

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY - VÝDEJNY

1. Informace o zařízení Školní jídelna - výdejna

Název školy: Základní škola Záškola s.r.o.

Sídlo: Královická 915/12, Brandýs nad Labem – Stará Boleslav

IČO: 05999111

RED IZO: 691010293

Email: zaskola@zaskola.cz

Web: www.zaskola.cz

Ředitel: Mgr. Pavel Novák

Kapacita zařízení: 100 strávníků

Provozní doba: pracovní dny 9:00 – 16:00 hodin s výjimkou dnů, ve kterých je vnitřním předpisem poskytovatele určeno hromadné čerpání dovolené, a s výjimkou dnů, ve kterých neprobíhá výuka.

2. Legislativní předpisy

a) vyhláška Ministerstva školství č.107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění

b) vyhláška Ministerstva zdravotnictví č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiolo- gicky závažných v platném znění

c) Vyhláška č. 160/2024 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých a dětských skupin

3. Údaje o výdejně stravy

Výdejna stravy je součástí Základní školy Záškola v 1. NP budovy školy Palackého 43/7, Neratovice - Lobkovice

Pracovnice Záškolý ve výdejně stravy: Natálie Tišerová

Dodavatel:

Inspirace - zařízení školního stravování s.r.o.

IČ: 09519696

se sídlem: V Boleslavce 556, 250 67 Klecany

Dodavatel zajišťuje dodání obědů na základě Smlouvy o zajištění školního stravování a přihlášky zákonných zástupců žáků ke stravování. Informace o stravování a jídelní lístek jsou strávníkům (jejich zákonným zástupcům) poskytovány v rámci online objednávkového systému www.bistroinspirace.cz. Jídelníček je tvořen dodavatelem, jídlo je připravováno výhradně z čerstvých surovin.

Podmínky objednávání stravy u dodavatele jsou v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů.

4. Stravování ve školní jídelně – výdejně

Děti (jejich zákonní zástupci) mají možnost si objednat u dodavatele (nebo si donést vlastní) oběd, svačinu a přesnídávku. Svačiny a přesnídávky jsou vydávány podle aktuálních potřeb žáků a aktuálního harmonogramu výuky.

Oběd je vydáván v časovém rozmezí zpravidla 11.30-14.00 v jídelně, která je součástí výdejny.

Na průvodním listu, který je k dispozici od dodavatele jsou uvedeny údaje s uvedením doby spotřeby a uchování jídel při určitých teplotách, název pokrmu a počet porcí.

Pro výdej obědů používají žáci přidělené elektronické čipy.

Ve výdejně je umístěna kuchyňská linka, dvojdrž (ovoce a mytí rukou), dřez na předmytí nádobí, myčka nádobí, lednice, mikrovlnná trouba pro jednorázový ohřev, indukční vařič, dávkovač papírových ručníků a mýdla, nášlapný odpadkový koš a nádoba určená k likvidaci zbytků.

Ve výdejně je k dispozici pouze pitná voda. Vodovodní baterie mají možnost regulace teplé a studené vody.

Výdej obědů zajišťují zaměstnanci Záškoly za dodržování zásad osobní hygieny, k tomu používají ochranné prostředky.

Konzumace stravy probíhá v jídelně, která je součástí výdejny.

Po převzetí stravy od dodavatele je její teplota přeměřována vpichovým teploměrem a naměřená hodnota je zaznamenávána do kontrolního listu.

Po ukončení výdeje pokrmů jsou zbytky ihned umístěny do nádoby k tomu určené a bezprostředně po ukončení výdeje odváženy z prostor školy.

Gastronádoby jsou po ukončení výdeje umyty spolu s použitým servírovacím nádobím.

5. Bezpečnost a ochrana dětí při stravování

Dohled nad bezpečností a ochranou dětí při stravování v jídelně Záškoly provádí přítomní zaměstnanci Záškoly.

6. Hygiena výdejny stravy

Veškeré pracovní plochy, kuchyňské náčiní a nádobí se udržuje v čistotě a je uzpůsobeno mytí v myčce na nádobí. Celý inventář je v řádném technickém stavu, vše je snad rozebíratelné a čistitelné. Čistící prostředky a pomůcky pro mytí nádobí jsou umístěny odděleně od prostředků na hrubý úklid.

Úklid kuchyňské linky a stolů je prováděn vždy po ukončení konzumace stravy. Každý den po odchodu všech dětí ze Záškoly jsou prostory výdejny zamety, vytřeny a ze všech povrchů je utřen prach v souladu s vnitřními pravidly a tímto provozním řádem.

7. Hygienické požadavky na pracovníka výdejny/BOZP

Pracovník musí neprodleně hlásit zaměstnavateli infekční onemocnění své, svých rodinných příslušníků a spolubydlících. Pracovník nesmí být nositelem choroboplodných zárodků.

Pracovník výdejny musí být prokazatelně seznámen s vnitřními předpisy jídelny, předpisy BOZP, hygieny a požární ochrany, které se vztahují na jeho pracovní činnost. Je povinen tyto předpisy dodržovat. Za proškolení pracovníků odpovídá ředitel školy. Školení se pravidelně opakuje po jednom roce.

Před vydáváním stravy si zaměstnanci odloží veškeré ozdoby rukou, umyjí si důkladně ruce mýdlem pod tekoucí vodou a osuší je jednorázovými ručníky. Každý zaměstnanec má svůj pracovní oděv. Oděv je pravidelně měněn.

V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. V případě kompletní stravy je nutné vždy používat podávací náčiní nebo jednorázové rukavice.

8. Úklid a dezinfekce

Denní úklid – mytí nádobí v myčce průběžné, mytí dřezů, odstranění odpadků. Celkový úklid kuchyně – udržování čistoty, hygieny. Úklid jídelny. Použití běžných dezinfekčních a mycích prostředků.

Týdenní úklid – celkový úklid výdejny, podlahy kuchyně, dlaždic, úklid podlahy, všech přilehlých prostor, vyřazení poškozeného nádobí a náčiní, mytí a dezinfekce chladicího zařízení, polic na nádobí, dveří, okenní parapety a povrchy otopných těles. Použití běžných dezinfekčních a mycích prostředků.

Sanitární úklid – provádí se mimo provoz výdejny – o prázdninách – jarních a hlavních. Zahrnuje kompletní desinfekci všech prostorů školní výdejny, úklid oken, mytí, mytí dlaždic, podlahy, umyjí se svítidla a event. dle potřeby se provede desinsekce a deratizace. Dle potřeby, minimálně 1x za dva roky proběhne malba výdejny.

Čistící prostředky a úklidový materiál bude uzamčen na místě k tomu určeném mimo prostor výdejny.

9. Systém kritických kontrolních bodů dle zásad HACCP

Ředitel Záškolý vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech.

Pro provoz školní výdejny v Zášcole byly stanoven tento kritický bod:

Kritický bod – sledování teploty a času při výdeji pokrmů

Sledování teploty a času při výdeji pokrmů se bude provádět 2x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. +60°C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět ohřev teplých pokrmů podle charakteru pokrmu.

10. Závěrečná ustanovení

Jeden výtisk provozního řádu školní výdejny – jídelny je trvale uložen ve školní jídelně - výdejně. Seznámení s provozním řádem tvoří součást vstupního a periodického školení zaměstnanců sZáškolý. Kontrola provádění jednotlivých ustanovení je součástí každoroční prověrky BOZP.

Kontrolu provádění ustanovení této směrnice kontroluje ředitel školy.

V Neratovicích 1.9.2025