

Základní škola Krucemburk, příspěvková organizace
se sídlem
Školní 440, Krucemburk, 582 66

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 8. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY, ŠKOLNÍ KUCHYNĚ, HCCP

Č.j.:	1 – 8/2020
Vypracoval:	Mgr. Jiří Šikl, ředitel školy
Schválil:	Mgr. Jiří Šikl, ředitel školy
Pedagogická rada projednala dne:	
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	02.10.2020
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	02.10.2020
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Obecná ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a vyhl. č. 463/2011 Sb. o školním stravování vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

Řád školní jídelny

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

1. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy.

(Nutno odlišit od pojmu školní kuchyně – kuchyni, sklady, přípravnu jídel.)

2. Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:00 h do 13:00 h pro žáky a zaměstnance ZŠ. Ve výjimečných případech (dozor, pozdní návrat z výletu) je možné domluvit odběr obědů s vedoucí ŠJ nebo s kuchařkou. Pro ZUŠ Krucemburk, pečovatelskou službu a cizí strážníky se obědy vydávají od 10:00 h – 10:45 h.

3. Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dohledů je vyvěšen v jídelně.

4. Dozírající pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků. Dozírající pracovníci:

- a) sledují reakce strážníků na množství a kvalitu jídla,
- b) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu,
- c) sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice, apod.,

- d) sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců,
 - e) regulují osvětlení a větrání,
 - f) sledují odevzdávání nádobí strážníky, roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod.
 - g) poslední dozor po skončení provozu zavírá okna a vypíná osvětlení,
 - h) na zjištěné nedostatky upozorňují vedoucí ŠJ nebo vedení školy.
5. Běžný úklid během provozní doby zajišťují v jídelně pracovníce školní kuchyně, včetně stolů a podlahy znečištěných jídelm.
6. Úklid po skončení provozní doby zajišťuje škola. Pokud je místnost školní jídelny použita k výukovým či jiným účelům, je nutno před výdejem stravy zajistit úklid.
7. Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně na období 1 týdne.
8. Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vrácení k dojídaní.
9. Žáci jsou rozděleni do věkových skupin dle vyhlášky č. 463/2011Sb.
10. Prodej obědů:
- a) obědy platí strážníci prostřednictvím inkasní platby z účtu strážníků, výjimečně lze platit hotově u vedoucí školní kuchyně,
 - b) strážníci si na začátku školního roku vyplní přihlášku ke stravování, podepsanou zákonným zástupcem, zaplatí zálohu, která jim bude na konci školního roku vyúčtována zpět,
 - c) strážníci si zakoupí čip, kterým si u okénka, při výdeji oběda, odčipují odebranou stravu,
 - d) strážníci mají přístup na stránky www.strava.cz, na kterých si obědy přihlašují, nebo odhlašují do 7. hodiny ráno, tam si mohou přečíst jídelníček na příští dny a zkontrolovat si výdej obědů a platby.
11. Strážník je povinen opatrovat čip a v případě jeho ztráty, nebo zničení zakoupit nový, při zakončení odebírání obědů mohou nepoškozený čip vrátit za stejnou cenu.
12. Strážníci dostanou řád školní jídelny, kterým jsou povinni se řídit.
13. Odhlašování obědů:
- a) na stránkách www.strava.cz,
 - b) telefonicky 569 697 559,
 - c) zapsat do sešitu ve školní jídelně,
 - d) odhlášení, nebo přihlášení do 7. hodin týž den.
14. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně.
15. Přípomínky strážníků (případně jejich rodičů) je možné hlásit vedoucí ŠJ.
16. Školní jídelna umožní odběr obědů v rámci školního stravování (*za dotovanou cenu*) i žákům, kteří se povinně vzdělávají distančním způsobem.
- Při vyzvedávání obědů do jídlonosičů je jídlo možné vydat jen osobě, které nebyla nařízena karanténa ani zakázána přítomnost ve škole.
- Výdej jídla se provádí formou bezkontaktního výdeje z okna, v době od 10:30 do 11:00 hodin.

