

Provozní řád kuchyně

Provozovna: Školní jídelna při ZŠ a MŠ Luka nad Jihlavou, Nová 594
Kapacita zařízení: 500

Vedoucí provozovny: Monika Zamazalová

Počet pracovníků: vyučené kuchařky – Čermáková Ilona – vedoucí kuchařka
Pruknerová Dana
Čáповá Denisa
Dvořáková Jiřina
nevyučené kuchařka – Navrátilová Helena

Výdejní doba: svačinky pro MŠ od 8.00 do 8.30 hod
obědy do termoportů pro MŠ Luka n.Jihl. od 11.00 do 11.15 hod.
pro MŠ Bítovčice od 11.00 do 11.15 hod.
v jídelně od 11.05 do 13.15 hod. (pro dospělé cizí strážníky
vyčleněna doba od 11.40 do 12.00 a od 12.00 do 12.50 hod.)

Hlavní činnost ŠJ: příprava stravy pro děti a zaměstnance MŠ Bítovčice,
MŠ Luka n.Jihl., ZŠ Luka n.Jihl.

Doplňková činnost ŠJ: příprava dvou druhů jídel pro dospělé cizí strážníky

Pracovní doba zaměstnanců: Zamazalová Monika	6.00–10.00	10.30–15.30 h
Čermáková Ilona	6.00-10.00	10.30-14.30 h
Pruknerová Dana	6.00-10.00	10.30-14.30 h
Čáповá Denisa	6.00-10.00	10.30-14.30 h
Navrátilová Helena	7.30-10.30 h	
Dvořáková Jiřina	6.00-10.00	10.30-14.30 h

Poměr ke spolupracovníkům:

Zamazalová Monika – podřízena ředitelce ZŠ a MŠ Mgr. Haně Švaříčkové
podřízeny všechny vyučené i nevyučené kuchařky

Čermáková Ilona – podřízeny Pruknerová D., Čáповá D., Navrátilová H.

Osobní zevnějšek pracovníků:

vedoucí ŠJ – v kanceláři civilní oděv, při vstupu do kuchyně a skladových
prostor bílý plášť

kuchařky – pracovní oděv (bílý plášť, bílé kalhoty a bílá halena), zástěra, protiskluzová obuv, síťka na vlasy (při vaření), gumové rukavice (při úklidu), vhodně upravené vlasy (při výdeji)

Organizace práce

Příprava jídel je zajišťována na základě hygienických zásad, zásad zdravé výživy a spotřebního koše. Proces přípravy jídel, jejich expedice a výdej je sledován podle systému kritických bodů HACCP.

Jídelní lístky jsou pravidelně vyvěšovány

Nákup potravin a surovin je zajišťován se smluvními partnery.

Skladování je zajišťováno podle teploty, sortimentu, záruční doby a sledováno podle systému kritických bodů HACCP.

Příjem a skladování potravin

Hygiena příjmu a skladování potravin, sledování jakosti a záručních lhůt přijímaných a uskladněných potravin, oddělené skladování různých druhů potravin, dodržování a kontrola teplot skladovacích prostor dle požadavků výrobce potravin – Zamazalová Monika, Čermáková Ilona

Příprava stravy

příprava syrového i tepelně opracovaného masa, drůbeže, ryb – Čermáková Ilona, Dvořáková Jiřina

příprava polévek, svačinek pro MŠ, mléčných nápojů a pokrmů – Pruknerová Dana

příprava omáček – Čápková Denisa, Dvořáková Jiřina

příprava příloh – Čermáková Ilona, Dvořáková Jiřina, Čápková Denisa

příprava čaje a ostatních nápojů – Čermáková I., Pruknerová D., Čápková D., Dvořáková Jiřina.- střídání po týdnu

čištění a příprava ovoce, zeleniny, příprava moučných jídel – všechny kuchařky

Průběžný úklid – všechny kuchařky

Denní úklid – po přípravě stravy (mytí nádobí, nástrojů, pracovních ploch, kotlů, pánve, konvektometru, pomůcek, umyvadel, podlah, WC, odnos odpadků atd.) – všechny kuchařky

- mytí chladícího zařízení na maso-každý den, chladící zařízení na vejce – 1x týdně – Dvořáková Jiřina
- mytí chladících skříní na mléčné výrobky a tuky 1x týdně – Pruknerová Dana
- rozmrazování a mytí mrazících pultů 1x měsíčně – Čermáková Ilona
- praní utěrek a ručníků, mytí soukromé lednice – Čápová Denisa

Hmotná odpovědnost – písemná dohoda podepsána a založena v osobních složkách – Zamazalová Monika, Čermáková Ilona

Všechny pracovnice jsou povinny dodržovat bezpečnost a ochranu zdraví při práci, dodržovat zásady hygienického minima a zásady osobní hygieny, řídit se provozním řádem.

