



Provozní řád školní jídelny		
Č.j.: SSZS/01179/2025	Účinnost od: 1.10.2025	
Spisový znak: A.1	Skartační znak: A/10	
Změna č.: -	Datum: 11.9.2025	Provedl: Ing. Lenka Metzlová

(V souladu s ustanovením zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění, vyhl. č.137/2004 Sb. v platném znění, vyhl. č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění, nař. ES 852/2004 o hygieně potravin a provozoven společného stravování).

1. Úvodní ustanovení

1. Tento provozní řád upravuje veškerou činnost ve výrobních prostorách či společných plochách a je závazný pro všechny jeho zaměstnance, žáky, dodavatele a v dotčených ustanoveních i pro zákazníky.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.
4. Cílem provozního řádu je:
 - ochrana před možným ohrožením života,
 - zabezpečení ochrany zdraví zaměstnanců, žáků, dopravců a zákazníků,
 - ochrana majetkových hodnot všeho druhu.

2. Rozsah platnosti provozního řádu

1. Provozní řád platí pro všechny osoby, které se v objektu pohybují.
2. Vedení školy je oprávněno stanovit v případě potřeby další dodatečná ustanovení k tomuto provoznímu řádu.

3. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři a zaměstnavateli každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované.
4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava/, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. desinfekčního/ prostředku.

5. Je nutné 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci.
6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
9. Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

4. Provozovatel je povinen zajistit

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky,
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni,
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech,
6. vypracování Sanitačního řádu, HACCP a zajištění jejich dodržování.

5. Popis, umístění

Pracoviště školní kuchyně je organizačně součástí školního zařízení, nachází se na adrese Zámecká 82/3, Město Albrechtice 793 95.

Provedení kuchyně:

Kuchyně je stavebně provedena jako liniová s jednotlivými obslužnými místy u zařízení. Kolaudačně je schválena pro účel přípravy potravin.

Vybavení kuchyně a odbytového střediska:

Konvektomat, fritéza, plynový sporák s elektrickou troubou, nářezový stroj, mikrovlnná trouba, nádobí, lednička, chladicí vitrína, mrazák, ponorný mixér, dřez, umývadlo.

Zařízení na zpracování surovin:

Škrabka na brambory, krouhač zeleniny, mlýnek na maso, víceúčelový robot.

Pomocná zařízení:

Myčka na nádobí, výdejní ohřívací vozíky, flambovací vozík, kotlík na polévku, varný termos, schafing, výrobce ledu, výčepní zařízení.

Vybavení jídelny:

Stoly a židle.

6. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. Provoz zajišťují tyto sektory: **a)** kuchyně, **b)** expedice.
2. Vnitřní členění školní kuchyně:
 - pracoviště na vytloukání vajec – samostatně skladovat a manipulovat s vejci,
 - pracoviště bourání a zpracování masa,
 - pracoviště výrobní – vlastní výrobní proces vaření a zpracování potravin,
 - pracoviště mytí nádobí.
3. Za všechny sektory odpovídá vedoucí školní jídelny a UOV, které zajišťují řádný chod a plnění všech povinností vyplývajících jak z náplně činnosti jednotlivých úseků, tak z příslušného provozního řádu.
4. Činnost UOV koordinuje a řídí po metodické stránce ZŘOV. Za řádný chod plnění všech povinností vyplývajících z osnov a školního řádu je zodpovědná ředitelka školy.
5. Pracovní doba ŠJ je stanovena od 6.00 hod do 14.30 hod.
6. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má vedoucí ŠJ a UOV.
7. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti probíhá v kanceláři vedoucí ŠJ (popř. v pokladně SOŠ).
8. Pracovníci ŠJ mají povinnost dbát na svůj zdravotní stav.
9. Pracovníci ŠJ musí mít na pracovišti zdravotní průkaz.
10. Musí dodržovat provozní a sanitační řád a také systém HACCP na pracovišti.
11. Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
12. Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
13. Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
14. Kontrolovat záruční lhůty potravin.

7. Zásobování

1. Provozní zásobování probíhá pondělí–pátek dle potřeby. V sobotu a neděli k zásobování ŠK nedochází.
2. V době nočního klidu, mezi 22.00 – 6.00 hod., jsou zaměstnanci tuto dobu povinni respektovat.
3. Překročení provozní doby pro zásobování je možné se souhlasem vedení školy, a to pouze ve výjimečných případech.

