

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY - výdejny ŘÁD HACCP

Vypracoval:	Ing. Martina Olivová, jednatelka
Schválil:	Mgr. Jiří Luka, ředitel
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.9.2019
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2019
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1.1. Základní škola s RvJ Magic Hill s.r.o. 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 veřej. Stravování CACA/RCP 39-1993

2. Kritické body

2.1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně/výdejně v ZŠ na adrese Mánesova 2630/3b Říčany zodpovídá pracovnice výdeje Veronika Břicháčová a ředitel školy. Pracovníci mající přístup do výdejny jídla mají platné zdravotní průkazy, které mají u sebe.

2.2. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny v ZŠ tyto kritické body:

- 1. Kontrolní bod – příjem pokrmů, sledování vzhledu pokrmů**
- 2. Kritický bod – sledování teploty a času při výdeji pokrmů**

ad 1. **Sledování pokrmu při příjmu** – Pokrmy jsou přivázeny v termoportech – uzavřených transportních bednách splňující požadavky na udržení teploty a stavu pokrmů. Pokrmy jsou dováženy pracovníkem školy přímo z vlastní školní kuchyně-vývařovny, na adrese U Hřiště, Světice. Pracovnice výdeje převezme pokrmy a provede optickou kontrolu kvality a úplnosti pokrmů.

Zajistí umístění pokrmů do ohřívacích lázní v prostorách výdejny případně lednice. Tak, aby byla zachována teplota pro výdej pokrmů.

ad 2. 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. Zeleninové saláty nesmí mít více než 8°C.

3.1. Zásobování svačinami a surovinami pro prodej ve školním bufetu. Příprava svačin se provádí v prostorách školní výdejny. Svačiny jsou určeny výhradně na daný den a jsou uschovány v chladicí vitríně. Svačiny jsou jednotlivě zabaleny, označeny alergeny. Svačiny, které se v daný den nevydají, jsou určeny k likvidaci ve školním kompostéru.

3.2. Příprava svačin Zásobování surovinami pro přípravu a výdej ve školním bufetu je prováděno dodavatelsky smluvními firmami – velkoobchod MAKRO, Košík, atd. Dle objednávek pracovnice výdeje je zásobování prováděno zpravidla jednou týdně. Za příjem zboží odpovídá pracovnice výdeje stravy Břicháčová. Zajistí kontrolu množství a kvality včetně záruční doby a umístění surovin dle skladovacích podmínek do skladovacích prostor a chladících prostor.

4. Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu školní jídelny, to je pravidelný úklid a mokré setření všech povrchů a podlah ve výdejně a jídelně minimálně 1x denně po ukončení výdeje případně častěji dle potřeb.

4.1. Veškeré nevydané pokrmy a vrácené přebytky pokrmů včetně čerstvých netrvanlivých svačin určených při podej ve školním bufetu jsou likvidovány ve školním kompostéru dle instrukcí dodavatele zařízení. Za vynášení a likvidaci zbytků odpovídá pověřený zaměstnanec školy - Karel Lowy.

4.2. Sanitační úklid výdejny a jídelny je prováděn minimálně 1x týdně a to roztokem Savo zahrnující desinfekci všech omyvatelných ploch v prostoru výdejny a jídelny a sociálního zázemí.

5. Závěrečné ustanovení

5.2. Jeden výtisk Provozního řádu HACCP školní jídelny je trvale uložen ve školní jídelně. Seznámení s Provozním řádem tvoří součást vstupního a periodického školení zaměstnanců školy. Kontrola provádění jednotlivých ustanovení je součástí každoroční veřejné prověrky BOZP.

5.3. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen ředitel školy.

5.4. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.9.2019

V Říčanech 1.9.2019.