Řád školní kuchyně

Vyplývá z požadavků:

- zákona č. 250/2000Sb. o zdraví lidu,
- vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 137/ 2004Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 410/2005Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých
- zákoníku práce
- bezpečnostních předpisů

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- před nástupem do zaměstnání je nutná **preventivní prohlídka a zdravotní průkaz**

- zaměstnanci jsou povinni neprodleně hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů
- pracovníci nesmí mít při práci žádné ozdoby rukou, prsteny, náramky, nesmí mít také nalakované nehty
- při přechodu z jednotlivých činností je nutná výměna pracovních oděvů, v kapsách oděvů nesmí nic být, v pracovním oděvu se nesmí chodit mimo pracoviště, před použitím toalety je nutné odložit pracovní oděv, v průběhu pracovní doby nelze provádět kosmetické úpravy zevnějšku
- zákaz kouření na pracovišti
- zákaz vstupu cizích osob na pracoviště, včetně rodinných příslušníků

Provozovatel je povinen zajistit

- aby práci v kuchyni vykonávaly osoby zdravotně způsobilé
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního i soukromého oblečení
- provádění dezinfekce a deratizace
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

Povinnosti pracovníků - organizace provozu kuchyně

- pracovní doba 5:30 h – 14:00 h kuchařky, 7:00 h – 11:30 h vedoucí školní jídelny
- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor kuchyně má vedoucí ŠJ, kuchařka
- je nutno, aby všichni zaměstnanci kuchyně byli **zdravotně způsobilí** pro práci v kuchyni, potvrzení o způsobilosti vystaví lékař
- je nutno nechat si vystavit **zdravotní průkaz**
- všichni zaměstnanci kuchyně musí dodržovat **hygienické předpisy, zásady provozní a osobní hygieny**
- musí také znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- je nutné, aby dodržovali technologické postupy při přípravě potravin
- všichni pracovníci musí dodržovat provozní a sanitační řád
- odpovědnost za závěrečný úklid mají kuchařky

Bezpečnostní pokyny

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích apod.) Nikdy nepracovat s nožem k tělu.
2. V kuchyni a ostatních provozních místnostech udržovat stále bezvadný pořádek. Náradí, zejména použité nože, ukládat vždy na určené místo. Cesty a průchody udržovat stále volné.
3. Nádobu s pokrmy (i prázdné) se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky.
4. Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem dělat jen po zastavení stroje.

5. Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stole. Dbát na to, aby podlahy byly dosucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků. Při každém rozliti tekutin po podlaze je nutno tuto ihned vytřít!
6. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj, aby s nimi byla lepší možnost manipulace. Manipulovat (vyklápět) s elektrickými kotli a pánvemi jen při vypnutí přívodu elektrického proudu. Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohoutky varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
7. Velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy nepřenášet sám. Požádat o pomoc spolupracovníka.
8. Dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy.
9. V prostorách kuchyně a umývárny dbát nejvyšší opatrnosti při chůzi, zvláště při přenášení velkých nádob s horkými jídly.
Na schodišti a před schody do sklepa nepokládat žádné předměty, dbát na bezpečnost při chůzi po schodišti.
10. Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv. Používat ostatní předepsané ochranné pracovní prostředky.
11. Nepřipouštět a nepožadovat pomoc zejména při práci na strojích od ostatních pracovníků, kteří nejsou s prací na těchto strojích způsobeni. Dbát na to, aby podlahy byly dosucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků. Při každém rozliti tekutin po podlaze je nutno tuto ihned vytřít.
12. Závady na strojích a elektrické instalaci neopravovat nikdy sami, ale zařídit jejich opravu osobou oprávněnou k takovým úkonům - údržbářem (elektrikářem).
13. Plně se soustředit na práci, nedostatek pozornosti často způsobuje úraz. Nerozptylovat se při práci mimopracovními záležitostmi a nerušit ostatní při pracovním úkonu.
14. Při vzniku úrazu vlastního nebo spolupracovníka ihned ohlásit případ vedoucí.
15. Při používání strojů (nářezový stroj, šlehač, míchačka na těsto) dodržovat návod k obsluze a bezpečnostní pravidla.
16. Zvýšenou pozornost věnovat při bourání masa a při vykostování. Při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání.
17. Za jakost a nezávadnost poživatin je odpovědná vedoucí kuchyně.
18. Chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od země, od stěn oddělen vloženým laťovým nebo podobným jiným zařízením. Chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe.
19. Pravidelně kontrolovat potraviny a jejich záruční lhůty.

