



ZÁKLADNÍ ŠKOLA
A MATEŘSKÁ ŠKOLA
LOGOPEDICKÁ,
Brno, Veslařská 234

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č.j.: ZSLOGO-429/2023
Spisový znak/skartační znak/lhůta: A.1.4./A/10

V Brně 31. 5. 2023

Iveta Škaroupková

Obsah:

1. Povinnosti pracovníků.....	3
2. Zásady osobní hygieny	4
3. Zásady provozní hygieny	5
4. Zabezpečování nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmů	7
5. Sestavování jídelního lístku	8
6. Organizace stravování.....	9
7. Úhrada za stravování	10
8. Odhlašování stravy	11
9. Stravování dětí mimo výuku.....	12
10. Ceny stravného od 1. 8. 2023	13

1. POVINNOSTI PRACOVNÍKŮ

- konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví;
- dle zákona č. 392/2005 Sb. je pracovník povinen při činnostech epidemiologicky závažných zúčastňovat se pravidelných proškolení hygienického minima;
- před nástupem do zaměstnání
poté periodicky každé 4 roky před padesátým rokem věku
každé dva roky po padesátém roku věku
podrobit se preventivní lékařské prohlídce;
- pracovník musí mít vystaven zdravotní průkaz, při výkonu pracovní činnosti ho mít u sebe a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví;
- pracovník je povinen se dostavit k mimořádné lékařské prohlídce při horečnatém nebo průjmovitém onemocnění, nebo při hnisavém onemocnění kůže a sliznic, při onemocnění (i při podezření z onemocnění) přenosnou nemocí u sebe nebo spolubydlících či spolupracujících;
- pracovník je povinen informovat lékaře o druhu a povaze své pracovní činnosti;
- pracovník je též povinen dostavit se k mimořádné lékařské prohlídce na výzvu lékaře nebo na výzvu odborného pracovníka hygienické služby.

2. 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 započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití toalety, po manipulaci s odpady a při každém znečištění 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 vnějších i vnitřních prostorách provozovny platí přísný zákaz kouření, pití a konzumace jídla je prováděna ve vyhrazené místnosti, platí též přísný zákaz vstupu cizích osob bez zdravotního průkazu a zvířat;
- osobní předměty např. kabelky, mobilní telefony apod. nesouvisí s výkonem pracovní činnosti, proto jsou uloženy odděleně v místnosti – zázemí kuchyně, určené pro pracovnice, nikoli v prostorách výroby;
- při kašlání nebo kýchání zakrýt nos i ústa čistým jednorázovým kapesníkem nebo používat roušku;
- pro degustaci pokrmů zásadně používat 2 lžíce nebo talířek.

3. 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, suroviny musí pocházet od spolehlivého dodavatele a musí splňovat požadavky na zdravotní nezávadnost, při přejímce zboží se kontroluje čistota přepravního vozidla dodavatele a dodržení neporušení chladicího řetězce, zejména v jarních a letních měsících, zboží se ukládá do vyčleněných skladů, ve kterých je zabezpečeno větrání a jsou vybaveny vlhkoměrem a teploměrem a dále do lednic a mrazniček, které jsou též vybaveny teploměry;
- okna a dveře, 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, dezinfekce a deratizace;
- pracovní plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí se udržují v čistotě dle sanitačního řádu a harmonogramu generálního úklidu 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, k přípravě a výrobě pokrmů se používají pouze označené tržní druhy vajec, do pokrmů které se dále tepelně neupravují nelze přidávat syrová vejce na rozmrazování drůbeže je třeba mít zvlášť vyčleněnou a označenou nádobu, rozmrazování probíhá za teploty do + 4 °C, dle Kodexu hygienických pravidel pro vařené potraviny ve veřejném stravování, část. 7.4.2. b) lze též rozmrazování provádět v přípravě syrového masa pod tekoucí pitnou vodou, která nepřesahuje teplotu + 21 °C a po dobu, která nepřesahuje 4 hod.;
- nakoupené syrové maso lze skladovat v lednici v označených nádobách, nejdéle však 96 hod.;
- maso po vlastním umletí musí být do tří hodin 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, pokud provozovna nemá zmrazovací šoker;
- 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 + 75 °C po dobu nejméně 5 min.;

