

Základní škola a Mateřská škola Medlov, okres Brno-venkov, příspěvková organizace
Telefon:546421244
Ředitelka: Jana Jersenská
Vedoucí školní jídelny: Romana Vintrlíková
Provozní doba: 6.00-14.30 hodin

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Zřizovatelem školní jídelny je obec Medlov
- Provozovatelem školní jídelny je Základní škola, Medlov, okres Brno-venkov, příspěvková organizace, 66466 Medlov 12, ŠJ je jeho součástí a sídlí v budově MŠ Medlov 186
- ŠJ při základní škole Medlov má stanovenou kapacitu 125 strávníků, jedná se o jídelnu s kuchyní. Jejím odloučeným pracovištěm je výdejna v ZŠ, počet míst u stolu je 12. Zabezpečuje společné stravování dětí a žáků předškolních zařízení, školního zařízení a pracovníků těchto zařízení /vyhláška č. 48/1993/
- Strávník se v jídelně stravuje na základě vyplněné přihlášky ke stravování, má možnost se přihlásit ke stravování kdykoliv během roku. Přihláška ke stravování v MŠ je součástí přihlášky dítěte k zápisu do mateřské školy.
- Za strávníka jednají s jídelnou jeho zákonní zástupci.
- Strávník se odhláší z oběda den předem a to nejpozději do 17,00 hodin. V případě že strávník náhle onemocní, oběd si vyzvedne do vlastních jídelnosičů. v MŠ od 11,00 - 12,00 hodin a v ZŠ od 12,30- 12,30 hodin. Má nárok jen na jeden oběd.
- Po dobu nemoci strávník oběd neodebírání.
- Strávník nahlásí svůj příchod po nemoci den předem.
- Strávník má možnost se informovat o skladbě jídelníčku na celý týden, aktuální jídelníček je vždy na nástěnce v MŠ i ZŠ. Strávník má možnost se průběžně informovat o skladbě jídla, ceně stravného, vybírání stravného, docházce atd. u vedoucí ŠJ v její pracovní době a to od 6.00 – 14.30hodin
- Strávník je povinen zaplatit stravné v uvedeném termínu. Pokud strávník i přes telefonické upozornění stravné nezplatí, bude mu odběr oběda ihned znemožněn. Cena stravného je určena finančním normativem a rozdělení do jednotlivých kategorií strávníků se řídí vyhláškou 48/1993 a vyhláškou 313/1997 o školním stravování.
- První kategorie 3 - 6 roků v této kategorii zajišťuje jídelna strávníkům odpovídající počet dopňkových jídel a jedno jídlo hlavní(oběd)

a) MŠ celodenní	- přesnídávka	10,- kč
	- oběd	25,- kč
	- svačina	10,- kč
	<hr/>	
	celkem	45,- kč

b) MŠ polodenní	- přesnídávka	10,- kč
	- oběd	25,- kč
	<hr/>	
	celkem	35,- kč

c) MŠ 7.-10.letí celodenní	- přesnídávka	10,- kč
	- oběd	28,- kč
	- svačina	10,- kč
	<hr/>	
	celkem	48,- kč

- Druhá kategorie žáci 1. - 4. ročníků v této kategorii poskytuje jídelna strážníkům jedno hlavní jídlo (oběd)

ZŠ 7.-10.let - 28,- kč

- Třetí kategorie žáci 5. - 9. ročníků v této kategorii poskytuje jídelna strážníkům jedno hlavní jídlo (oběd)

ZŠ 11.-14.let - 30,- kč

- Čtvrtá kategorie zaměstnanci výše finančního limitu pro pracovníky škol je stejná s normativem žáků 5. - 9. ročníku základní školy

Zaměstnanci -32,- kč

- Finanční limit je určen rozpětím ve kterém se má jídelna pohybovat dle vlastního uvážení a svých možností.

Součástí vyhl.48/1993 jsou výživové normy, které se sledují u 10 základních potravin u všech kategorií strážníků a počtu odebraných jídel. V ideálním případě je plnění těchto norem 100%, vyhláška povoluje toleranci +/- 10% - tzv. spotřební koš.

Poplatky za stravování se vybírají zálohově na měsíc, vždy prvních pět dnů

v měsíci. Vybíráním poplatků je pověřena vedoucí ŠJ, která na přesné datum výběru stravného upozorní předem a to vyvěšením tiskopisu v budově MŠ, ZŠ a nástěnku u autobusové zastávky.