Vstup do kuchyně – mají pouze pracovníci ŠJ, údržbář, opraváři kuchyňského zařízení – **ostatní osoby mají vstup zakázán!**

Odvoz zbytků – dle smlouvy AVE Třebíč

Vypracovala: Zamazalová Monika, vedoucí ŠJ

V Lukách nad Jihlavou 30.9.2020

Sanitační řád k zabezpečení hygieny provozu školní kuchyně

Průběžný úklid

provádí se během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovištích byly používány jen čisté předměty a zařízení, zvláštní pozornost je třeba věnovat plochám, nástrojům a zařízením, které přichází přímo do styku s potravinami. Úklid je třeba provádět pravidelně a v potřebné intenzitě.

Denní úklid

provádí se po skončení vaření.

Mytí a dezinfekce použitých strojů a zařízení, dřezů, odstranění odpadků, dezinfekce odpadkových nádob, mytí podlah, WC a šatny.

Při čištění (mytí) je třeba dodržovat jednotlivé fáze:

mechanické čištění – odstranění hrubých nečistot a zbytků mechanickými prostředky

předmáčení zaschlých a připálených zbytků

oplachování nečistot, detergentní čištění – mytí se saponáty, popř. dezinfekčními prostředky

oplachování odstranění zbytků saponátů a dezinfekce

Mytí a dezinfekce strojů a elektrického zařízení se provádí vždy po odpojení od elektrické sítě.

Kotle, pánve, sporáky, roboty, konvektomaty se nesmí čistit tryskající vodou. U konvektomatů se musí čistit filtry společně s vnitřním prostorem, k tomu je určena oplachová sprcha.

Týdenní úklid

je v rozsahu denního úklidu a navíc se provádí:

- vytrídění a vyřazení poškozeného nádobí a náčiní
- úklid a desinfekce chladícího zařízení
- úklid a desinfekce mrazícího zařízení 1x za měsíc
- úklid regálů, skříní na potraviny
- omyjí se omyvatelné stěny ve výrobních a pomocných prostorech
- zásuvky pracovních stolů, dveře, parapety, topná tělesa atd.
- úklid místnosti na shromažďování odpadků

Sanitační úklid

Provádí se 1x za 3 měsíce, je v rozsahu týdenního úklidu a navíc se provádí odstranění nečistot na těžko dostupných místech, mytí oken, vzduchotechniky. Bílení kuchyňských prostor se provádí 1x za rok o letních prázdninách, kdy je provozovna uzavřena.

Úklidové pomůcky a prostředky jsou druhově odlišeny.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny a návody předepsané výrobcem při práci na kuchyňských strojích (robotech, kráječích, konvektomatech atd.). Manipulace se stroji nesmí být prováděna za chodu. Do masového strojku vtlačovat maso dřevěnou paličkou. Při práci s nožem nepracovat směrem k tělu.
2. Udržovat pořádek, nářadí ukládat na určené místo, cesty a průchody udržovat stále volné. Nádoby s pokrmy stavět na předem určené místo.
3. Udržovat suché podlahy, při rozlití ihned vytrít.
4. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. Velké nádoby s horkým obsahem nepřenášet sám, požádat o pomoc spolupracovníka.
5. Věnovat zvýšenou pozornost při snímání pokliček a otvírání konvektomatu – pozor na únik horké páry.
6. Nevypouštět horký olej ze smažicí pánve, nechat zchladnout.
7. Nosit předepsané ochranné pracovní prostředky, používat vhodnou obuv s protiskluzovou podrážkou, nepoužívat silonové pláště.
8. Nepoužívat poškozené výtahy.
9. Při práci ve výškách je zakázáno používat bedniček, nábytku postaveného na sebe, poškozených žebříků apod.
10. U pečící trouby musí být dvířka stále zavřena, při vyjímání plechů je nutno chránit ruce před popálením chňapkami, nepoužívat utěrky apod.
11. Nepoužívat poškozené stroje a zařízení, závadu ihned ohlásit nadřízenému.
12. Při používání plynových sporáků dbát, aby nedošlo ke zhasnutí hořáku a tím k unikání plynu.
13. Na části elektrické instalace, na vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty nebo části oděvů.
14. Škrabka na zeleninu, brambory musí být zakryta. Není dovoleno za chodu do stroje brambory, zeleninu přidávat, vybírat nebo sahat do stroje rukou.
15. Dodržovat předpisy a pokyny k zajištění BOZP, s nimiž byli řádně seznámeny, jakož i zásady bezpečného chování na pracovišti a stanovené pracovní postupy. Účastnit se školení BOZP a podrobovat se lékařským prohlídkám.
16. Nepožívat na pracovišti alkoholické nápoje.
17. Pracovní úraz ihned nahlásit nadřízenému.