20. Sekané nebo mleté maso připravovat ne dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
21. Je nutno provádět pravidelné vnitřní kontroly hygieny a kvality přípravy stravy, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Pravidelné kontroly a písemné záznamy zakládá vedoucí školní jídelny. Nedostatky řeší s ředitelem školy.
22. Do místnosti, kde jsou poživatiny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným. V místnostech, kde jsou poživatiny, je zakázáno kouřit.
23. Při manipulaci s poživatinami zejména s hotovými pokrmy se jich pracovníci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není podle povahy věci nezbytné. Musí vždy používat vhodné náčiní a přístroje a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
24. Je přísně zakázáno klást bílé nádobí nebo mělké černé nádobí naplněné pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
25. Při mytí nádobí a příborů musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí omývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody minimálně 40 °C. Nepoužívat kovových drátěnek. Voda k poslednímu omývání má být tak horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek. Dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn dozírajících orgánů (např. OHS).
26. Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod. jen nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku, a tím unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch a značné škody na zdraví. Zejména před odchodem z kuchyně je třeba přesvědčit se, zda je plyn dobře uzavřen. Každé zjištění unikajícího plynu hlásit ihned svému vedoucímu, aby mohla být učiněna náprava.
27. Jeli v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením (vypínači, zvonkem apod.) ani s otevřeným plamenem. V takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny dveře a okna. Tím se zabrání možnému výbuchu, který by mohl mít nedozírné následky.
28. Při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení mohou na nich provádět jen ty úkoly, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání, spouštění) a brát do ruky jen ty části, které jsou k tomu určeny - rukojeti, páčky, kolečka, držátka apod. Dotýkat se jiných částí spotřebičů a strojů se smí jen tehdy, je-li to při obsluze nutné a je s tím také při konstrukci zařízení počítáno a je-li to při obsluze zařízení zabezpečeno proti nebezpečnému dotyku. Před manipulací se stroji v kuchyni používaných seznámit se způsobem obsluhy a dodržovat bezpečné pracovní postupy. Návodů na obsluhu stroje mají být vyvěšeny v jeho blízkosti.
29. Dotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům, strojům a podobně je zakázáno, neboť je vždy spojeno s nebezpečím úrazu. Na části elektrické instalace, na vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty nebo části oděvu!
30. Nastane-li v zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nebo se zjistí na zařízení závada, která by mohla při obvyklém užívání způsobit úraz nebo škodu na zařízení, musí se o tom ihned uvědomit vedoucí. Vadná zařízení musí být vyřazena z provozu a označena nápadně vhodnou výstrahou o zákazu užívání.
31. Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů. K tomu úkonu používat jen schůdky, a to tak, aby obsluhující měl horní část těla vždy nad úrovní horkého pekáče.

32. Škrabka a pračka na brambory musí být při spuštění zakryta. Není dovoleno za chodu stroje brambory vybírat nebo sahat do otevřeného stroje rukou.
33. Je třeba dbát toho, aby ze stropů, říms a topných zařízení byl pravidelně stírán prach. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny.
34. Pomůcek sloužících k úklidu a čištění podlah (kbelíky, kartáče, košťata, hadry aj.) smí být použito jen k těmto účelům a je třeba uschovávat je na zvlášť k tomu vyhrazeném místě. Těchto pomůcek se nesmí používat k čištění kuchyňského nádobí, stolů apod.
35. Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna, musí být dostatečně větrány.
36. V kuchyni, v jídelně a ve skladištích poživatin nesmějí být uschovány občanské šaty a obuv a nesmějí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty.
37. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
38. Toalety musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a uzavíratelné nádoby na odkládání použitých hygienických potřeb.
39. Po použití toalety musí být dodržena vždy pečlivá hygiena.

Řád HCCP

Úvodní ustanovení

Statutární orgán vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993

Kritické body

1. 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 + pracovní náplně založené v osobní složce.
2. Pro zvládnutí zavedení systému HACCP je vytvořen seznam základních pojmů /viz příloha č. 2/, seznam dodavatelů /viz příloha č.5/, seznam všech používaných receptur /viz příloha č.6/. Tyto receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.
3. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny tyto kritické body:

A. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin

B. Kritický bod – sledování teploty a času při přípravě pokrmů

C. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů

ad A. Sledování teploty při skladování potravin - seznam skladovacích prostor / příloha č. 7/

V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygien. 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 servisní firmy. V suchém skladě potravin se bude provádět větrání. Záznamy teplot provádí 1x týdně pověřený pracovník. Další teploty pro skladování potravin jsou uvedeny v doporučení /příloha č. 4/

ad B. Sledování teploty a času při přípravě pokrmů - se bude provádět 1x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů. Hodnoty se budou zapisovat do formuláře. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. 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. Záznamy teplot provádí každý den určená kuchařka.

ad C. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů – se bude provádět 1x 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 dohřátí teplých pokrmů. Záznam teplot provádí každý den určená kuchařka.

