Základní škola a Mateřská škola Dalešice, okres Třebíč, příspěvková organizace

 **Vnitřní řád školní jídelny**

Účinnost od:01. 09. 2020

Telefon: 568 860 682

E-mail: skola.dalesice@seznam.cz

***Úvod***

**Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon),**

**vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o**

**závodním stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení**

**školního stravování.**

**Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, žáků a zákonných zástupců, provoz zařízení a jeho**

**vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální**

**patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany**

**strávníků.**

**Vnitřní řád obsahuje:**

**A. Provozní řád školní jídelny**

**B. Provozní řád kuchyně**

**C. Sanitační řád**

**PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

**I. ÚVODNÍ USTANOVENÍ**

1. Vnitřní řád školní jídelny je vydáván v souladu s § 30 zákona č.561/2004 Sb., o předškolním,

základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon ) a je součástí

organizačního řádu právnické osoby Základní škola a mateřská škola Rybná nad Zdobnicí.

2. Vnitřní řád školní jídelny je platný pro součást školní jídelna právnické osoby Základní škola a

Mateřská škola Dalešice, okres Třebíč, příspěvková organizace ( dále jen „školní jídelna“).

3. Přihláškou ke stravování ve školní jídelně se účastník stravování i jeho zákonný zástupce zavazuje

dodržovat vnitřní řád školní jídelny.

4. Zřízení a provoz uvedeného školského zařízení vymezují platné předpisy, zejména:

- zákon č.561/2004 Sb., (školský zákon )

- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

- vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování

- vyhláška č. 137/2004, o hygienických požadavcích na stravovací služby,

- vyhláška č.84/2005, o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových

organizacích,

vše v platném znění.

***Školní jídelna zajišťuje stravování***:

-pro děti MŠ v rozsahu 1 oběd denně a dvě svačiny v době pobytu dítěte ve škole za cenu stanovenou

finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,

-pro žáky základní školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou

finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,

-pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání.

**II. PRÁVA A POVINNOSTI ŽÁKŮ, PRAVIDLA VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY,**

**ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A PEDAGOGICKÝMI PRACOVNÍKY**

**A . Práva žáků**

1. Žáci docházející do školní jídelny mají všechna práva dítěte, jak jsou stanovena v „Úmluvě o

právech dítěte“.

2. Žáci mají právo na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, na život a práci ve zdravém životním

prostředí.

3. Žáci mají právo na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo

psychickým násilím, zneužíváním, zanedbáváním, před sociálně patologickými jevy a všemi

druhy toxikománií.

**B . Povinnosti žáků**

1. Žáci docházející do školní jídelny dodržují pravidla kulturního chování.

2. Žáci se nesmějí dopouštět projevů rasismu a šikanování.

3. Žáci jsou povinni řídit se pokyny pedagogického dozoru a dalších oprávněných osob.

**C . Práva zákonných zástupců žáků**

1. Zákonný zástupce žáka má právo vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny u vedoucí

školní jídelny nebo u ředitele školy.

**D . Povinnosti zákonných zástupců žáků**

1. Zákonný zástupce má povinnost informovat školu o změně zdravotní způsobilosti, zdravotních

obtížích žáka nebo jiných závažných skutečnostech, na které je nutno brát ze zdravotního hlediska

ohled..

**E. Pravidla vzájemných vztahů mezi žáky, zákonnými zástupci žáků**

**a pedagogickými pracovníky**

1. Dozor ve školní jídelně vydává žákům a zákonným zástupcům žáků pouze takové pokyny, které

bezprostředně souvisí s plněním vnitřního řádu školní jídelny, zajištění bezpečnosti a dalších

nezbytných organizačních opatření.

2. Informace, které zákonný zástupce poskytne o žákovi (zdravotní způsobilost,…) jsou důvěrné a

všichni pedagogičtí pracovníci se řídí zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

3. Žák zdraví ve školní jídelně pracovníky školy srozumitelným pozdravem. Pracovník školy žákovi

na pozdrav odpoví.

|  |
| --- |
|  |
| **III. PROVOZ A VNITŘNÍ REŽIM ŠKOLNÍ JÍDELNY** |

**A. Účastníci stravování**

1. Školním stravováním se rozumí stravovací služby pro děti, žáky a zaměstnance .

2. Školní stravování se řídí výživovými normami stanovenými v příloze č. 1 k vyhlášce č. 107/2005

a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovených v příloze č. 2 k vyhlášce č.107/2005.