V Lukách nad Jihlavou 30.9.2020

Vypracovala: Zamazalová Monika, vedoucí ŠJ

Provozní řád pro strážníky školní jídelny

Školní jídelna poskytuje stravovací služby dětem MŠ, žákům a dalším osobám podle §1 odst. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb. Školní stravování se řídí vyživovacími normami stanovenými v příloze č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování. Finanční normativy na nákup potravin se řídí vnitřní směrnici stanovenou v souladu s přílohou č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování.

Školní jídelna umožní odběr obědů v rámci školního stravování i dětem a 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 obědů dle typu výuky:

1. Prezenční výuka-běžná výuka ve škole, pokud nepřekročí karanténa více jak 50% účastníků konkrétní třídy:

11:05 hod. – 11:40 hod. výdej pro žáky a zaměstnance

11:40 hod. -12:00 hod. výdej do jídlonosičů a cizí strážníky

12:00 hod.-12:30 hod. výdej pro žáky a zaměstnance

12:30 hod.-12:50 hod. výdej do jídlonosičů a cizí strážníky

12:50 hod.-13:15 hod. výdej pro žáky a zaměstnance

2. Smíšená výuka-osobní nepřítomnost ve škole překročí 50%-tato část třídy je vzdělávána distančně, zbývající žáci ve třídě pokračují v prezenčním vzdělávání.

3. Distanční výuka-může se týkat jen jednotlivých tříd, ostatní třídy se mohou učit smíšeně či prezenčně.

Při smíšené a distanční výuce se výdej jídla provádí formou bezkontaktního výdeje (do vlastních jídlonosičů). Doba výdeje bude upřesněna v závislosti na počtu tříd v distanční a smíšené výuce.

Běžná doba výdeje stravy

Doba výdeje stravy je od 11.05 hod do 13.15 hod a to:

a) obědy pro žáky a zaměstnance ZŠ – po ukončení vyučování

b) obědy pro dospělé cizí strážníky – 11.40 hod – 12.00 hod

12.30 hod – 12.50 hod

v době prázdnin

11.00 hod – 12.30 hod

Z hygienických důvodů musí dospělí cizí strávníci dodržovat přesně dobu výdeje pro ně určenou, aby se v jídelně nekřížil výdej společně se žáky ZŠ.

Přihlášení a odhlášení stravy

Na začátku každého nového školního roku jsou děti MŠ a žáci ZŠ povinni opět se přihlásit.

Přihlášky a odhlášky v průběhu školního roku - předchozí den do 14.00 hod, výjimečně ráno do 6.30 hod. odhlašovaného dne, tel. 567219215, e-mail: jidelna.luka@centrum.cz

Žáci ZŠ a děti MŠ v době nemoci nemají nárok na oběd ve školní jídelně (kromě prvního dne nemoci, kdy si oběd můžou vyzvednout do jídelnosiče). V další dny nemoci je povinností strávníků obědy odhlásit.

Neodhlášená strava propadá bez náhrady.

Platba za stravné

-inkasem z účtu, hotovostí , fakturou (pouze dospělí strávníci).

Stravné se platí předem zálohovou platbou, případné přeplatky jsou automaticky převedeny do záloh na stravování v dalším měsíci.

Výběr hotovosti v kanceláři ŠJ: PO – PÁ 6.30 hod – 11.00 hod

PO a ST 13.45hod – 14.30 hod

V Lukách nad Jihlavou 30.9.2020

Zanazalová Monika –vedoucí ŠJ