- Výběr poplatků je stanoven:
vždy prvních 5 pracovních dnů v měsíci 1.- 5.den v MŠ 6,00 - 14.30 hod
- Provoz ŠJ je od 6,00 - 15,00 hodin
- Přípravu a výdej stravy zajišťují tři pracovnice ŠJ
vedoucí ŠJ (celý úvazek) - paní Vintrlíková Romana
kuchařka (celý úvazek) - paní Komínková Dagmar
kuchařka (výdej obědů v ZŠ)- paní Wolgemutová Dana
- Výdej stravy v MŠ: přesnídávka - 8.30 – 9.00 hod.
ovoce - 9.45 – 10.00 hod
oběd - 11.30- 12.00 hod
svačina - 14.30 hod
- Výdej stravy v ZŠ: oběd - 12,30 - 13,30 hod

Pracovníci ŠJ mají povinnost odebrat jedno hlavní jídlo za úhradu ve výši pořizovací ceny surovin, pokud je jejich přítomnost v práci delší než 4 hod, ostatní provozní a pedagogičtí pracovníci se stravují za sníženou cenu, ale nemají povinnost se stravovat, mají však zákaz odnášení jídla, tak jako pracovníci ŠJ. Pracovníci ŠJ zásadně dodržují hygienické předpisy vyplývající z vyhlášky 107/2001 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a zákonem č. 258/2000 práva a povinnosti osob a výkon státní zprávy v ochraně veřejného zdraví . Dodržují bezpečnostní pokyny pro pracovníky v kuchyních, hospodárně zachází se svěřeným majetkem , dodržují pracovní dobu a náplň práce.

Prázdninový provoz ŠJ: v měsících červenci a srpnu vaří ŠJ pouze pro žáky MŠ zaměstnance a to jako v běžném školním roce provoz je od 6,00 – 15,00 hodin. Provoz zabezpečuje vedoucí ŠJ a dvě kuchařky.

-Týden před začátkem nového školního roku probíhá tzv. přípravný týden.

- a)generální úklid všech prostor a okolí ŠJ a školní výdejny
- b)objednávka a nákup potravin do skladů
- c)příprava tiskopisů a výběr stravného
- d)údržba a opravy strojů a zařízení

- ŠJ je účetní jednotkou ZŠ , má povinnost účtovat o skutečnostech, které jsou předmětem účetnictví, vede ty písemnosti, které se vztahují výhradně k její činnosti. Účetním obdobím je kalendářní rok.

- Tiskopisy ŠJ se označují razítkem jídelny a podpisem pověřeného pracovníka.

- REŽIM DNE VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

- 6.30 - 7,45
 - připojení spotřebičů
 - příprava pitného režimu do třídy
 - výdej potravin ze skladu
 - základní úprava potravin na oběd
- 7,45 - 9,00
 - příjem denního nákupu
 - příprava příloh atd.
 - příprava přesnídávky
 - výdej přesnídávky
 - příprava ovoce
 - vaření oběda
- 9,30 - 10,00
 - mytí a úklid nádobí po svačině
 - mytí provozního nádobí a pracovních ploch atd.
- 10,00 - 11,30
 - dokončení oběda
 - porcování a dělení stravy pro MŠ,ZŠ
 - úklid veškerých pracovních ploch, nádobí
 - příprava na výdej oběda
- 11,00 - 13,45
 - odvoz oběda do ZŠ a jeho výdej
 - výdej oběda v MŠ
 - mytí,úklid stolního nádobí po obědě
 - mytí , úklid termoportu
- 13,45 – 14,30
 - příprava svačiny
 - výdej svačiny
 - úklid kuchyně (mytí podlah atd.)
- 14,30 - 14,45
 - příprava výdejky na druhý den
- 14,45 - 15,00
 - odpojení spotřebičů
 - mytí nádobí po svačině

PROVOZNÍ ŘÁD PRO KUCHYŇ

Provozovna je souborem místností určených k zajištění výrobních činností. Jedná se o kuchyň, sklad potravin, sklad brambor, sklad inventáře a čisticích prostředků, soc. zařízení, úklidová místnost, šatna, kancelář.

Tyto místnosti jsou uspořádány tak, aby byly dodrženy základní hygienické požadavky na provozování činností, ke kterým jsou určeny.

V prostorách kuchyně (výrobní prostory) jsou použity zařízení, pracovní plochy, pomůcky a náčiní z materiálů, které neovlivňují kvalitu, nezávadnost a charakter potravin při jejich přímém styku. Pracovní plochy jsou odděleny podle činností a charakteru potravin, tak aby nedocházelo ke křížové kontaminaci a ovlivňování kvality potravin.