8. Skladování potravin

1. Přejímka surovin se provádí v místnostech k tomu určených.
2. Při přejímce provádíme smyslovou kontrolu surovin včetně namátkové kontroly teploty v jádře suroviny.
3. U chlazeného a mraženého zboží nesmí dojít k narušení teplotního řetězce, přejímka musí být rychlá a plynulá, teplota v jádře výrobku se nesmí zvýšit o 2°C.
4. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.

5. Suroviny určené k reklamaci a pozastavené zboží uchováváme v určeném prostoru pouze ne nezbytně nutnou dobu.
6. Při manipulaci s potravinami nebalenými určených k přímé spotřebě je nutné vyloučit kontakt s holou rukou (používají se rukavice na jedno použití).
7. Zboží se skladuje na ošetřených dřevěných podlážkách, vozících na kolečkách, regálech apod. Ukládání potravinářského zboží při skladování, vystavování a manipulaci přímo na podlahu je přísně zakázáno.
8. Přemísťování přepravek se provádí s použitím rudlu. Přemísťování takového zboží taháním přepravek po podlaze pomocí háků je nepřipustné.
9. Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti UOV.
10. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují.
11. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány.
12. Syrové potraviny živočišného původu musí být skladované dle doporučení Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-199.
Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat za nízké teploty, jak dovoluje jakost.

9. Příprava pokrmů

1. Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.
2. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.
3. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.
4. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.
5. Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.
6. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.
7. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů.
8. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.
9. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

10. Výdej stravy

1. Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

2. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/.
3. Vydávané teplé pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

11. Zásady provozní hygieny

11.1. Hygienické podmínky provozu

Lékařské prohlídky

Každý pracovník se musí před vznikem pracovního poměru podrobit vstupní lékařské prohlídce.

Mimořádné lékařské prohlídky

Pracovníci jsou povinni podrobit se mimořádné lékařské prohlídce v těchto případech:

1. je-li pracovník postižen průjmovým, hnisavým, horečnatým onemocněním nebo přenosnou chorobou,
2. vyskytuje-li se na pracovišti nebo v domácnosti zaměstnance přenosná nemoc nebo podezření z takové nemoci,
3. přeruší-li pracovník zaměstnání na dobu delší než 6 měsíců,
4. nařídí-li to orgán zdravotní správy.

Preventivní lékařské prohlídky

Jsou zajištěny Smlouvou o zajišťování závodní preventivní péče pro zaměstnance školy.

Hygienické podmínky

1. Zabezpečení plynulosti jednosměrnosti výrobního procesu.
2. Nesmí se křížit čisté a nečisté provozy.
3. Nástup pracovníků do zaměstnání je nutné časově oddělit od expedice výrobků, vždy musí být zařazena sanitace.
4. Pro zaměstnance je k dispozici dostatečný počet WC oddělených pro muže a ženy.
5. Jsou zajištěny umývárny pro osobní hygienu (teplota vody je min. + 45°C).
6. 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.
7. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
8. Sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.).
9. Musí být prováděno třídění a průběžná likvidace odpadu.
10. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
11. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

12. Do prostor školní jídelny a výrobního prostoru je přísný zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat.
13. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
14. Ve všech prostorách ŠJ je přísný zákaz kouření.
15. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v úklidové komoře. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.
16. Čištění všech podlah, pracovních pomůcek, nářadí, vnitřku chladicích a mrazicích zařízení po vyskladnění, obložení dřezů, vodovodních baterií a okolí, kliky lednic a nádob na odpadky se provádí prostředky s mycím a dezinfekčním účinkem. Po umytí je třeba plochy, které jsou určeny pro přímý styk s požívatiny opláchnout pitnou vodou. Úklid na sucho je zakázán.

Termín – denně

17. Čištění stěn s omyvatelnou úpravou.

Termín – dle potřeby

18. Odmrazení chladicího zařízení.

Termín – dle potřeby, minimálně 1 x za měsíc

19. Odmrazení mrazicího zařízení.

Termín – dle potřeby, minimálně 1 x měsíčně

20. Čištění a dezinfekce nádob, náčiní, nářadí, strojů a textilií používaných na úklid ve vhodném k tomuto účelu vyhrazeném prostoru (úklidová komora).

