

Dětský domov, Základní škola a Střední škola, Duchcov,
příspěvková organizace

Školní 624/1, 419 01 Duchcov
tel.: 417835324, fax: 417834002, e-mail: sekretariat@ddzsduchcov.cz, IDDS: ptbwg3p

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

<u>Č. j.:</u>	10/2022
<u>Název organizace:</u>	Dětský domov, Základní škola a Střední škola, Duchcov, příspěvková organizace
<u>Sídlo organizace:</u>	Školní 624/1, 419 01 Duchcov
<u>IČO:</u>	61515582
<u>Právní forma organizace:</u>	příspěvková organizace
<u>Zřizovatel:</u>	Ústecký kraj, Velká Hradební 48 400 01 Ústí nad Labem
<u>Platnost směrnice od:</u>	1. 7. 2022
<u>Účinnost směrnice od:</u>	1. 7. 2022
<u>Zpracoval:</u>	Eva Guhrá, vedoucí školní jídelny
<u>Schválil:</u>	Mgr. Blanka Stádníková, ředitelka

I. Úvodní ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny se řídí zejména:

- Zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění
- Vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění
- Vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, v platném znění
- Vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění
- Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin

II. Zásady provozu školní jídelny

1. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem školní jídelny určené ke stravování žáků (dětí) a zaměstnanců organizace.
2. Školní jídelna je v nepřetržitém provozu. Výdejní dobu jídel stanoví vedoucí školní jídelny po dohodě s vedením zařízení. V případě změny činnosti v dětském domově je vyhrazena změna provozu školní jídelny po dohodě s vedoucí školní jídelny a vedením zařízení. Doba výdeje je přiložena k vnitřnímu řádu školní jídelny.

3. Jídelníček je sestavován na základě výživových norem s dodržováním spotřebního koše. Vedoucí školní jídelny zajišťuje přihlašování a odhlašování stravy dětí a zaměstnanců, platby stravného, vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně na období daného týdne.
4. Stravování pro žáky školy je poskytováno na základě přihlášky ke stravování, která je podepsána zákonným zástupcem žáka.
5. Oběd je nutné přihlásit či odhlásit den předem, výjimečně ráno do 8.00 hodin na tel. 417 835 324 či osobně u vedoucí školní jídelny. Na konci školního roku je provedeno vyúčtování u každého strávnicka.
6. Zaměstnanci mají nárok na závodní stravování pouze ve dnech, kdy odpracují nejméně 3 hodiny na pracovišti.
7. Platné ceny stravného (oběda) pro strávnicky ve školní jídelně jsou uvedeny ve „Směrnici o stravování ve školní jídelně“, stanoveno dle finančních limitů na nákup potravin.
8. Dle § 5 odst. 5 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění, je stanovena částka 400 Kč v kalendářním roce při významných osobních příležitostech strávnicka, kterému je poskytováno stravování v rámci plného přímého zaopatření. Tato částka je určena na dárkový balíček k narozeninám. Součástí balíčku jsou sladkosti a ovoce.
9. Strávnickům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktického lékařství pro děti a dorost vyžaduje stravovat se s omezením podle dietního režimu, je možné poskytovat stravování v dietním režimu.
10. Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci.
11. Pedagogičtí pracovníci:
 - dbají na dodržování kázně v šatně i školní jídelně, dbají na dodržování zásad stolování,
 - sledují reakce na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření apod.),
 - sledují způsob výdeje stravy, případné problémy s plynulostí výdeje stravy projednají s vedoucí školní jídelny a vedením zařízení,
 - sledují dodržování hygienických pravidel, čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců,
 - sledují odevzdávání nádobí,
 - regulují osvětlení a větrání.
12. Úklid zajišťují ve školní jídelně uklízečky, včetně stolů a podlahy.
13. Strávnickům je vydáváno jídlo včetně příloh, při vydávání stravy lze žádat stravu bez polévky, přílohy, masa, apod. Strávnicki si ze stojanu odebírají tácy a příbory. Všichni strávnicki tráví v jídelně pouze dobu nezbytně nutnou ke konzumaci stravy.
14. Po jídle se použité nádobí a příbory odnáší do okénka k tomu určenému.
15. Závady ve stravě hlásí strávnicki ihned pedagogickému dohledu, který problém řeší s kuchařkami nebo vedoucí školní jídelny.