- na smažení pokrmů se nesmí používat přepálený olej;
- k výrobě a přípravě pokrmů se používají jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům;
- používají se jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů;
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu se používají pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty;
- teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po výrobě, nejdéle však 4 hod. od dokončení jejich tepelné úpravy. Po dobu rozvozu, přepravy a výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu nejméně + 60 °C, teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli teplotu nejméně + 60 °C, teplé pokrmy nevydané ve lhůtě musí být ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovacích službách, nelze je tedy po uplynutí této lhůty dále skladovat, ohřívat, zchlazovat ani zmrazovat;
- pokrmy studené kuchyně /saláty, svačinky/ se ihned po dohotovení zchlazují na nejvýše + 8 °C ve všech částech pokrmu, tyto se spotřebovávají v co nejčerstvějším stavu;
- mytí nádobí se provádí v myčce, nebo ručně pod tekoucí teplou vodou s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků, mycí prostředky, které se používají, jsou určeny pro potravinářství a jejich druhy se střídají, aby nedocházelo k rezistenci, nádobí ani přístroje se nesmí utírat do utěrek, nechává se okapat, u všech umyvadel a bezdotykových baterií jsou k dispozici jednorázové ručníky;
- odpad je ukládán do uzavíratelných nádob a průběžně likvidován;
- v provozovně je vypracován systém kritických bodů, každý rok je prováděn jeho audit, jeho řádnou písemnou evidenci vedou denně pověřené pracovnice, kontrolu provádí vedoucí školní jídelny.

4. ZABEZPEČOVÁNÍ NEZÁVADNOSTI A VÝŽIVOVÉ HODNOTY POKRMŮ

- šetrné mechanické odstraňování nepoživatelných částí surovin k přípravě pokrmů;
- pečivo se krájí těsně před podáváním;
- dodržují se bezpečné pracovní postupy při otevírání skleněných a plechových obalů potravin s cílem zamezit průniku úlomků skla nebo plechu do potravin;
- nepoužívají se potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti;
- 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 nerezů nebo varného skla.

5. SESTAVOVÁNÍ JÍDELNÍHO LÍSTKU

- 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 7–10 let;
 - III. děti 11–15 let;
 - IV. děti nad 15 let;
 - V. dospělí.

- závazný ukazatel pro sestavování jídelních lístků je vyhláška č. 463/2011 Sb. účinná od 1. 1. 2012;
- normativ na strávnicka zahrnuje i pitný režim po celou dobu pobytu ve škole;
- pestrost jídel je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a měsíce;
- dbá se o 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.

6. ORGANIZACE STRAVOVÁNÍ

- jídelna zajišťuje stravování pro děti z mateřské školy, pro žáky základní školy, pro internátní děti a žáky, pro zaměstnance a v případě různých logopedických akcí i pro cizí strávnicky, stravování zaměstnanců se řídí dle vyhlášky č. 84/2005 Sb., jejím doplňkem č. 94/2006 Sb. o závodním stravování;
- jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strávnicki v provozovně školního stravování, výjimku tvoří pouze první den neplánované nepřítomnosti strávnicka ve školském zařízení, kdy se vydává strava do jídlonosiče (z hygienických důvodů ne do sklenic) v době od 11.00–13.30 hod., jídlo je určeno pro přímou konzumaci;
- v případě nespotrebované normy jídla může strávnick požádat o přídavek za podmínky, že snědl nejen hlavní jídlo, ale též polévku;
- přídavek masa není možný;
- poskytování dietního stravování není součástí školního stravování, je možná písemná dohoda mezi rodiči dítěte a vedoucí školního stravování, zákonní zástupci nesou plnou zodpovědnost za připravenou a donášenou stravu;
- v rámci školního stravování MŠ a ZŠ logopedické se poskytuje jeden druh jídla;
- strávnick je zařazen do evidence na základě vyplněné a podepsané přihlášky ke stravování, dětem a žákům podepisuje přihlášku zákonný zástupce;
- k evidenci strávnicka slouží čip, který si každý přihlášený strávnick zakoupí. Cena je 115,- Kč vč.DPH
- výdej stravy je organizován:
 - snídaně 7.25–7.45 hod.;
 - přesnídávka 9.45–9.55 hod.;
 - oběd 11.30–14.00 hod.;
 - svačinka 15.30–16.00 hod.;
 - večeře 18.30–19.00 hod.;
 - II. večeře formou balíčku při večeři.
- Žák má nárok na stravu po dobu pobytu ve škole, první den neplánované nepřítomnosti ve škole se dle vyhlášky o školním stravování č. 463/2011 Sb. považuje za pobyt ve škole a stravu je možno vyzvednout si do vlastních jídlonosičů. Ostatní dny nepřítomnosti nemá žák nárok na dotovanou stravu a je povinen se odhlásit nebo hradit plnou cenu stravy včetně provozních nákladů;