Termín – po použití

21. Označení čisticího náčiní používaného na úklid podlah a WC, uložení odděleně od čisticího náčiní používaného na mytí pracovních stolů a ostatního zařízení a inventáře.

Termín – před a po použití

22. Celková sanitace

Termín – 1 x za 3 měsíce (o provedené sanitaci se vede záznam v HACCP)

23. Udržovat okolí rampy, místa pro ukládání odpadků v čistotě.

Termín – trvale

24. Bílení a malování prostorů.

Termín – dle potřeby, minimálně 1 x za 2 roky

25. Čištění oken.

Termín – 1 x až 2 x měsíčně

26. Čištění svítidel.

Termín – nejméně 2 x ročně

27. Čištění topných těles v topném období (litinové a ocelové radiátory otíráním za vlhka).

Termín – 2 x ročně

28. Zabezpečení dostatečného množství čisticích, odmašťovacích a dezinfekčních prostředků pro udržování hygienických zařízení a k osobní hygieně pracovníků.

29. Poskytování osobních ochranných pracovních prostředků upravuje školní směrnice (pracovní plášť, pokrývka hlavy, vhodná pracovní protiskluzová obuv).

Čistota a hygiena ve společných prostorách

1. Čištění společných prostor, okolí rampy, příjezdové cesty a okolí provozovny probíhá jedenkrát týdně. Při sanitaci nezapomenout na obtížná čistitelná místa.
2. Údržba zeleně bude prováděna v rozsahu nutném k zajištění jeho dobrého stavu.

11.2. Sanitace

Sanitace zařízení a prostor zahrnuje mechanické čištění a následnou dezinfekci. Význam sanitace spočívá v prevenci výskytu alimentárních onemocnění, kdy zdrojem nákazy může být člověk nebo zvíře, kontaminující potraviny.

Sanitace zahrnuje tyto procesy:

1. Čištění:

důkladná mechanická očista (odstraňování hrubých nečistot),
zametání,
otírání prachu.

2. Mytí:

2 % roztok detergentu (čisticí prostředek s odmašťovacím účinkem),
teplota roztoku minimálně 40 ° C,
doba působení roztoku 15 minut,
důkladné opláchnutí teplou vodou.

3. Dezinfekce:

dezinfekční roztok s předepsanou účinnou koncentrací,
teplota roztoku minimálně + 40 ° C,
doba působení 30 minut,
důkladné opláchnutí horkou vodou.

Cílená sanitace při výskytu infekčních chorob a alimentárních nákaz:

1. Dezinfekce rukou:

přípravky musí mít antibakteriální účinky, při výskytu žloutenky musí působit i na virus hepatitidy B.

Přípravky: Sterillium – dezinfekční prostředek na ruce, můžeme používat i bez ohledu na přítomnost umývadel („hygiena za pochodu“).

Použití: 3 ml Sterillia vtíráme po dobu 30 sekund.

2. Dezinfekce ploch:

Přípravky: Mikrobac forte – slouží k dezinfekci ploch a povrchů, jestliže chceme vyloučit nepříznivý pach např. Chloraminu B.

Použití: 1 sáček na 8 l vody.

12. Likvidace odpadu

1. Odpadové hospodářství se řídí zákonem č.185/2001 Sb., o odpadech, v platném znění.
2. Třídění a ukládání odpadů na provozovně je zcela v souladu s provozním řádem.
3. Odpady jsou separovány podle druhů a kategorií.
4. Odpad je ukládán jen na místo určené k těmto účelům, tak aby nedošlo k negativnímu ovlivnění životního prostředí.

5. V běžných provozních podmínkách vznikají tyto odpady:

- papír,
- umělohmotný odpad,
- odpad živočišného původu,
- komunální odpad,
- tuky z lapačů tuků,
- oleje a ropné odpady z parkoviště,
- nebezpečný odpad (nefunkční zářivky).

6. Svoz odpadů a jejich likvidaci zabezpečuje firma mající k této činnosti oprávnění na základě uzavřené smlouvy. Smlouva je uložena u ředitelky školy pro případnou kontrolu.

7. Je vedena průběžná evidence odpadů podle druhů, množství a způsobu nakládání s nimi.

8. Profesionální firma provádí sumarizaci odpadů a přehled podle druhů a množství odpadů zasílá ke kontrole na referát životního prostředí.

13. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, protipožární ochrana

Preventivní opatření

Všichni zaměstnanci a nájemci, dodavatelé apod. jsou povinni přizpůsobit své jednání tak, aby byly dodrženy předpisy na ochranu proti úrazu, či protipožární předpisy.

Všichni jsou především povinni na vlastní odpovědnost obstarávat a získávat zařízení k ochraně proti úrazu, dodržovat nařízení a opatření. Zaměstnanci jsou povinni podřídit se lékařské prohlídce. Minimálně jedenkrát do roka se musí proškolit ze znalostí BOZP a jednou za 2 roky ze znalostí PO.

Závazné předpisy

Předpisy na ochranu bezpečnosti při práci a požární ochrany musí být přístupné bez překážky všem zaměstnancům. Požární směrnice musí být umístěny na viditelném místě. Závazným předpisem je Provozní řád.

Ochrana zařízení proti požáru a úrazu

Zařízení a ochranu proti úrazům a požáru, která jsou v objektu umístěna, je možné používat jen k účelům, ke kterým jsou určena. Všechna zařízení musí být funkční a musí být opatřena návodem na použití. Hasicí přístroje musí být pravidelně kontrolovány a o kontrole musí být vedena evidence v požární knize. Výtahy, paletové vozíky, lis na papír, nářezové stroje a ostatní zařízení musí být v provozuschopném stavu a smí je obsluhovat jen osoba starší 18 let, řádně vyškolená o způsobu používání. Uzávěry vody a plynu musí být označeny předepsaným způsobem.

Do strojovny a k agregátům chladících a mrazících boxů je vstup řadovým zaměstnancům zakázán.

Nouzové východy a únikové cesty musí být označeny a musí být volně průchodné. Je zakázáno skladovat v těchto prostorách zboží.

Informační povinnost

Každý zaměstnanec je povinen zjištěné zdroje nebezpečí okamžitě ohlásit nadřízenému pracovníkovi. Vedení musí být informováno o jakémkoliv možném ohrožení a rozhodne o použití krizového scénáře. Nikdo ze zaměstnanců nesmí vyvolávat paniku a musí uposlechnout a plnit vydané příkazy.

Pro účely splnění požadavků BOZP a PO jsou zaměstnanci školní jídelny povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu,
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
3. nádoby 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 přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
6. do masového strojek vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně,
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, 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 vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) 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, 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 kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým pracovníkem,
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 příborů 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 příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; 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,
19. 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,
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 horních podlaží konvektomatů 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 kuchyně, 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 ŠJ 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 vnikání 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.

14. Organizace stravování

Školní stravování probíhá v prostorách budovy školní jídelny na ulici Zámecká 82/3, Město Albrechtice.

Stravování je poskytováno žákům školy, zaměstnancům školy, cizím strávníkům.

Školní jídelna nezajišťuje dietní stravování, žákům základní i střední školy umožňuje konzumaci vlastního jídla v souladu s ustanovením §4 odst.10 vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění novely č.310/2025 Sb.

Pravidla ke konzumaci vlastního jídla žáků ve školní jídelně

- a) Žák si může přinést své vlastní jídlo a sníst si jej společně s ostatními ve školní jídelně,
- b) jídla lze i kombinovat: část jídla z jídelny (např. nápoj, salát, polévka, příloha) + část jídla doneseného (hlavní chod). Při odběru pouze části oběda se účtuje plná cena oběda,
- c) školní jídelna poskytne žákovi nezbytnou pomoc při konzumaci, například podání příboru či asistenci u stolu,
- d) nezbytná pomoc nezahrnuje ohřev jídla, jeho uchování v lednici, mytí nádobí ani likvidaci zbytků vlastní stravy,
- e) žák nesmí nechat ochutnávat vlastní stravu dalším strávníkům,
- f) zákonný zástupce žáka zodpovídá za bezpečnost a zdravotní nezávadnost vlastní donesené stravy.

14.1. Výdej stravy

Výdej stravy probíhá ve všední dny Po – Pá:

12.00 – 13.30 (žáci)

11.30 – 13.30 (zaměstnanci)

11.30 – 12.00 (cizí strávníci)

11.00 – 11.30 a 13.30 – 14.00 (výdej do jídlonosičů)

Obsluha je povinná před výdejem jídla ověřit u vedoucí školní jídelny, zda má strávník stravu na uvedený den zaplacenou. Pokud ne, nebude strávníkovi pokrm vydán.