4. Další nebezpečí

Tzv. nebezpečí – sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu / př. č. 8/.

Další ustanovení

1. Příjem na sklad – seznam dodavatelů – viz příloha č. 5

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

2. Výrobní diagramy – viz příloha č. 3

3. Rozmrazování

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

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

4. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování – viz příloha č. 6

5. Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu /příloha č. 8/.

6. 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

Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Bohuslava Pečenková
2. O kontrolách provádí písemné záznamy.
3. Zrušuje se předchozí znění této směrnice č.j 11-8/2012 ze dne 1.9.2012. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Skartačním řádem pro školy a školská zařízení
4. Směrnice nabývá účinnosti dnem : 2. 1. 2014

V Krucemburku 1. 10 .2020

Ředitel školy:

Přílohy:

1. Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů
2. Seznam základních pojmů
3. Výrobní diagramy
4. Doporučené teploty skladování potravin
5. Seznam dodavatelů
6. Seznam používaných receptur
7. Seznam skladovacích prostor
8. Sanitační řád
9. Provozní řád školní jídelny

Příloha č. 1

Sestavení týmu pro zavedení kritických bodů školní kuchyně Krucemburk

členové týmu	jméno	funkce	datum	podpis
Vedoucí týmu	Pečenková B.	vedoucí ŠJ		
Pracovnice ŠK	Mühlfaitová H.	kuchařka		
Pracovnice ŠK	Adámková S.	kuchařka		
Konzultant	Mgr. Šikl	ředitel ZŠ Krucemburk		

Příloha č. 2

Základní pojmy v HACCP

Kritický bod - technologický úsek, postup nebo operace při výrobě, rozvozu, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost pokrmu s cílem zamezit, vyloučit popřípadě zmenšit tato nebezpečí na přijatelnou úroveň.

Kritická mez - znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Plán systému kritických bodů - dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu.

Systém kritických bodů - systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají nebezpečí v kritických bodech.

Nebezpečí - biologický, chemický nebo fyzikální činitel v pokrmu, který může porušit jeho zdravotní nezávadnost.

Analýza nebezpečí - proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost pokrmu o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Riziko - odhad pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí.

Sledování - pozorování a měření stanovených znaků určených postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu.

Zvládnutý stav - stav při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu.

Ovládací opatření - jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost pokrmu nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Ověřovací postupy - posouzení, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda systém pracuje podle tohoto plánu.

