

Vnitřní řád školní jídelny - výdejny

Praktická škola, Základní škola a Mateřská škola Josefa Zemana (dále jen škola) se sídlem Jiráskova 461 v Náchodě zajišťuje vydávání obědů.

V souladu s čl. 5 nařízení ES 852/2004 o hygieně potravin jsou vydány stálé postupy založené na zásadách HACCP, podle kterých se bude postupovat.

Stravování

Škola odebírá obědy pro žáky školy z jídelny VOŠS a SPŠS arch. Jana Letzela, Náchod, Pražská 961.

Pracoviště pro přípravu a vydávání stravy

Pracovištěm pro vydávání hotových jídel je školní jídelna – výdejna.

Dveře kuchyně jsou označeny viditelným nápisem „Školní jídelna – výdejna, nepovolaným vstup zakázán“.

Do jídelny mají přístup stravující se žáci školy, obslužný personál (paní kuchařka), popřípadě pedagogický dohled k žákům při jídle.

Zajišťování a koordinace stravování

Zajišťováním a koordinací stravování je pověřen jeden pracovník, který splňuje tyto požadavky:

- Je proškolen v systému hygienických zásad řízení.
- Má vystaven zdravotní průkaz.
- Má pracovní oděv určený pouze k manipulaci s potravinami.
- Má samostatnou místnost na civilní oděv.
- Používá bílý plášť a pokrývku hlavy.

Obědy pro uživatele

Za výdej obědů zodpovídá pověřený pracovník.

Obědy se přiváží v 11. 00 hod. z jídelny VOŠS a SPŠS arch. Jana Letzela, Náchod, Pražská 931.

Obědy jsou po celou dobu exportu uloženy v uzavřených termoportech.

V PrŠ, ZŠ a MŠ J. Zemana v Náchodě jsou várnice z termoportu přendány do elektrické vodní lázně, která udržuje jídlo v požadované teplotě 65° C. Studené pokrmy se udržují do +10° C.

Jídlo se vydává přímo z várnic na talíře a hned se servíruje strávníkům.

Denně, před výdejem obědů strážníkům, jsou prováděna kontrolní měření výstupní teploty jednotlivých složek pokrmů, měření a jeho evidenci provádí pracovník výdejny, evidenci a měření namátkově kontroluje ředitel školy.

Pracovník výdejny pravidelně zaznamenává docházku strážníků.

- K měření se používá speciální vpichový teploměr, který je před upotřebením dezinfikován v potravinovém lihu, po měření potravin je umyt pod teplou tekoucí vodou a ponechán k osušení na jednorázovém papírovém ubrousku.
- Várnice s jídlem (polévka, knedlík, omáčka apod.) se odnesou do jídelny do speciálního elektrického zařízení, které udržuje jídlo v požadované teplotě, odkud pověřený pracovník servíruje jídlo přímo na talíře strážníků, přičemž čisté nádobí má připraveno uvnitř servírovacího stolku.
- Po obědě je nádobí sebráno a vloženo do myčky na nádobí.
- Stoly jsou vždy po obědě jednotlivých skupin strážníků umyty.
- Žákům je vydáván oběd po etapách
 - 1. skupina - od 11. 30 hod.
 - 2. skupina - od 12. 20 hod.
 - 3. skupina - od 13. 10 hod.

Podmínky zacházení s majetkem školní družiny ze strany žáků

Žák ŠD je povinen zacházet s vybavením školní jídelny-výdejny šetrně a ohleduplně a vždy jen způsobem, který je v souladu s účelem, ke kterému jsou určeny.

Zákonný zástupce žáka je povinen bezodkladně hlásit veškeré ztráty a nálezy vychovatelce ŠD.

Vychovatelka ŠD zajišťuje, aby žáci nepoškozovaly nábytek a ostatní majetek ŠD.

Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a jejich ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí.

Pověřený pracovník školy vykonává dohled nad žáky při přebírání žáků od paní vychovatelky ze ŠD o odvádí je do školní jídelny – výdejny.