Dobu výdeje je možné přizpůsobit a upravit podle potřeb strávníků z důvodu škol. výletů a jiných akcí.

14.2. Přihlašování a odhlašování stravy

a) Přihlašování

2 dny před zahájením stravování ve ŠJ, v kanceláři vedoucí ŠJ nebo telefonicky **od 10.00 do 14.00 hod.** (tel. 733 595 536).

b) Odhlašování

Odhlášky na následující den jen ve výjimečných případech **do 12.00 hod.**

V době nemoci musí být strava odhlášena. Pokud strážník nebo zákonný zástupce strážníka vedoucí ŠJ oběd neodhlásí, oběd bude vyúčtován za plnou hodnotu.

Stravu za sníženou sazbu si může žák odebrat pouze 1. den nemoci, kdy, již jídlo nelze odhlásit,

V době prázdnin a ředitelského volna může být stravování poskytnuto pouze za úhradu plné ceny.

U žáků vykonávajících v době prázdnin nebo ředitelského volna odborný výcvik je stravování poskytnuto za sníženou sazbu.

14.3. Objednávání jídel

Výdej stravy probíhá bez objednávkovým způsobem.

14.4. Úhrada stravného

Stravné se platí **předem do 25. dne v měsíci**, ve výjimečných případech nejpozději **dva dny** před ukončením předcházejícího měsíce.

Přeplatky nebo nedoplatky stravného budou strážníkům (zletilý žák) nebo zákonným zástupcům strážníků (nezletilý žák) vyúčtovány na konci 2.pololetí příslušného školního roku. Za vyplacení přeplatek ze stravného odpovídá vedoucí ŠJ.

14.5. Způsoby úhrady

a) Úhrada stravného **bankovním převodem** (trvalým příkazem) zálohově (dopředu) na **účet školy č.ú. 20331771/0100. Do poznámky (informace pro příjemce) vždy uvést jméno a příjmení žáka.**

nebo

b) Ve výjimečných případech úhrada stravného **v hotovosti** u vedoucí ŠJ.

14.6. Cena stravného

Ceny stravného se řídí rozpětím finančních normativů podle vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění.

Žáci SOŠ	věková kategorie 15 a více let	45,00 Kč/oběd
Žáci ZŠ	věková kategorie 7-10 let	40,00 Kč/oběd
	věková kategorie 11-14 let	42,00 Kč/oběd

Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje.

Zaměstnanci SOŠ a ZŠ	45,00 Kč/oběd
Zaměstnanci SOŠ a ZŠ pracující na dohodu o provedení práce	45,00 Kč/oběd
Cizí strážníci	95,00 Kč/oběd

Zaměstnancům je úhrada stravného sražena ze mzdy za měsíc, ve kterém stravování proběhlo.

15. Závěrečná ustanovení

Kontrola dodržování provozního řádu

Za dodržování tohoto provozního řádu je zodpovědná vedoucí ŠJ.

Provozním řádem se řídí bez výjimky všechny stravující se osoby.

Nedodržení vyjmenovaných pravidel bude kvalifikováno jako porušení pracovní kázně se všemi důsledky z toho plynoucími.

S tímto provozním řádem musí být seznámeni všichni zaměstnanci, kteří vykonávají činnosti související s provozem, obsluhou, prohlídkami a kontrolami, údržbou a opravami školní kuchyně včetně zaměstnanců dodavatelských firem a organizací a poté je pro ně závazný.

Předpis je závazný pro všechny žáky, kteří musí respektovat výstražné symboly uvedené na tabulkách umístěných v místech, kde je pro ně vstup do daných prostor zakázán, všude tam, kde nejsou seznámeni s riziky možného ohrožení na daném pracovišti, dále musí respektovat příkazy a nařízení vyučujících.

Kontrolou provádění ustanovení tohoto řádu je statutárním orgánem školy pověřen vedoucí provozně ekonomického úseku.

Tento Řád ruší Provozní řád ŠJ SSZS/00348/2023 účinný od 1.4.2023.

Ing. Lenka Metzlová v.r.
ředitelka školy