

Školní jídelna při Gymnáziu, Šumperk, Masarykovo náměstí 8, Šumperk
Masarykovo náměstí 8, 787 01 Šumperk
Vedoucí jídelny: Andrea Pavelková, Statutární zástupce: Mgr. Maceček Milan

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb.(školský zákon), §30 a vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. O školním stravování v platném znění a dalších platných právních předpisů. Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, podmínky zacházení s majetkem ze strany strážníků

Řád obsahuje: Činnosti související se školní jídelnou
Přílohy: Provozní řád kuchyně

1. Zřizovatel

Název: Olomoucký kraj
právní forma: orgán územní samosprávy
IČO: 60609460

2. Vymezení činnosti

Věškeré služby, které jídelna poskytuje jsou v souladu se zřizovací listinou organizace.

Pracovní postupy probíhají v souladu s platnou legislativou, zejména pak se zákonem 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví dále upřesněného prováděcí vyhláškou 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a v souladu s nařízením ES 852/2004 o hygieně potravin.

Jídelna poskytuje v rámci hlavní a doplňkové činnosti:

- školní stravování žákům školy (pro žáky osmiletého i čtyřletého studia v rozsahu 1 teplé jídlo (oběd) denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování
- závodní stravování vlastním zaměstnancům organizace v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání (zákon o závodním stravování 250/2000Sb., vyhláška 84/2005 Sb).
- stravování pro cizí strážníky v rámci doplňkové činnosti

Hlavní činnost

Jídelna na základě zřizovací listiny poskytuje školní stravování a řídí se vnitřními předpisy, které jsou v souladu se školským zákonem č. 561/2004 Sb. dále upřesněného prováděcí vyhláškou 107/2005 Sb., kde jsou stanoveny výživové normy a rozpětí finančních limitů na nákup potravin pro jednotlivé kategorie strážníků.

Zaměstnancům organizace jídelna poskytuje závodní stravování dle zákona 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů dále upřesněného vyhláškou 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky.

Doplňková činnost

je poskytována v souladu se zřizovací listinou organizace a v souladu s platnou legislativou, *uvedeno v odst. 2 (vymezení činnosti)*

3. Provozní doba jídelny – výdej obědů

Žáci, studenti a pedagogové

Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době:
(pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak)

od 11.25 do 14.00 hodin

Výdej do jídelnosičů

Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době:
(pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak)

od 11.00 do 11.25 hodin

4. Ceny stravného dle věkových skupin

11 – 14 let	25,00 Kč
15 a více let	27,00 Kč
zaměstnanci	18,00 Kč
cizí strávníci	60,00 Kč

IDENTIFIKAČNÍ ČIP	k zakoupení v kanceláři školy (po zakoupení nutno aktivovat u vedoucí školní jídelny) – pro výdej stravy
-------------------	---

5. Systém plateb stravného

a) platba v hotovosti: probíhá každý den školní výuky **od 7:15 do 14.00** v kanceláři vedoucí školní jídelny.

b) inkasní platba: strážník (zákonný zástupce) musí v peněžním ústavu zajistit souhlas s inkasem ve prospěch účtu ŠJ (uveden na přihlášce ke stravování), limit k inkasu doporučujeme nastavit na 600,- Kč jednou měsíčně / na jednoho strážníka.
První platba probíhá vždy k v měsíci srpnu. Vyúčtování přeplatků, případně nedoplatků za uplynulý školní rok probíhá vždy v měsíci červenci.

c) platba trvalým příkazem: strážník (zákonný zástupce) zadá v peněžním ústavu trvalý příkaz k úhradě ve prospěch účtu ŠJ (uveden na přihlášce ke stravování). Variabilní symbol je k dispozici u vedoucí školní jídelny (nutno uvést při zadávání příkazu pro správné přiřazení platby). Dále je nutné nahlásit vedoucí ŠJ číslo účtu strážníka, pro případ vrácení přeplatků.

**Stravné musí být uhrazeno vždy do konce předchozího měsíce na měsíc následující.
V případě změny účtu strážníka nutno neprodleně nahlásit vedoucí školní jídelny!**

6. Přihlašování a odhlašování stravy

Školní jídelna vaří denně jeden druh jídla – oběd (popř. jednou až dvakrát týdně 2 druhy jídla.)
Jídelní lístek je umístěn vždy v jídelně na vyhrazeném místě a na www.strava.cz

Před zahájením stravování musí každý strážník řádně vyplnit přihlášku ke stravování, která slouží zároveň jako podklad pro vedení evidence strážníků.

Po zaevidování strážníka, uhrazení stravného a aktivování identifikačního média mají strážníci

stravu automaticky přihlášenou. Při přihlášení ke stravování je strážníkovi za poplatek vydán aktivovaný čip. Tímto se strážník prokazuje u výdejního okénka. Pomocí čipu lze také objednat a odhlašovat obědy na objednávkovém terminálu v jídelně. Čip slouží po celou dobu školní docházky žáka.

V případě zapomenutí identifikačního čipu je třeba tuto skutečnost nahlásit vedoucí školní jídelny. Ta vydá strážníkovi náhradní doklad, na jehož základě bude strážníkovi oběd vydán. Dojde-li ke ztrátě čipu, musí si strážník zakoupit médium nové.