Vnitřní řád školní jídelny - výdejny

Vypracoval:	Ing. Martina Olivová, jednatelka
Schválil:	Mgr. Jiří Luka, ředitel
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.9.2019
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2019
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Vnitřní řád školní jídelny-výdejny je vydáván v souladu s §30 zákona č.561/2004 Sb. (školský zákon) . Provoz školní jídelny - výdejny se řídí vyhláškou 107/2005 Sb. o školním stravování, vyhláškou 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací provozy, vyhláškou 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška 137/2004 Sb., nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004, o hygieně potravin.

Práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců

- Žáci jsou přihlašováni ke stravování na základě uzavřené Smlouvy o poskytování služeb výuky a registraci v systému strava.cz.
- Přihlašování, odhlašování obědů, sledování uhrazeného kreditu na stravné probíhá v on-line systému strava.cz. Úhrada stravného se provádí formou kreditu vždy na začátku každého pololetí školního roku na účet školy 5220014036/5500, pod variabilním symbolem žáka.
- Zákonní zástupci zodpovídají za sledování kladného zůstatku kreditu na účtu strávnicka.
- Žáci obdrží vždy na začátku školního roku elektronický čip, který eviduje účet strávnicka. Žáci jsou povinni při odebírání stravy či nákupu ve školním bufetu prokázat se svým čipem. Ztrátu čipu jsou povinni neprodleně hlásit v kanceláři školy.
- Zákonní zástupci sdělují škole veškerá zdravotní omezení dítěte prostřednictvím formuláře Zdravotní karta žáka při nástupu ke vzdělávání, veškeré změny stavu mají povinnost neprodleně sdělit škole. Žáci s dietními omezeními mohou odebírat stravu v režimu dieta.
- Žáci mají na výběr ze 3 druhů MENU. Automaticky je předvolena Varianta č.1.
- V době nemoci či absence žáka zodpovídá zákonný zástupce za odhlášení stravy. Neodhlášenou stravu je možno vyzvednout po dohodě ve školní výdejně v určený čas.

- Cena stravného činí pro Variantu 1. a Variantu 3. 32,- Kč pro žáky 1. stupně, 34,- Kč pro žáky 2.stupně, 68,-Kč pro ostatní strávnicky a dospělé osoby. Cena Menu č.2 činí 55,- Kč.

Provozní pravidla

- Žáci stravující se ve školní jídelně přicházejí do jídelny za dozoru pedagoga v časech určených rozvrhem školy a jídelny.

Prodejní doba školního bufetu v době školního vyučování:

10:10 - 10:30 **žáci 1.stupně**

11:00 - 11:20 **žáci 2.stupně**

13:50 - 14:10 **celá škola**

Výdej stravy probíhá v době školního vyučování takto:

11:30 - 11:40 **výdej do jídlonosičů**

11:40 - 13:55 **přesný čas pro jednotlivé třídy se řídí rozvrhem, za dodržování času výdeje zodpovídá třídní učitel.**

- Po vstupu do jídelny si žáci umyjí ruce.
- Výdej polévky, salátů, ovoce, zeleniny a nápojů je realizován samoobslužně.
- K výdejnímu okénku žáci přistupují podle pokynu pedagoga vykonávajícího dozor v jídelně. Žáci mají u sebe čip pro evidenci objednané stravy. Rozpis dozorů, nástup tříd do jídelny, jídelní lístek včetně specifikace alergenů je dostupný v jídelně.
- Žáci po ukončení oběda odnášejí použité nádoby k okénku samostatně.
- Žáci opouštějí prostor jídelny se souhlasem dozor vykonávajícího pedagoga.
- Žáci se ve školní jídelně řídí školním řádem, jsou povinni dodržovat zásady slušného chování, hygieny a šetrně zacházet s majetkem a vybavením školní jídelny.
- Pedagogický dozor probíhá za dodržování pravidel dozorů. Určený pedagog v jídelně pomáhá se servírováním jídel mladším žákům, za dodržování hygieny, pravidel slušného stolování, řídí organizaci řazení žáků k výdejnímu okénku.
- Dozor odpovídá také za běžný úklid, setření ploch po stolujících žácích.
- Žáci opouštějí jídelnu se souhlasem pedagoga konajícího dozor.