7. ÚHRADA ZA STRAVOVÁNÍ

se provádí: hotově
trvalým příkazem na účet školní jídelny
jednorázovým převodem z účtu a to nejpozději do 20. dne v měsíci na měsíc
nadházející

Stravování v mateřské škole:

Děti v MŠ mají právo odebrat denně přesnídávku, oběd a svačinu dle věkové kategorie.

Stravování v základní škole:

Žáci v ZŠ mají právo odebrat 1 oběd denně dle věkové kategorie.

Internátní stravování:

Internátní děti a žáci mají právo odebrat denně snídani, přesnídávku, oběd, svačinu a večeři dle věkové kategorie. Internátní děti starší 15 let odebírají i II. večeři.

Do kategorií jsou žáci zařazováni podle věku, a to od prvního dne školního roku (školní rok trvá od 1.září do 31.srpna dalšího roku) i když vyššího věku dosáhne např. až v červenci, musí být do vyšší kategorie zařazeni již od prvního dne školního roku.

Ceny stravného se řídí dle výše finančních limitů na nákup potravin v dané kategorii strávnicka ve vyhlášce o školním stravování 463/2011 Sb.

8. ODHLAŠOVÁNÍ STRAVY

- je možné do 13.hodin předcházejícího dne následujícími způsoby :
 - na internetovém portálu Strava.cz (každý strávník se může přihlásit svým uživatelským jménem a heslem)
 - telefonicky – 720 516 138 nebo 517 543 104
 - e-mailem : strava@zslogo.cz
- neodhlášené a nevybrané obědy se rozdělí ostatním dětem;
- finanční vyrovnání za řádně a včas odhlášenou stravu se provádí po ukončení školní docházky dětí (zpravidla v první polovině měsíce července) nebo při ukončení docházky během školního roku;
- odhlašování a přihlašování stravy není možné v posledním týdnu výuky kalendářního i školního roku z důvodu finančního vyrovnání.

9. STRAVOVÁNÍ DĚTÍ MIMO VÝUKU

- stravování mimo výuku – v době prázdnin nebo při udělení ředitelského volna bude v případě zájmu stravování dětí ZŠ zajištěno od počtu 30 a více žáků, a to pouze s příplatkem za provozní náklady (zákon 561/2004). Stravování dětí MŠ bude zajištěno z úsporných důvodů od polovičního počtu předškolních žáků tj. od 12 dětí a více za cenu potravin – bez provozních nákladů;
- stravování v době hlavních prázdnin se neposkytuje;
- nebude-li provoz školní jídelny přerušen, školní jídelna umožní v předem stanoveném čase odběr stravy v rámci školního stravování (za dotovanou cenu) i dětem, na které se vztahuje povinnost předškolního vzdělávání a žákům základní školy, vzdělávajících se distančním způsobem.

10. CENY STRAVNÉHO OD 1. 8. 2023

Kategorie 3-6 let

Snídaně	15,-
Přesnídávka	13,-
Oběd	30,-
Svačina	13,-
Večeře	23,-
Celkem	94,-

Kategorie 7-10 let

Snídaně	16,-
Přesnídávka	15,-
Oběd	34,-
Svačina	13,-
Večeře	27,-
Celkem	105,-

Kategorie 11 – 14 let

Snídaně	17,-
Přesnídávka	15,-
Oběd	38,-
Svačina	14,-
Večeře	28,-
Celkem	112,-

Kategorie nad 15 let

Snídaně	18,-
Přesnídávka	16,-
Oběd	39,-
Svačina	15,-
Večeře	30,-
II.večeře	15,-
Celkem	133,-

Zaměstnanci a cizí strávníci

	potraviny	provozní náklady
Snídaně	18,-	12,-
Oběd	51,- (z FKSP 23,- Kč)	31,-
Večeře	30,-	12,-

Vypracovala dle finančních limitů na nákup potravin podle Vyhlášky o školním stravování č.463/2011 Sb.

V Brně dne 31. 5. 2023

Škaroupková Iveta