Pověřený pracovník školy vykonává dohled nad žáky po celou dobu stravování ve školní jídelně – výdejně.

Pověřený pracovník školy vykonává dohled nad žáky po obědě při předávání žáků paní vychovatelce do školní družiny.

Žákům je zakázáno manipulovat s elektrickými spotřebiči a vypínači.

Pověřený pracovník školy, který vykonává dohled nad žáky je povinen při své činnosti přihlížet k základním fyziologickým potřebám žáka a jeho aktuálnímu zdravotnímu stavu.

Pracovníci pověřeni výdejem stravy a dohledem nad žáky dodržují předpisy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a protipožární předpisy. Pokud zjistí závady a nedostatky ohrožující zdraví a bezpečnost osob, nebo jiné závady technického rázu, je jejich povinností informovat o těchto skutečnostech ředitele školy.

Ve všech prostorách školní jídelny – výdejny je přísný zákaz kouření, požívání alkoholu a jiných omamných látek.

Verbální a fyzické napadání zaměstnanců či strážníků školní jídelny – výdejny kvůli jejich politickému či náboženskému přesvědčení, nebo rasovému, národnostnímu, etnickému či třídnímu původu (včetně střetů různých extremistických či etnických (nábožensky vymezených part a skupin) není povoleno. Netoleruje se hrubé chování

Pracoviště pro přípravu a vydávání stravy

Veškeré použité nádobí je postupně odkládáno do myčky na nádobí.

Mytí termoportu

Mytí termoportu zajišťuje dle dohody Stacionář Cesta v Náchodě, který škole také zajišťuje dovoz obědů do školy.

Mytí vodní lázně (zařízení k uchování nařízené teploty potravin)

Zařízení k uchování teploty potravin ve várnicích, se každý den umývá takto:

- Zařízení se odpojí od sítě.
- Voda se vypustí do nádoby k tomu určené
- Zařízení se umyje vhodným prostředkem.
- Vnitřek zařízení se vytře suchou utěrkou k jednorázovému užití.

WC

Pracovník výdejny používá WC pro personál.

Umývárna je opatřena umyvadlem s teplovodní pákovou baterií, v umývárně je k užití zásobník s tekutým mýdlem a jednorázové papírové ručníky pouze pro pracovníka kuchyně.

Likvidace biologického odpadu

Biologický odpad z výdejny jídla je shromažďován v nádobě z plastu s viditelným označením účelu „Bio odpad“.

S pracovníkem výdejny má PrŠ, ZŠ a MŠ Josefa Zemana, Náchod písemně uzavřenou dohodu o likvidaci biologického odpadu.

Pracovník na sebe bere zodpovědnost za denní odnášku a likvidaci bio – odpadu.

Nádobu na biologický odpad přináší pracovník denně čistou, vypařenou horkou vodou a ponechá ji mimo objekt školy, plus nádoba je opatřena těsným víkem.

Obsah nádoby na bio – odpad z výdejny přemístí pracovník do jiné, donesené nádoby, určené k odnášce bio – odpadu z objektu k následné likvidaci. Pracovník je poučen o zacházení s likvidací bio – odpadu a je si vědom rizik možné kontaminace čistých potravin v důsledku nesprávného nakládání s bio – odpadem.

Zajištění správného zacházení s čistými potravinami

Pracovník výdejny jídla strážníkům je poučen o způsobu nakládání s potravinami z výdejny a jedná tak, aby vyloučil ohnisko možné kontaminace v řetězci transportu čistých potravin ke stravování.

Pracovník je veden k dodržování obecných pracovních norem a vnitřních předpisů organizace, jedenkrát za rok je proškolen v oblasti hygienických postupů ve škole a vyhlášky č. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění.

V Náchodě dne 04. 09. 2017

Monika Hejzlarová

kuchařka

Zpracovala: Mgr. Monika Vochomůrková
zástupce ředitele školy

Schválil: Ing. Ivo Feistauer
ředitel školy