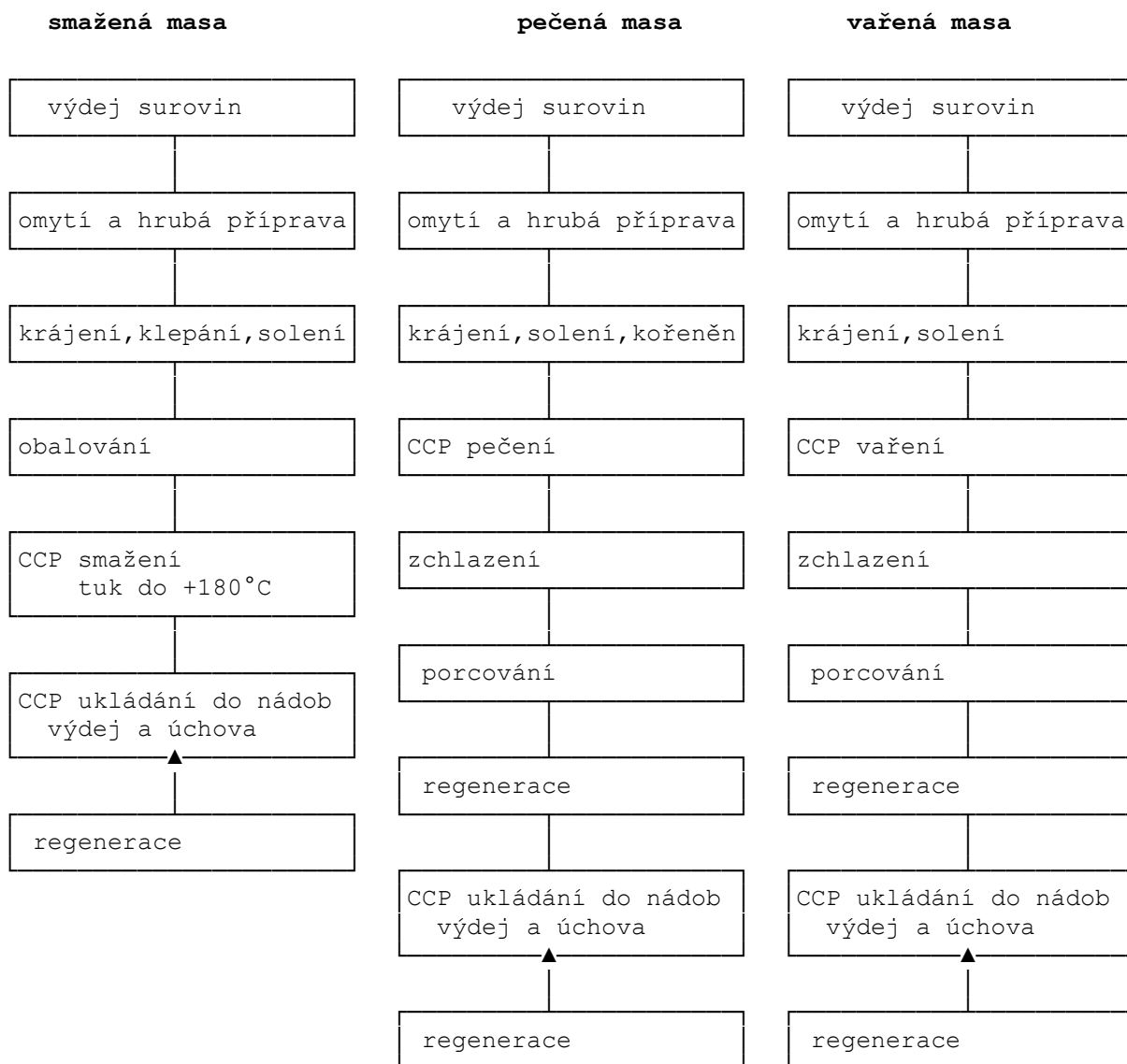
Vnitřní audit - systematické sledování a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za systém kritických bodů přímo odpovědní.

Tým HACCP - skupina osob, které vypracují a zdokumentují, zavádějí a udržují systém HACCP.

