

## **Vnitřní řád školní jídelny - výdejny**

Čj. 17/2016

Obsah :

1. Obecná ustanovení
2. Výdej stravy
3. Dohled nad stravováním
4. Požadavky na zdravotní stav pracovníků výdejny
5. Zásady provozní hygieny
6. Požadavky na BOZP
7. Závěrečná ustanovení

### 1. Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon) a vyhlášky č.137/2004 Sb ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. v platném znění, vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

- **vnitřní řád školní jídelny - výdejny** je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování dětí a zaměstnanců školy a místnosti určené pro výdej jídla
- školní stravování podléhá plně školnímu řádu, zejména v bodu 16, oddílu III, IV a V.
- vedoucí stravovacího zařízení, které pro nás stravu připravuje, vydává soubor pokynů pro rodiče – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, způsob placení. Každý týden posílá jídelníček, který je v MŠ vyvěšen
- případné problémy konzultuje ředitelka školy s vedoucí stravovacího zařízení a orgány ochrany veřejného zdraví (hygienické stanice)

### 2. Výdej stravy:

- pokrmy jsou dováženy v nerezových termónádobách
- při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky,..)
- vydávané pokrmy musí mít teplotu nejméně +60 °C.
- pracovnice výdejny sleduje dodržování kritických bodů
- strava se vydává podle režimu dne v těchto časech :  
přesnídávka 8.00 – 9.00hod.      oběd 11.30 – 12.30hod.      svačina 14.15 – 14.45hod.
- pedagogické pracovnice školy rozdělují obědy
- dětem je vydávána kompletní strava včetně masa a příloh. Děti nesmí být nuceny do jídla a vráceny k dojídaní.
- vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, stravníci je neodnášejí z místnosti. V průběhu celého dne je dětem předkládáno krájené ovoce.

3. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění hygienických, kulturních a stravovacích návyků, kázně dětí

- sledují reakce strávnicků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,...), oprávněné stížnosti řeší s vedoucí kuchyně
- zamezují vstupu rodičů dětí do kuchyně. Výdej jídel do jídelnosičů pro nemocné děti probíhá po vlastním výdeji jídla přítomným dětem.
- sledují dodržování jídelníčku
- sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, tácu
- regulují osvětlení a větrání

4. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

- před nástupem do zaměstnání se musí pracovníci výdejny podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
- zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- pracovníci nesmí mít při práci ve výdejně žádné ozdoby rukou (prsten, náramky), nehty musí být zastřížené a nenalakované
- je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid), po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. dezinfekčního) prostředku
- je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
- v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

5. Zásady provozní hygieny

- běžný úklid v jídelně zajišťuje pracovnice výdejny stravy, včetně stolů a podlah znečištěných jídlem
- náčiní, nádobí, pracovní plochy, kuchyňské přístroje musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- průběžně musí být hygienicky nezávadným způsobem prováděna likvidace odpadu
- preventivně je třeba chránit suroviny, polotovary a jiné poživatiny před stykem s hmyzem, zvířaty a ptáky a zacházet s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti
- do prostor školní výdejny nepřipustit vstup nepovolaných osob a zvířat
- zákaz kouření ve všech prostorách
- úklid pracoviště se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Nádobí se myje v myčce (školnice).

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

- při práci s ostrými předměty (noži,...) mít na paměti hledisko bezpečnosti
- odkládat nádoby a nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- nádoby s pokrmami (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj
- nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmami
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách výdejny a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- závady na spotřebičích výdejny ihned oznamovat ředitelce a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- při obsluze elektrických spotřebičů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
- nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům
- plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat
- při vzniku pracovního úrazu ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů

7. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: B.Pechrová.
2. Směrnice nabývá účinnosti dnem 18. 6. 2016

Ve Vilémově dne 17. 6. 2016

-----  
Mgr. Zuzana Vičarová , ředitelka školy