



Základní škola s rozšířenou výukou tělesné výchovy, Praha 4, Bítovská 1/1246

PROVOZNÍ ŘÁD

ŠKOLNÍ JÍDELNA

Školní jídelna je součástí Základní školy s RVTv v Praze 4, Bítovská 1/12466. Provozní řád školní jídelny je součástí Školního řádu Základní školy s RVTv Bítovská ze dne 1.dubna 2005.

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 s RVTv 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 strážníky. 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.

2. Zaměstnanci školní jídelny

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

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

Všichni zaměstnanci jsou oblečeni 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 strážníky /VHČ/

Výdej stravy pro docházející cizí strážníky 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 14:00 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 s RVTv 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 : 2dcl 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
 - pečicí 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.

Potravin 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 s RVTv Bítovská č.7.

Článek IX.

PLATNOST PROVOZNÍHO ŘÁDU

1. Provozní řád školní jídelny ZŠ s RVTv Bítovská nabývá účinnosti dnem 1.dubna 2005.
2. Provozní řád školní jídelny je nedílnou součástí Školního řádu Základní školy s RVTv Bítovská.

V Praze, dne 31.března 2005

Dr.Novák Michal
ředitel ZŠ s RVTv Bítovská