Pracovní plochy: na přípravu syrového masa, zeleniny, vytloukání vajec, manipulace s hotovými pokrmy. Hrubé čištění zeleniny, brambor probíhá mimo výrobní prostory. Odděleně je řešeno i mytí provozního a stolního nádobí i prostory na jejich skladování. Myje se při teplotě 65°C, opláchne a nechá oschnout. Nádobí, náčiní, pracovní plochy, stroje a zařízení jsou během provozu udržovány v neustálé

čistotě. Z výrobních prostor jsou odváděny páry pomocí odsavače par, který je umístěn nad varnými tělesy. Je opatřen snímatelnou mřížkou. Všechna venkovní okna a dveře mají síť proti hmyzu, snadno se větrají, jsou ovladatelná z úrovně podlahy.

Sklad potravin je vybaven regálem, mrazícím a chladícím zařízením, ve kterém se odděleně skladují mléko a mléčné výrobky, zelenina čerstvá, zelenina mražená, maso. Tyto potraviny se skladují a uchovávají v souladu s jejich charakterem a návodem od výrobce, tak aby nebyly porušeny zvláštní právní předpisy (z.č.110/1997 Sb.). Potraviny jsou evidovány na skladových kartách, jsou uchovávány pouze po dobu jejich minimální trvanlivosti. Prošlé potraviny se vyřadí a znehodnotí. Příjem zboží probíhá mimo výrobní prostory, vždy zadním vchodem a to ve dnech pondělí - pátek.

Ve skladu se potraviny skladují vybalené z původních obalů od dodavatele. Vratné obaly se skladují odděleně. Ostatní odpad se ukládá do popelnic. Odvoz odpadu je 2x týdně. Odpad z potravin se ukládá mimo výrobní prostory a je denně odvážen dle uzavřených smluv.

Sklad brambor je řešen v suterénu budovy brambory jsou uloženy na dřevěných roštích, prostor je snadno větratelný.

Sklad inventáře a čisticích prostředků je společný. Inventář ŠJ je evidován v inventárních knihách a skladových kartách. Čistící s desinfekční prostředky pro ŠJ jsou evidovány na skladových kartách. Používají se jen takové, které jsou přímo určené k potravinářským účelům.

Dodržuje se doba spotřeby, návod na použití uvedený výrobcem.

Sociální zařízení -wc, sprcha, bezdotyková baterie, umyvadlo, na tyto prostory navazuje úklidová místnost kde je pračka na praní provozního prádla.

Šatna zaměstnanců je řešena odděleně od výrobních prostor. V šatně se ukládají odděleně pracovní oděvy od civilního oblečení a čistého pracovního oděvu. Dále je šatna používána jako denní místnost pro zaměstnance, je vybavena stolem, židlemi, umyvadlem a lednicí, kde si zaměstnanci ukládají vlastní nákupy.

Kancelář je místnost pro úřední účely, kterou využívá vedoucí ŠJ a MŠ.

Vlastní výroba pokrmů probíhá podle návaznosti na výdej stravy a odpovídá stanovenému počtu strážníků. Zásadně se dodržují technologické postupy, normy a složení pokrmu dle receptur. Jídla mají typické vlastnosti, barvu a chuť, vůni a složení daného pokrmu. Vyrábí se tak, aby byly zdravotně nezávadné a odpovídali určité energetické hodnotě, kvalitě a množství. Tepelná úprava probíhá tak, aby byla zajištěna výživová hodnota pokrmu. Přísady na dochucení, zahuštění v poslední fázi výroby jsou dostatečně tepelně opracovány. Do pokrmů se používají jen značená tržní vejce, nepoužívají se křapky a vejce do pokrmů nedáváme pokud se tento pokrm již nadále tepelně neupravuje. Vejce se skladují odděleně v samostatné ledničce na vejce, na omyvatelných platech, při teplotě 5-12°C. Na vytloukání vajec je určen samostatný pracovní úsek. Rozbívají se po jednom kuse a každé je zvlášť kontrolováno.

Tuky a oleje při tepelné úpravě nepřesáhnou teplotu 180°C. Dbá se na to, aby nedocházelo k jejich přepalování. Používáme tuky převážně rostlinné, margaríny

a máslo.

Při výdeji a přepravě pokrmů dbáme, aby se pokrmy neznehodnotily a nebyla ovlivněna jejich kvalita. Teplé pokrmy se vydávají po jejich dokončení, nejpozději však do 3 hodin po uvaření. Teplota pokrmu při výdeji je 70°C, při podání 63°C. Přeprava do výdejny ZŠ je zajištěna pomocí gastronádob vyrobených z materiálů k tomu určených, tak aby zajistili teplotu potravin a jejich kvalitu.

Přílohou tohoto řádu je : Sanitační řád školní jídelny
Čerpání příspěvku na obědy z FKSP

Zpracovala: Vintříková Romana