3. Účastníci školního stravování ve smyslu výše uvedených předpisů jsou děti v MŠ a žáci ZŠ

organizace Základní škola a Mateřská škola Dalešice. Účastníci závodního stravování

jsou zaměstnanci organizace Základní škola a Mateřská škola Dalešice.

4. V případě opakovaného nedodržování tohoto vnitřního řádu ŠJ (zejména porušování kázně a

ohrožování bezpečnosti a hygieny stravování), má ředitel školy právo po předchozím upozornění

vyloučit žáka ze stravování ve ŠJ.

**B. Provoz školní jídelny**

1. Podrobné podmínky poskytování školního stravování, zejména podmínky přihlašování a

odhlašování strávníků a jídel, organizaci výdeje jídel a způsob hrazení úplaty za školní stravování

jsou vymezeny vnitřním předpisem ŠJ Základní škola a Mateřská škola Dalešice, který

je přílohou tohoto vnitřního řádu ŠJ.

2. Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat

a) oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s

celodenním provozem,

b) oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li

vzděláváno ve třídě s polodenním provozem, pro šestihodinový provoz oběd a předcházející

přesnídávkové jídlo

3. Žák základní školy má právo denně odebrat oběd.

4. Provoz školní jídelny je od 7:00 hod. do 14:30 hod.

5. Doba výdeje stravy pro děti, žáky a zaměstnance školy je od 11:30 hod. do 13:00 hod .

**C. Vnitřní režim školní jídelny**

Školní jídelna se řídí zákonem č.258/200 Sb. O ochraně veřejného zdraví „a nařízení

č.852/2004 /ES,,O hygieně potravin“, vyhláškou č. 107/2005 Sb. O školním stravování, ve

znění pozdějších předpisů, doplněnou vyhláškou č.84/2005Sb., Hygienickými předpisy,

vyhláškou č 137/2004 Sb. a zákonem 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním,

vyšším odborném vzdělávání v platném znění.

Vyhláška o školním stravování a hygienické předpisy jsou k nahlédnutí u vedoucí školní

jídelny. Jídelní lístek a ostatní informace jsou na nástěnce a ve školní jídelně. Sestavování

jídelníčku se řídí zásadami zdravé výživy a spotřebním košem vybraných druhů potravin dle

přílohy č.2 k vyhlášce č.48/1993 Sb. v platném znění.

Školní stravování se uskutečňuje jen v době pobytu dítěte či žáka ve škole.

To znamená, že ***v případě absence dítěte nebo žáka musí být oběd odhlášen. Výjimkou je***

***první den nepředpokládané absence (nemoc, kdy může odebrat dítě/žák stravu za sníženou***

***cenu (cenu potravin) do jídlonosičů.***

***Následující dny musí stravu odhlásit, jinak může být doúčtována úhrada za přípravu oběda***

***do plné výše(tj.+40Kč k ceně potravin a to i v případě, že stravu nevyzvedne a tzv.***

***„propadne“)***

Strávníci se odhlašují v den nepřítomnosti- nejpozději **do 7:45 hod** na telefonním čísle: 568 860 682,

na emailu: **skola.dalesice@seznam.cz** nebo osobně u vedoucí školní jídelny nebo kuchařky.

Dle přílohy č. 2 vyhlášky č.107/2005 Sb. se strávníci MŠ a ZŠ zařazují do skupin platících

stravné podle věkových kategorií

MŠ **Dítě do 7 let**

MŠ **Dítě starší 7 let**

ZŠ **7 – 10 let**

ZŠ **11 – 14 let**

Zaměstnanci školy

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni **na dobu školního roku, kdy školní rok je od**

**1. září do 31. srpna.**

Strávníci, kteří v průběhu docházky do MŠ dovrší 7 let věku a strávníci, kteří v průběhu

docházky do ZŠ dovrší 11 let věku, hradí dle uvedené vyhlášky vyšší stravné.

Ve školní jídelně je pro zaměstnance poskytováno závodní stravování.

Stravné se platí v hotovosti - dle stanoveného termínu vedoucí školního stravování. Ceny stravného a zařazování strávníků do jednotlivých kategorií se řídí vyhláškou č. 107/2015Sb., o školním stravování v platném znění.

Školní kuchyně nevaří dietní jídla.

Škola zajišťuje pitný režim.

**Výdejní doba:**

MŠ – přesnídávka **od 8:30 hod**

MŠ – obědy **od 11:30 hod**.

ZŠ – obědy od **12:00 hod**

Odchod žáků na oběd se řídí přiloženým rozvrhem. O změnách výdeje obědů jsou vedoucí

stravování a kuchařka informovány předem.