Provozovatel je povinen zajistit:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- osobní ochranné a pracovní prostředky
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

Kuchařky věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel, zejména:

- zda se u nich neprojevují příznaky onemocnění
- zda chrání suroviny, polotovary a jiné poživatiny před stykem s hmyzem, zvířaty a ptáky nebo s nepovolanými osobami, skladují je a zacházejí s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti
- průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem
- udržují v čistotě své pracoviště, užívaná pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. desinfekčního) prostředku, zejména vždy po použití WC a po manipulaci s odpadky a vždy po přechodu z nečisté práce na čistou, zásadně před započatím vlastní práce, nehty na rukou musí být krátce přistřižené a nenalakované, čisté, vlasy upravené a kryté, při práci v kuchyni nesmí mít na ruku žádné ozdoby (prsteny, náramky)
- při práci nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice), vyměňují jej při hrubším znečištění, odkládají jej i při krátkodobém opuštění pracoviště, při přechodu z čisté na nečistou část provozu a naopak
- v průběhu práce na pracoviště nesmí provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- platí zákaz kouření a zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat na pracoviště
- použitý pracovní oděv ukládají na místo k tomu určené, osobní věci, občanský oděv si odkládají v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu

Povinnosti pracovníků provozu kuchyně:

- dodržování pracovní doby kuchyně
- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí školní jídelny a kuchařka
- vedoucí školní jídelny vybrané stravné předává okamžitě do pokladny organizace
- dbají na svůj zdravotní stav
- musí mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dodržují provozní a sanitační řád, řád HACCP na pracovišti
- dodržují zásady provozní a osobní hygieny
- znají a dodržují hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- užívají jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímají si kvality a nezávadnosti zpracovaných potravin
- kontrolují záruční lhůty potravin

- průběžně provádějí likvidace odpadu
- pro úklid kuchyně a skladu používají jen takové mycí a čisticí prostředky, které jsou určeny pro potravinářství, tyto prostředky jsou ukládány odděleně, mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku, bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí, úklid všech prostor školní jídelny je prováděn dle Sanitačního řádu školní jídelny

Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v době její nepřítomnosti určená zastupující kuchařka. Potravinu se vybalují mimo provoz kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. Ve skladu, lednicích a mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.

Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku kuchyně. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat před noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně. Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení by neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60°C.

Výdej stravy

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než 60°C.

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

1. Nepracovat s nožem směrem k tělu.
2. Odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo.
3. Nádobí s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází.

4. Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
5. Nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru.
6. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně.
7. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, provádět pouze po zastavení stroje.
8. Zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy.
9. Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vyřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
10. Nádoby z důvodů bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj, zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu, 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, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených.
11. Nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy.
12. Dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy.
13. Závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní jídelny a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem.
14. Plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti.
15. Pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv.
16. Nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a přístroje a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
17. Dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté.
18. Při mytí nádobí a přístrojů používat dostatečné množství čisté horké pitné vody, teplota mycí vody min. 40°C, nepoužívat kovové drátěnky, dezinfekce nádobí se provádí jen na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru.
19. Při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvykle práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny.
20. 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.
21. Při použití konvektomatu dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů.
22. Nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
23. Jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní jídelny, včetně mimořádných událostí.
24. Při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů.

25. Všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí školní jídelny provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců.
26. Je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vniknutí hmyzu a ptactva do pracovních místností.
27. V kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

Kritické body

Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně byl vytvořen tým (viz příloha č. 1). Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u vedoucí školní jídelny. Rovněž mají platné pracovní smlouvy a pracovní náplně založené v osobní složce. Receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.

1. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin
2. Kritický bod – sledování teploty a času při přípravě pokrmů
3. Kritický bod – sledování teploty a času při výdeji pokrmů

1. Sledování teploty při skladování potravin

Ve skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1krát denně do formuláře. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku, je volán pracovník firmy, který provede opravu. Ve skladu potravin se provádí pravidelné větrání.

2. Sledování teploty a času při přípravě pokrmů

Provádí se 1krát v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů. Hodnoty jsou zapisovány do formuláře. Doba a teplota tepelných opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu.

3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů

Provádí se 1krát v průběhu výdeje a je zapisována 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 dohřátí teplých pokrmů.

U přijímaného zboží je kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava. Při nákupu potravin v obchodě za hotové, je zajištěná odpovídající přeprava v chladicích boxech.

Rozmazování

Na základě Kodexu hygienických pravidel - zmrazené produkty, zvláště zmrazenou zeleninu, lze vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často zapotřebí před tepelných opracováním rozmrazit. Pokud se rozmrazování provádí jako operace oddělená od tepelného opracování, provádí se výhradně:

- v chladnici nebo účelové rozmrazovací skříni, kde je udržována teplota max. teplota 4°C
- pod tekoucí pitnou vodu při teplotě nepřevyšující 21 °C po dobu nepřesahující 4 hodiny.
-

Pečení

- dorty - pečou se k příležitosti narozenin dětí dětského domova
- vánoční cukroví – peče se pro děti z dětského domova na vánoční svátky
- ostatní pečení – občasně zákusky k hlavnímu jídlu, slavnostní příležitosti

Organizace tím, že si sama zajišťuje narozeninové dorty pro děti z dětského domova, vánoční pečení, velikonoční pečení, dosahuje občas navýšení spotřeby tuků a cukrů ve spotřebním koši.

Kritické body se evidují takto:

- změny systému kritických bodů po dobu 1 roku
- monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru
- překročení limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu
- výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku

Vypracoval: Eva Guhrá, vedoucí školní jídelny

Schválil: Mgr. Blanka Stádníková, ředitelka