

ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY a KUCHYNĚ

Obědy pro strážníky se vydávají v době od 11.40 hod. do 14.00 hod.

Oběd do jídelny se vydává v době od 11.00 hod do 11.30 hod. Žák má podle zákona nárok na zvýhodněné stravování pouze za přítomnosti ve škole. Po odhlášení si ještě následující den mohou rodiče vyzvednout oběd v jídelni.

Odhlášení obědů se přijímá vždy do 13. hod. – v kanceláři stravenek

Odhlášky žáků ZŠ Kneslova osobně denně od 8.45 – 9.00 hod. a 9.40 – 10.00 hod.

Stravné se platí vždy dopředu. Formy úhrady:

1. trvalým příkazem k datu 25. v měsíci. Číslo účtu je 27-6662830297/0100, variabilní symbol je číslo strážníka.
2. V hotovosti pouze na ZŠ Kneslova mezi 7.00 – 13. hod.
3. Složenkou nebo jednorázovým příkazem k úhradě – po prokázání platby bude žák od následujícího dne přihlášen k obědům automaticky.

Při placení složenkou či jednorázovým příkazem k úhradě musí žáci ve dnech k tomu určených (aktuální vývěskou) odevzdat potvrzení o platbě. Přeplatky stravného je možno si vyzdvihnout vždy na konci pololetí, po domluvě i v průběhu školního roku.

Pokud strážník nemá zapláceno v daném termínu, nemůže dostat oběd.

Pokud žák ztratí průkaz strážníka (čip), může si vyzvednout za poplatek nový v kanceláři stravenek.

Žáci si před vstupem do jídelny umyjí ruce u zabudovaných umyvadel. Při vstupu do jídelny si vezme táč a příbory a dále postupuje k výdejovému pultu. Nápoje a saláty si žáci sami odebírají, nápoje z čajových termosek a saláty ze salátového bufetu.

Strážníci jsou povinni se chovat v jídelně ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování, nekřičet, zachovávat čistotu.

Dozor v jídelně nad žáky provádí vždy pedagog školy. Strážníci jsou povinni se řídit pokyny vedoucí ŠJ nebo vedoucí kuchařky a dozorujícího pedagoga.

Úklid v jídelně zajišťuje uklízečka školy. Mimořádný úklid v průběhu výdejní doby zabezpečí pracovnice od sběru nádobí z kuchyně.

Jídelní lístek i řád ŠJ je vyvěšený v jídelně.

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.

Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsteny, náramky). Nehty musí být zastřižené a nenalakované.

Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý, v kapsách nesmí být nic jiného kromě kapesníku.

Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci.

V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.

Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla v kuchyni.

Platí zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.

Provozovatel je povinen zajistit

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni a do 1 roku po nástupu absolvovali hygienické minimum
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

Povinnosti pracovníků – organizace provozu

- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka a vedoucí ŠJ
- manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také pracovníce v kanceláři stravenek
- dbát na svůj zdravotní stav
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- kontrola záručních lhůt potravin (odpovědný pracovník)

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí – pravidelně dle sanitačního řádu

Obnova nátěrů se provádí dle potřeby.

Úklid prostor kuchyně a likvidaci odpadu provádí pracovníce ŠJ – dle jejich náplně práce

Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně se skladují v oddělené místnosti.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.

V kuchyni musí být požívána jen pitná voda.

Organizace v provozu

Skladování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ a skladník. Do skladových prostor se potraviny přepravují na manipulačním vozíku. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek:

- suché potraviny – vlhkost do 65°C
- mléko a mléčné výrobky – teplota do + 7°C
- ostatní potraviny podléhající rychlé zkáze do +5°C
- mražené potraviny – teplota -18°C
- vejce – teplota mezi +5 – +12°C

Příprava a zpracování pokrmů probíhá jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům. Pracovní plochy musí být čisté a jsou označeny.

Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se čistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v hrubé přípravně masa. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení drůbeže probíhá v lednici v hrubé přípravně masa (teplota ne vyšší než +4°C). Po dokončení přípravných prací je maso v omyvatelných nádobách předáno do kuchyně. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa a vajec se používají jen k tomuto účelu.

Pracovní operace

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na předepsanou teplotu.

Nápoje se vaří či připravují v samostatném kotli k tomu vyčleněnému.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují v úseku výroby pokrmů studené kuchyně a hotové jsou uloženy do chladicího boxu (teplota max. do +8°C). Výroba pokrmů studené kuchyně se provádí z vychlazených surovin - ovoce, zelenina – max. +5°C

- mléčné výrobky – max. +7°C

- tuky – max. +15°C

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než +65°C.

Při dokončování pokrmu musí být jídlo prohřáté na min. +75°C po dobu 5min. ve všech jeho částech. Po konečné úpravě se pokrm dohřívá na teplotu min. +70°C.

Výdej stravy

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +65°C, saláty ne vyšší než +8°C.

Pokrmy pro transport do jiných zařízení se ukládají do transportních obalů, neprodyšně uzavírají a označují těmito údaji: název pokrmu, datum a hodina spotřeby, počet porcí.

Mytí nádobí

Příjem použitého nádobí je prostorově oddělen od výdeje stravy.

Sestavování jídelníčku provádíme podle zásad racionální výživy s ohledem na spotřební koš. Syrovou zeleninu a ovoce a mléčné výrobky podáváme podle možností co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme v teplém období pokrmy, které snadno podléhají zkáze.

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu, za čistotu stolů během výdeje odpovídají pracovnice u příjmu použitého nádobí. Pedagogický dozor zajišťuje ředitel školy rozpisem. Výdej do jídlonosičů, odhlášky obědů upravuje řád školní jídelny. Prostory pro strážníky uklízí denně uklízečka.