Přihlašovat a odhlašovat si stravu lze vždy nejpozději den předem do 14:00 hodin a to:

- osobně u vedoucí školní jídelny
- telefonicky na tel.: 588 188 529 / mob.: 778 712 948
- na www.strava.cz

Přihlašovací údaje k internetovému objednávání stravy poskytne strážníkovi vedoucí školní jídelny.

Ve výjimečných případech (v případě nouze) si lze stravu odhásit nebo přihlásit do 7:00 hod. téhož dne.

Přes systém internetového objednávání – strážník si musí vyzvednout přihlašovací údaje – si strážník přihlašuje a odhlašuje stravu na www.strava.cz – sekce objednávky obědů.

7. Stravování po dobu nepřítomnosti žáka ve škole

Cena oběda se skládá ze dvou částí:

- tzv. finančního normativu (náklady na potraviny) – platí žák ve formě stravného
- a provozních nákladů které jsou hrazeny ze státního rozpočtu.

V případě absence ve škole musí být strážník odhlášený. Na základě vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., §4 odst. 9 se první den neplánované nepřítomnosti strážníka ve škole považuje za pobyt ve škole (oběd lze odebrat v jídelničce).

Další dny po dobu nepřítomnosti žáka ve škole je nutné obědy odhlásit !

V případě, že nedojde k odhlášení oběda ani v následujících dnech nepřítomnosti žáka ve škole, bude mu účtována plná cena oběda, tzn. vč. provozních nákladů, tj. 60,- Kč.

Nevyzvednutá strava v 1. den nepřítomnosti žáka ve škole propadá bez náhrady !

8. Nárok na oběd ve školní jídelně

Po dobu pobytu ve škole má žák dle zákona č. 521/2004 Sb., §122 odst. 2 (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů nárok na školní stravování s výjimkou případu uvedeného v § 4 odst. 9 výše citované vyhlášky. Pokud se chce žák školy stravovat v den, kdy se neúčastní výuky, musí uhradit (dle vyhlášky č. 107/2005 Sb.) cenu oběda v plné výši, tj. 60,- Kč.

Jedná-li se o účastníka školního stravování (zaměstnanci organizace), má (dle vyhlášky 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky § 3 odst..3) nárok na závodní stravování, **pokud v daný den na pracovišti odpracuje alespoň 3 hodiny.**

Pokud se chce zaměstnanec školy stravovat ve školní jídelně v den, kdy neodpracuje alespoň 3 hodiny z pracovní směny, musí uhradit cenu oběda v plné výši, tj. 60,- Kč.

9. Organizace stravování

Vstup strážníků do jídelny je možný jen v provozní době jídelny. Provoz jídelny je součástí školy, na chování žáků – strážníků, se v jídelně vztahují příslušná ustanovení Školního řádu (přezouvání, chování, bezpečnost...).

Před vstupem do jídelny si žáci odloží tašky ve školní šatně (šatna u jídelny je určena pro cizí strážníky).

Do jídelny mohou vstupovat pouze ti, kteří mají v daný den objednanou stravu. Po vstupu do jídelny se strážníci řadí do fronty, připraví si identifikační médium, před výdejním okénkem si vezmou táč a příbor.

Poté, co u výdejního okénka přiloží strážník čip k výdajovému terminálu, je mu vydán objednaný oběd.

Polévku si strážníci nalévají sami, případně poprosí o nalití kuchařku.

Nápoje, dezerty, saláty a ovoce mají samoobslužná výdejní místa.

Konzumace probíhá v sedě u stolu. Při stolování se žáci řídí zásadami správného stolování.

Po konzumaci jídla strážník odnese použité nádoby k příslušnému okénku.

Po celou dobu přítomnosti v prostorách školní jídelny strážníci zachovávají osobní bezpečnost, hygienu stravování a pravidla slušného chování.

Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně, strážníci ji nesmí odnášet z místnosti, odnášet lze pouze kusové ovoce či sladkosti.

Strážník má možnost jednoho přídavku stravy dle stavu výdeje.

10. Úklid

Průběžný úklid během výdeje (stravou znečištěná podlaha, stoly, atd...) zajišťuje personál školní jídelny.

Úklid po skončení provozní doby zajišťuje pracovnice školy.

Strážník, jehož chováním vznikla školní jídelně škoda, je povinen tuto škodu uhradit.

11. Dozor – bezpečnost strážníků

Žáci se v jídelně řídí pokyny pedagogického dozoru, který škola stanoví. Dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy v intervalech v délce jedné vyučovací hodiny po celou dobu výdeje stravy. Žáci přicházejí do jídelny ve třech vlnách (během 3 vyučovacích hodin). Pokud se jídelna vyprázdní a strážníci odejdou, výkon dozoru končí (zejména v 7. vyučovací hodině).

Dozorující dohlíží na dodržování bezpečnosti, hygienických zásad a zásad společenského chování strážníků.

Dozorující učitelé ani personál školní kuchyně nenutí žáky k dojídaní jídla.

Dozor upozorňuje personál kuchyně na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti.

