výroby přísady / např.mouka nebo koření / musí být po přidání těchto přísad dostatečně tepelně opracovány – pro bezpečnou přípravu a výrobu pokrmů musí být ve všech částech pokrmu dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení nejméně + 60 st.C po dobu nejméně 5 min
  .
- na smažení pokrmů se nesmí používat přepálený olej

- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům

- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů

- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty

- teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po dohotovení, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy. Po dobu rozvozu, přepravy a výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu nejméně + 60 st.C. Teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli teplotu nejméně + 63 st.C. Teplé pokrmy nevydané ve lhůtě musí být ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovací službách, nelze je tedy po uplynutí této lhůty dále skladovat, ohřívat, zchlazovat ani zmrazovat

- pokrmy studené kuchyně /saláty a svačinky/ se ihned po dohotovení zchlazují na teplotu nejvýše + 7 st.C ve všech částech pokrmu

- mytí nádobí se provádí v tekoucí teplé vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě zbytků, nádobí ani příbory se nesmí utírat do utěrek, nechává se okapat.
  Hadry na nádobí se denně mění a vyvařují, u všech umyvadel a bezdotykových baterií jsou k dispozici jednorázové ručníky

- pro úklid lze používat jen takové čistící prostředky, které jsou určeny pro potravinářství

- živočišný odpad je ukládán do klinixboxu, který je uložen v chladničce určené jen k tomuto účelu a l x týdně je likvidován odvozem

- ostatní odpad je ukládán do uzavíratelných nádob a průběžně likvidován

- v provozovně je vypracován Systém dvou kritických bodů :
  1. Výdej teplých pokrmů
  2. Skladování surovin včetně mrazáků a lednic

  Systém kontroluje a jeho řádnou písemnou evidenci vede pověřená pracovnice.

Zabezpečování nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmů :

- šetrné mechanické odstraňování nepoživatelných částí surovin k přípravě pokrmů

- pečivo se krájí těsně před podáváním

- zelenina a ovoce se loupe těsně před podáváním nebo tepelnou úpravou

- syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před zpracováním

- všechny potraviny se omývají pod proudem pitné vody

- vaří se v nádobách s neporušeným smaltovým povrchem nebo s povrchem z nerezu nebo varného skla

Sestavování jídelního lístku :

S účinností od 13.12.2014 Nařízení (EU) 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které přináší stravovacím provozům povinnost poskytovat informovat zákazníky o alergenech obsažených v nabízených pokrmech (včetně nápojů).

Informace o alergenech zveřejňujeme v jídelních lístcích, které jsou vyvěšeny na nástěnkách v šatnách.V případě změny jídelního lístku je tato skutečnost vyvěšena písemně v místě jídelního lístku.
Jídelní lístek zveřejněný na internetu je informativní a nemusí poskytovat aktuální změny.

- sestavování jídelních lístků se provádí podle zásad racionální výživy a doporučeného spotřebního koše.Doporučené dávky spotřebního koše jsou rozděleny dle věkových kategorií : I. Děti 3 – 6 let
  II. Děti 7 - 11 let / mají dávky o 10 % vyšší než kategorie I. /
  III. Dospělí

  Závazný ukazatel pro sestavování jídelních lístků a finančních normativů je Vyhláška 107/2008 Sb. ze dne 13.března 2008 (účinná od 1.4.2008), kterou se mění vyhláška 107/2005 Sb.(účinná od 8.3.2005), o školním stravování
  Normativ na strávníka zahrnuje i pitný režim po celou dobu pobytu v MŠ.

- pestrost jídel je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a měsíce

- dbá se střídání masitých, polomasitých, zeleninových a bezmasých jídel

- dbá se o každodenní podávání mléka a co nejčastější zařazování mléčných výrobků

- syrová zelenina a ovoce se podávají dle finančních možností co nejčastěji

- z jídelníčků se vylučují ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze

Organizace stravování :

- jídelna zajišťuje stravování pro předškolní žáky I. a II. kategorie a pro zaměstnance. Rozsah stravování se dle Vyhlášky o předškolním vzdělávání stanoví tak, že pokud je dítě v době podávání jídla přítomno v mateřské škole, stravuje se vždy. Stravování zaměstnanců se řídí vyhláškou č.17/2008 Sb., kterou se mění vyhláška 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, ve znění vyhlášky č. 94/2006 Sb.

- jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strávníci v provozovnách školního stravování. Výjimku tvoří pouze první den neplánované nepřítomnosti strávníka ve školském zařízení, kdy se vydává strava do jídlonosiče / z hygienických důvodů ne do sklenic / v době od 11.30 – 11.45 hod.

- Výdej stravy v MŠ je organizován : - přesnídávka 8.45 – 9.15 hod.
  - oběd 11.45 – 12.30 hod.
  - svačinka 14.45 – 15.30 hod.

Úhrada za stravování :

- se provádí inkasem vždy 20. v měsíci na měsíc následující, zaměstnanci platí v hotovosti
- aktuální ceny stravného dle finančních normativů jsou vyvěšeny pro rodiče v každém oddělení na nástěnce

Odhlašování stravy :

- se provádí předchozí den do l3.hod.
- neodhlášené a nevybrané obědy se rozdělí ostatním dětem
- přeplatky za řádně odhlášenou stravu se odečítají při platbě na příští eventuelně přespříští měsíc (např. přeplatek za září se odečte v platbě na říjen)
  Přeplatky za poslední měsíc školního roku se dětem, které ukončují docházku v MŠ vracejí o prázdninách převodem na účet rodičů.
  Dětem, které pokračují v novém školním roce v docházce se odečítají z platby na září.
- za dlužné stravné po předchozím upozornění rodičů může ředitel dítě z docházky v MŠ vyloučit

Dle platné legislativy ŠJ neposkytuje individuální stravování!!!

Tento provozní řád je závazný pro všechny pracovníky jídelny a nabývá účinnosti dne 1.10.2021

Vypracovala : Andrea Bartošová
vedoucí ŠJ

Na vědomí : Pavlíková Martina ….....

Pelíšková Lucie ….....

Duráková Růžena ……..……