



Gymnázium Josefa Božka, Český Těšín, p. o.,  
Frýdecká 689/30, 737 01 Český Těšín

## VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

### PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	Michaela Pietrová, vedoucí školní jídelny
Schválil:	RNDr. Tomáš Hudec, ředitel školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	23.11.2019
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	23.11.2019
Aktualizace:	24.8.2020
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Adresa jídelny: Školní jídelna Gymnázium Josefa Božka, Český Těšín, p. o., Frýdecká 689/30

Telefon: 558 746 535, 591 144 350

Mobil 731 643 110

E-mail: [pietrova@gmct.cz](mailto:pietrova@gmct.cz)

Webové stránky: [www.gmct.cz](http://www.gmct.cz), [www.strava.cz](http://www.strava.cz) (informace jídelníček přihlášky a odhlášky ...)

Úřední hodiny jídelny: 7:00-14:00 hodin,

Vedoucí stravování: Michaela Pietrová

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 602/2006 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

### Organizace provozu stravování

- Jídelní lístek je k dispozici na vývěskách ve školní jídelně a na internetových stránkách školy. Změna v jídelním lístku je vyhrazena, vedoucí školní jídelny může změnit menu v závislosti na dodávce potravin, havarijní situaci a podobně. Tato změna bude zaznamenána do jídelního lístku. Skladba jídelního lístku se řídí „**spotřebním košem**“, (výživové normy sbírky zákonů č. 107/2005 Sb.) pro školní stravování, jehož plnění kontroluje krajská hygienická stanice.
- Každý nový strážník se musí přihlásit osobně ve školní jídelně, vyplnit přihlášku ke stravování a koupit si čip ke stravování. Taktéž pokud strážník končí školní docházku nebo končí stravování v jídelně je povinen se ze stravování odhlásit osobně u vedoucí stravování, anebo písemně,
- obědy se vydávají dle zveřejněného časového harmonogramu. Harmonogram je vyvěšen ve školní jídelně, anebo na webových stránkách.
- Žáci mají možnost se stravovat za cenu potravin, tyto ceny jsou zveřejněné na stránkách školní jídelny a na webových stránkách.

- K odběru obědu má každý strážník čip, který je zpoplatněný vratnou zálohou.
- V případě ztráty čipu postupuje strážník stejně, pokud však čip **do tří dnů nenajde, je povinen si pořídit nový na vlastní náklady.**
- Čip má životnost 9 let, a je možno nepoškozený vrátit, pokud jej strážník poškodí, zničí, nebo ztratí, musí si koupit nový. V případě, že bude mechanicky poškozen, ale bude fungovat, lze jej za poplatek přepouzdřit.
- Pokud má strážník absenci ve škole a neodhlásí si stravu, první den absence je oběd za dotovanou cenu, další dny jsou za plnou (nedotovanou cenu). Absence je porovnávána s třídní knihou.
- V případě, že si strážník chce vzít oběd s sebou, má možnost si ho vyzvednout v časovém harmonogramu. Oběd je nachystán v krabici zchlazeny na 4°C a uchován v lednici do doby výdeje.
- Přihlašování a změna obědu-vždy den předem do 12:00 hodin
  - osobně ve školní jídelně
  - telefonem 558 746 535, 591 144 350, mobilem 731 643 110 - od 7:00 do 12:00 hodin
  - internetem - pietrova@gmct.cz, přihlášky a odhlášky, www.strava.cz \*
  - **odhlášky den předem do 13.00hodin**
- Strážník, který odebere alespoň jeden oběd v měsíci, má přístup na www.strava.cz, (internetové a mobilní přihlášky a odhlášky a další informace).
- Každý oběd musí být vždy uhrazen předem.
- Neprojde-li bezhotovostní platba, jsou obědy odhlášeny.
- Internetové přihlášky, kdy strážník nemá na svém kontě peníze, se nerealizují. V případě, že nastane nedoplatek, přijde strážníkovi e-mailem upomínka k zaplacení nedoplatku.
- Hotovostní platby jsou každý den.
- Strážníci jsou povinni se chovat při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování a dodržovat zásady chování žáků ve školní jídelně, které jsou zveřejněny na webových stránkách a na nástěnkách školní jídelny.
- Strážník, který způsobí jídelně škodu na majetku, je povinen tuto škodu uhradit. U žáků bude náhrada vyžadována tehdy, zničí-li nebo poškodí-li žák majetek svou nekázní.
- Smluvní vztah mezi strážníkem (jeho zákonným zástupcem) a organizací nabývá platnosti podpisem přihlášky ke stravování a zaniká ukončením vzdělávání nebo ukončením studia, nebo odhlášením ze stravování a vyrovnáním pohledávek obou smluvních stran.
- Všechny ceny obědů a poplatky jsou zveřejněny na nástěnkách a na webových stránkách.
- Cizí osoby v jídelně se mohou pohybovat pouze po domluvě s vedoucí jídelny.
- Veškeré informace o změnách ve školní jídelně a v provozním řádu během školního roku jsou vyvěšeny na nástěnkách a na webových stránkách.