Příloha č. 3

Výrobní diagramy

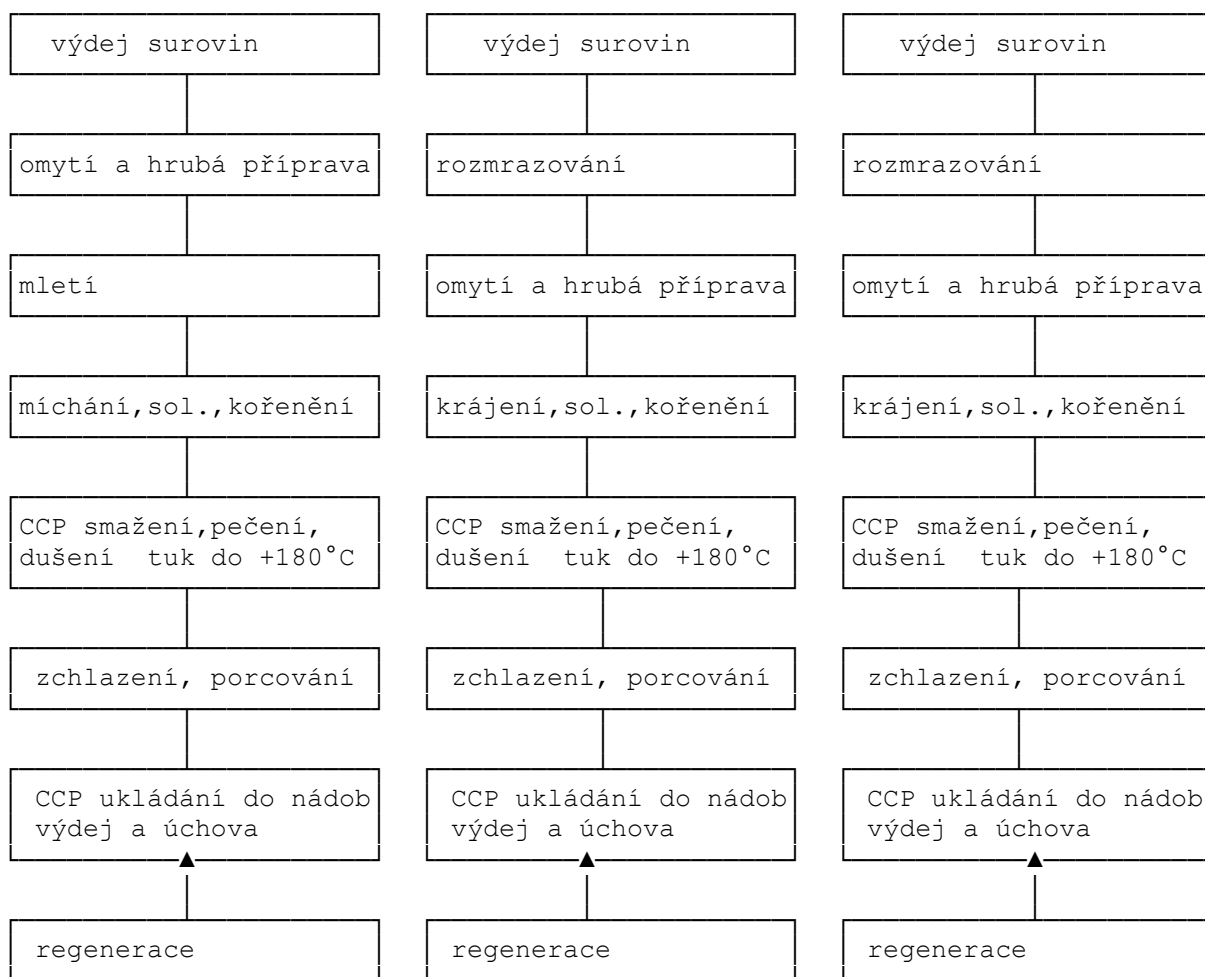
Diagramy výrobního procesu



mletá masa

drůbež

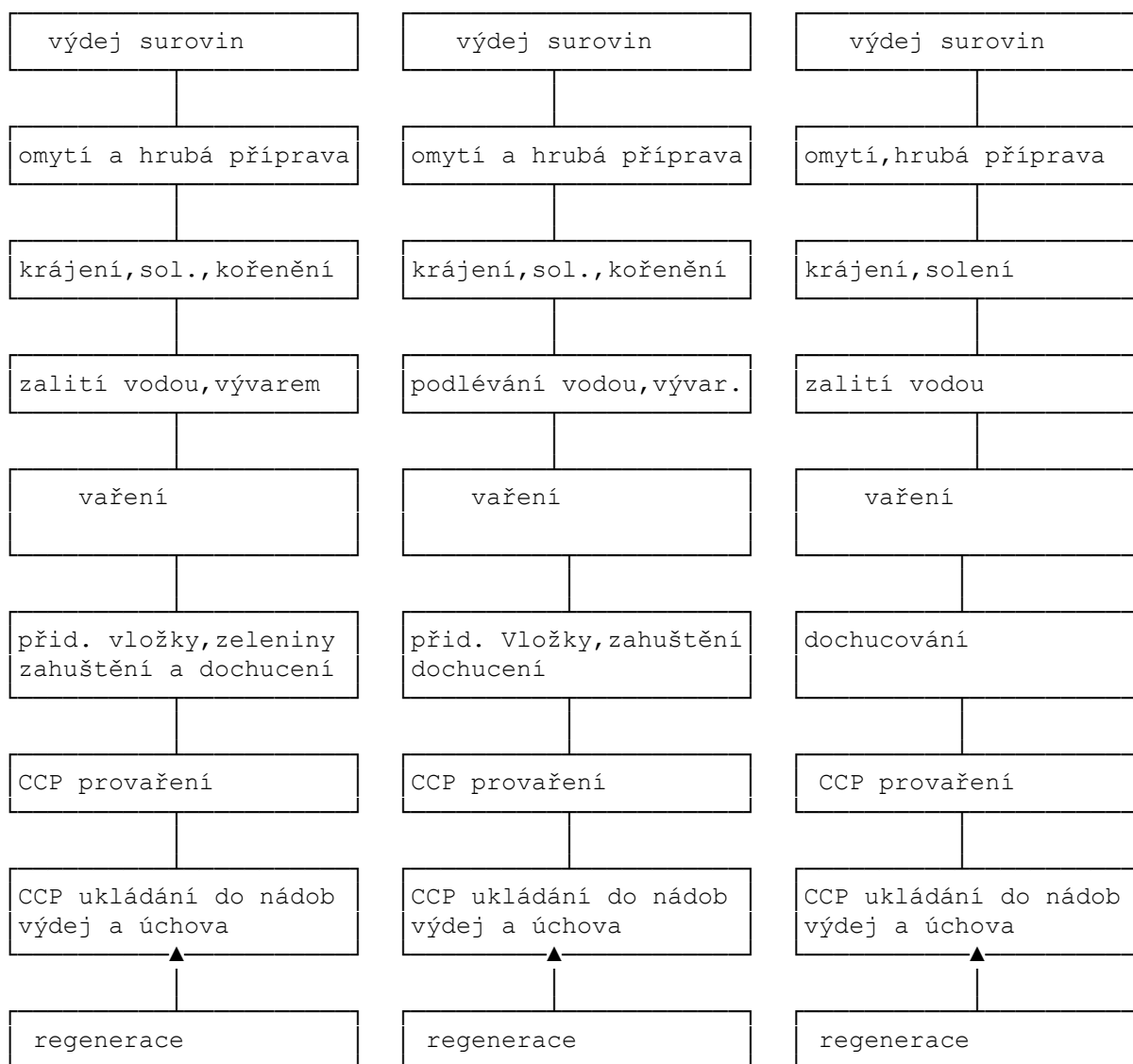
ryby



polévky

omáčky

přílohy



Příloha č. 4

Doporučené teploty skladování potravin

<u>Typ skladu</u>	<u>teploty</u>
Suchý sklad potravin	do +25°C nebo dle doporučení výrobce
Suchý sklad chleba a pečiva	do +35°C
Chladicí sklad syrového drůb. masa	max +4°C
Chladicí sklad uzenin	max +5°C
Chladicí sklad výsekového masa	max +7°C
Chladicí sklad vajec	+5°C až +12°C
Chladicí sklad ovoce a zeleniny	max +5°C
Chladicí sklad mléčných výrobků	max +8°C
Chladicí sklad nápojů	max +15°C
Chladicí sklad tuků	max +15°C
Sklad příloh - např. hranolky, krokety	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ovoce a zeleniny	-18°C a nižší
Mrazicí sklad drůbeže	-18°C a nižší
Mrazicí sklad masa	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ryb	-18°C a nižší

Příloha č. 6

Seznam receptur používaných ve školní kuchyni ZŠ Krucemburk

Receptury pokrmů pro školní stravování – společnost pro výživu 2007 1. -3. díl

Receptury jídel pro veřejné stravování – Miloslav Melichar 2003

Soubor receptur pro školní stravování- Ať nám chutná ve škole –A. Packová 2002

Ať nám chutná ve škole –A.Packová 2005

Příloha č. 7

Seznam skladovacích prostor školní kuchyně ZŠ Kruceburk

Sklep

Sklad zeleniny

Přípravna masa

Sklad suchých potravin

Pultový mrazák

Mraznička na zeleninu

Mraznička na maso

Lednice kuchyň 1

Lednice kuchyň 2

Lednice ve skladu suchých potravin 1

Lednice ve skladu suchých potravin 2

Příloha č. 8

Sanitační řád ve školní jídelně ZŠ Krucemburk

Sanitační řád upravuje průběžný denní úklid, úklid po skončení pracovní směny, týdenní úklid, velký úklid, generální úklid, provádění ochrany desinfekce a deratizace.