.

**IV. OCHRANA MAJETKU ŠKOLY**

1. Žáci mají právo užívat zařízení školní jídelny v souvislosti se školním stravováním.

2. Žáci jsou povinni udržovat pořádek a nepoškozovat úmyslně předměty tvořící zařízení ŠJ.

3. Žáci šetří zařízení a vybavení jídelny a uklízí po sobě zanechanou nečistotu.

4. Žáci okamžitě oznámí zjištěné závady školního majetku pedagogickému dozoru v ŠJ.

5. Škodu na majetku školní jídelny, kterou způsobí žák svévolně nebo z nedbalosti, je povinen

zákonný zástupce žáka v plné výši uhradit.

**PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ**

**I. ÚVOD**

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle

HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy,

navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se

zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické

nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost

ovládat analyzovaná nebezpečí.

1. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat

stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k

obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

 2. Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují

předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného

zdraví.

**II. ZÁSADY OSOBNÍ A PROVOZNÍ HYGIENY**

 1. **Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni :**

a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím

příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením,

které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,

b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze

své pracovní činnosti,

c) vedoucí ŠJ má u sebe zdravotní průkazy zaměstnanců kuchyně a na vyzvání je

předloží orgánu ochrany veřejného zdraví,

d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a

dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,

e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny,

které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,

f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost

podávaných pokrmů,

g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,

h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým

požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky

podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,

i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných

pokrmů,

j) v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat

vzorky podávaných pokrmů,

k) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze

zdravotně nezávadné materiály a předměty,

l) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,

m) dodržovat zákaz kouření.

 **2.** **Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy**

 **z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.**

 **3. Zásady provozní hygieny:**

a) náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a

rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo

k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů,

b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě

dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných

potravin a návodu výrobce,

c) sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a

provozuschopném stavu,

d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či

barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a

zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,

e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,

f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu

školní kuchyně

g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně

musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,

h) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných

osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat,

i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od

pracovního oděvu,

j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou

určeny pro potravinářství,

k) v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí

nelze kouřit,

l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního

nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

 4 . **Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny :**

a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z

nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po

manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s

použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,

b) je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv,

pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být

udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny,

c) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a

v pracovní obuvi,

d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např.

konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),

e) je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,

f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu

vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

**III. POŽADAVKY PROVOZU**

 **Pro účely splnění požadavků BZOP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:**

a) nepracovat s nožem směrem k tělu,

b) odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,

c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy,

d) nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,

e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a

dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,

f) nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů při vypnutém motoru,

g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u

nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat

ručně,

h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po

zastavení stroje,

i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,…) po stole,

j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha

vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,

k) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet

(vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí

elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle

vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření;

dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů,

l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými

pokrmy,

m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,

n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a

zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,

o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní

činnosti,

p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykosťování, při této práci používat

ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti

pořezání,

q) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných

minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým

podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,

r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,

s) mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,

t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud

to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného

náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,

u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného

pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí

nezakryté,

v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody;

nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; voda k poslednímu

smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek;

dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného

dozoru,

w) při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly,

které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny,

x) nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke

spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné

předměty nebo části oděvu; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k

jednotlivým spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené

opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,

y) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,

z) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných

událostí.

**IV. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ**

1. Vnitřní řád školní jídelny, kuchyně a sanitační řád byl projednán a schválen na provozní poradě a

pedagogické radě dne : 28.8.2020.

2. Ruší se platnost předešlých řádů.

3. Platnost vnitřního řádu školní jídelny začíná s účinností od 1.9.2020 na dobu neurčitou.

**SANITAČNÍ ŘÁD**

**Denní úklid** pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne.

*Po dokončení směny a výdeje provádějí:*

- umytí všech pracovních ploch

- umytí všech pracovních nástrojů

- umytí jídelního vozíku

- umytí podlahy

- umytí dřezů a umyvadla

- průběžné odstraňování odpadků

**Týdenní úklid**:

- celkový úklid všech pracovišť

- odmrazení a vymytí lednic dle potřeby

- omytí stěn, kachliček u pracovních ploch

- úklid sklepa a skladových prostor

- vyčištění konvektomatu dle potřeby

- umytí skleniček a hrníčků – dezinfekce

- úklid šatny

- dezinfekce odpadů a škrabky

V Dalešicích dne 20. 8. 2020

 Mgr. Alena Stupková,

 řed. školy