## Výše stravného

Sazba stravného se řídí vyhl. 107/2005 Sb. ministerstva školství.

## Výdej stravy v jídelně

**Výdej stravy probíhá ve dvou obědových přestávkách, a to od 11:30-12:15 a 12:20-13:05.**

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 +60°C. Během výdeje je nutné měřit teplotu pokrmu vpichovým teploměrem. Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Při výdeji musí personál kuchyně používat ochranu obličeje - roušku, nebo štít a jednorázové rukavice. V průběhu výdeje personál dezinfikuje výdejní místa.

## Pravidla pro výdej stravy s sebou po vyučování

### **Výdej do krabiček od 13:50 do 14:10 hodin a od 14:40 do 14:55 hodin.**

1. Po skončení vyučování má dítě možnost vzít si oběd s sebou šokově zchlazený na 4°C
2. Výdej studených obědů probíhá v době od 13:50- 14:10 a 14:40-14:55. Strávník si oběd vyzvedne a odchází.
3. Na krabičce musí být štítek: Název firmy, název pokrmu, datum a hodina výroby, teplota uchování do 4°C, datum a hodina spotřeby, způsob ohřevu.
4. Dle vyhlášky 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby doporučujeme šokově zchlazený oběd spotřebovat do 8 hodin od dohotovení.
- 5. Cena obědu v krabičce je navýšená o 7,-Kč, o cenu krabičky.**
6. Neodhlášený a neodebraný oběd je účtován a není za něj náhrada. U školních strávníků platí vyhláška o školním stravování č. 107/2005, kde od 2. dne absence není nárok na dotovaný oběd, ale strávník platí oběd v plné režii.

### **Výdej stravy cizí strávníci**

Výdej stravy s sebou pro cizí strávníky probíhá z okna školní jídelny ve dvou obědových přestávkách, a to od **11:00-11.15 a 13.05-13:15**. Pokrm je určen k okamžité spotřebě.

Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60°C.

### **Výdej do jídlonosičů pro zaměstnance 11:00-11:15 hod.**

Zaměstnanec přijde k výdejnímu okénku, na tácku bude mít jídlonosič, který si rozevře, kuchařky mu oběd naloží, strávník si jídlonosič zkompletuje a odchází. Táček odloží do okénka na použité nádoby.

Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60°C. Pokrm je určen k okamžité spotřebě.