Průběžný denní úklid, úklid po skončení pracovní směny:

- udržování pracovních ploch v čistotě po celou směnu
- úklid strojů a strojního zařízení vždy po skončení práce
- mytí podlahy provozních místností jednou denně
- před odchodem z pracoviště zkontrolovat pořádek na pracovišti

Týdenní úklid:

- vytření regálů, skříní na potraviny, úklid pracovních ploch, náradí
- dle potřeby provést desinfekci nádobí, chladicího zařízení
- dle potřeby (1x za dva nebo tři týdny) provést očistu vzduchotechniky (lapačů tuků)

Generální úklid:

Provádí se v době podzimních, vánočních, pololetních, jarních, velikonočních prázdnin. Kromě běžného úklidu se provádí mytí oken, dveří, otopných těles, svítidel, dle potřeby desinfekce pracovních ploch, nádobí, náradí. O hlavních prázdninách se provádí úklid sklepa a případné bílení kuchyňských prostor.

Deratizace:

Deratizace sklepa se provádí průběžně dle potřeby.

Krucemburk 01.10.2020

.....
ředitel školy

Provozní řád školní jídelny Krucemburk

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

1. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy.

(Nutno odlišit od pojmu školní kuchyně – kuchyni, sklady, přípravnu jídel.)

2. Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:00 h do 13:00 h pro žáky a zaměstnance ZŠ. Ve výjimečných případech (dozor, pozdní návrat z výletu) je možné domluvit odběr obědů s vedoucí ŠJ nebo s kuchařkou. Pro ZUŠ Krucemburk, pečovatelskou službu a cizí strážníky se obědy vydávají od 10:00 h – 10:45 h.

3. Dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dozorů je vyvěšen v jídelně.

4. Dozírající pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků. Dozírající pracovníci:

- a) sledují reakce strážníků na množství a kvalitu jídla,
- b) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu,
- c) sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice, apod.,
- d) sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců,
- e) regulují osvětlení a větrání,
- f) sledují odevzdávání nádobí strážníky, roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod.
- g) poslední dozor po skončení provozu zavírá okna a vypíná osvětlení,
- h) na zjištěné nedostatky upozorní vedoucí ŠJ nebo vedení školy.

5. Běžný úklid během provozní doby zajišťují v jídelně pracovníci školní kuchyně, včetně stolů a podlahy znečištěných jídelm.

6. Úklid po skončení provozní doby zajišťuje škola. Pokud je místnost školní jídelny použita k výukovým či jiným účelům, je nutno před výdejem stravy zajistit úklid.

7. Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně na období 1 týdne.

8. Strážníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní.

9. Žáci jsou rozděleni do věkových skupin dle vyhlášky č. 463/2011Sb.

10. Prodej obědů:

- a) obědy platí strážníci prostřednictvím inkasní platby z účtu strážníků, výjimečně lze platit hotově u vedoucí školní kuchyně,
- b) strážníci si na začátku školního roku vyplní přihlášku ke stravování, podepsanou zákonným zástupcem, zaplatí zálohu, která jim bude na konci školního roku vyúčtována zpět,
- c) strážníci si zakoupí čip, kterým si u okénka, při výdeji oběda, odčipují odebranou stravu,

d) strážníci mají přístup na stránky www.strava.cz, na kterých si obědy přihlašují, nebo odhlašují do 7. hodiny ráno, tam si mohou přečíst jídelníček na příští dny a zkontrolovat si výdej obědů a platby.

11. Strážník je povinen opatrovat čip a v případě jeho ztráty, nebo zničení zakoupit nový, při zakončení odebrání obědů mohou nepoškozený čip vrátit za stejnou cenu.

12. Strážníci dostanou řád školní jídelny, kterým jsou povinni se řídit.

13. Odhlašování obědů:

- a) na stránkách www.strava.cz,
- b) telefonicky 569 697 559,
- c) zapsat do sešitu ve školní jídelně,
- d) odhlášení, nebo přihlášení do 7. hodin týž den.

14. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně.

15. Připomínky strážníků (případně jejich rodičů) je možné hlásit vedoucí ŠJ.

16. Školní jídelna umožní odběr obědů v rámci školního stravování (*za dotovanou cenu*) i žákům, kteří se povinně vzdělávají distančním způsobem.

Při vyzvedávání obědů do jídlonosičů je jídlo možné vydat jen osobě, které nebyla nařízena karanténa ani zakázána přítomnost ve škole.

Výdej jídla se provádí formou bezkontaktního výdeje z okna, v době od 10:30 do 11:00 hodin.