Dojde-li k úrazu strážníků, ohlásí dozírající úraz vedení školy a zdravotníkovi, který mu poskytne první pomoc.

Dozorující pedagog provede zápis v knize úrazů.

Strážníci dbají o čistotu stolu a okolí. Žáci při jídle zbytečně nemluví, nehlučí, nepokřikují, neběhají, chovají se spořádaně, dbají pokynů dozoru. Ve školní jídelně, přilehlých místnostech a okolí je přísně zakázáno kouřit a konzumovat alkoholické nápoje.

12. Práva a povinnosti zákonných zástupců žáka

Zákonní zástupci žáka mají právo na vznášení připomínek k chodu jídelny, k hodnocení stravy. Mají právo na informace o odběru stravy žákem, mohou jednat za žáka ve věcech přihlašování a odhlašování stravy.

Zákonní zástupci mohou odebrat oběd za nemocného žáka do jídelny. Při odběru oběda jsou povinni se řídit časovým harmonogramem a organizačními pokyny platnými pro výdej stravy.

13. Závěrečná ustanovení

Provozní řád je veřejně přístupný (umístěn na informační nástěnce školní jídelny) nebo si ho lze vyžádat k nahlédnutí v kanceláři školní jídelny.

V případě nedodržování provozního řádu má vedení školy právo vyloučit strávnicka ze stravování.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické, atd.), hlásí strávnicki vedoucí ŠJ.

Tento provozní řád nabývá účinnosti dnem 3.9.2018. Vnitřní řád školní jídelny byl projednán na pedagogické radě 31.8.2018

.....
Pavelková Andrea
vedoucí školní jídelny

.....
Mgr. Maceček Milan
ředitel školy

V Šumperku dne 31. srpna 2018

Příloha: Provozní řád školní kuchyně

Úvod

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví, vyhl. 137/2004, nař. ES 852/2004

Provoz zařízení

Provoz ve ŠJ začíná v 6.00 h a končí v 14.30. Výdej se provádí dle následujícího časového harmonogramu:

12.25 h zahájení výdeje

13.55 – ukončení výdeje

Zásady osobní a provozní hygieny

Zaměstnavatel ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- aby pracovníci byli seznámeni s potřebnými hygienickými požadavky a absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- osobní ochranné pracovní pomůcky
- aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

Výkon výše uvedených pravidel kontroluje a vymáhá ředitelem školy pověřený vedoucí pracovník - vedoucí školní jídelny.

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:
- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní
 - b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
 - c) vedoucí ŠJ má u sebe zdravotní průkazy zaměstnanců kuchyně a na vyzvání je předloží orgánu ochrany veřejného zdraví,
 - d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
 - e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
 - f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
 - g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
 - h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
 - i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
 - j) v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů,

- k) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
 - l) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
 - m) dodržovat zákaz kouření.
- n) dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další předpisy v organizaci

2. Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

3. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

Zásady provozní hygieny:

- a) náčiní, nádoby, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů,
- b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
- c) sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,
- d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- e) musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu,
- f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladicím zařízení,
- g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,
- h) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat,
- i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- k) v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádoby nelze kouřit,
- l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- b) je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny,
- c) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,

- d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- e) je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí, v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.

Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.

Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.

20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí přidávat žádné koření.

Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.

Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním

K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.

Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním

Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody

Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezové oceli nebo varného skla.

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). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

Strava určená pro rozvoz je plněna do várníc, které jsou označeny názvem organizace, pro kterou jsou určeny, datem a časem plnění, názvem potraviny a osobou, která nádobu plnila.

Mytí nádobí

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí.

Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

Péče o nerezové nádobí a zařízení

Před prvním použitím nádobí vypláchnout (hlavně z hygienických důvodů). Pánev ohřívat bez tuku, ale nesmí se přehřát. Jinak se vykalí a vytvoří se barevné skvrny.

Barevné skvrny (pokud nevznikly přehřátím) nebo vápenné usazeniny lze odstranit octem nebo citronovou šťávou.

Nerezové nádobí nečistit drsnými mycím houbami, písky a drátěnkami. V případě připálenin použijte kypřicí prášek do pečiva a přidat takové množství vody, aby byly připáleniny pod vodou. Vodu pomalu přivést do varu a pomalu vařit.

K dokonalému očištění a údržbě používat speciální prostředky na mytí a leštění nerezového nádobí.

Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu,
- b) odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- d) nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné čňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- f) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů je při vypnutém motoru,
- g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně,
- h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
- j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- k) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápat) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů,
- l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,
- q) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- s) mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,

- v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
- w) při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny,
- x) nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
- y) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,
- z) jakékoliv závady ihned ohlásit ředitelce ŠJ , včetně mimořádných událostí.
- za) v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1.pomoc a zapsat do knihy úrazů
- zb) komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup
- zc) všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasící přístroje musí být volně přístupné

Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád a Pracovní řád Školní jídelny Gymnázia, Šumperk je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí ředitele školy.

Nabývá účinnosti dnem 3.září 2018.

V Šumperku dne 31.srpna 2018

Milan Maceček, ředitel školy