### **Zásady chování žáků ve školní jídelně**

1. Děti docházejí na oběd po dvou třídách, aby nedocházelo ke shlukování a dodržují odstupy 2 m.
2. Při příchodu do jídelny si vydezinfikují ruce. K dispozici je dezinfekce a antibakteriální mýdlo.
3. V jídelně je semafor-sednout si mohou na místo, na kterém je zelená barva. Toto místo je vydezinfikováno. Červeně označené místo je nevydezinfikované, a proto si sem nelze sednout. Táček si žák vezme při vchodu do jídelny, příbor mu podá kuchařka. Po jídle žák otočí štítek na červenou barvu a dozor v jídelně následně místo vydezinfikuje a štítek otočí na zelenou barvu.
4. Odběr jídla se uskuteční poté, co žák označil odběr jídla přiložením čipu k výdejnímu snímači. Zapomněl-li žák čip, bude mu oběd vydán až po vyzvednutí si náhradní stravenky u vedoucí školní jídelny.
5. Požaduje-li žák přednostní vydání stravy, vyžádá si souhlas dozírajícího.
6. Použité nádoby odevzdá žák u okénka k tomu určeném, anebo ho dá do stojanu.
7. Žákům není dovoleno vodit s sebou osoby, které se v jídelně nestravují.
8. Jakékoli zranění hlásí žák ihned dozírajícímu.
9. Příkazy vedoucí školní jídelny, kuchařek, dozírajícího jsou pro strávníka závazné.
10. Z jídelny se nesmí odnášet žádné jídlo ani inventář, pouze ovoce, tyčinky a krabičky s obědem určené s sebou.
11. Na chování žáků ve školní jídelně dbá předem určený dozor.

### **Příjem a skladování potravin**

Smlouvy s jednotlivými dodavateli jsou založeny u ředitele školy. Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ a hlavní kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích a v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty,

jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší.

### **Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz, znalosti nutných k ochraně veřejného zdraví ve smyslu požadavků Zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, Vyhlášky č. 602/2006 Sb. o zásadách osobní a provozní hygieny.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby na ruce /prsten, náramky/, nehty musí být zastřížené a nenalakované.
4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava/, po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. desinfekčního/ prostředku.
5. Je nutné 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci.
6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
9. Použité pracovní oděvy, jakož i občanské oděvy musí být ukládány na místo k tomu vyčleněné, odděleně.

### **Provozovatel je povinen zajistit:**

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky,
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni,
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

### **Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně**

1. Pracovní doba kuchyně - 6:00 hod – 15:00 hod.
2. Dle daného jídelníčku rozdělí hlavní kuchařka úkoly a zároveň upřesní technologický postup práce. Každodenní dodržování kritických bodů a měření teploty se uvádí na předepsané tiskopisy.
3. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka Balázsová Agáta a vedoucí ŠJ Pietrová Michaela.
4. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ Pietrová Michaela v kanceláři vedoucí ŠJ.
5. Dbát na svůj zdravotní stav.
6. Mít na pracovišti zdravotní průkaz.
7. Dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
8. Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
9. Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
10. Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
11. Kontrola záručních lhůt potravin.

## Zásady provozní hygieny

1. 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.
2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
3. Sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.).
4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.
7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
9. Zákaz kouření ve všech prostorách.
10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. 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.

## Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu,
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
5. nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje,
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vyřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) 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, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených,
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté,

18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; 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,
19. 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,
20. 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,
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů,
22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta,
23. dodržovat pravidla pro nakládání s nebezpečnými chemickými látkami a přípravky,
24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů,
25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců,
26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností,
27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty,

## **Likvidace odpadu**

Biologicky odbouratelné odpady jsou skladovány v uzavřených nádobách. Odběr tohoto odpadu je prováděn denně na základě písemné smlouvy s odběratelem. Ostatní odpad je umístován v přistavených kontejnerech a vyprazdňován firmou FCC Česká Republika, s.r.o. Český Těšín. Použité jedlé oleje jsou odvážené a likvidované firmou Trafin Oil, a.s. a lapač tuku je odčerpáván firmou ASORD- EKO s.r.o..

## **Závěrečná ustanovení**

1. Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 23.12.2019. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
2. Směrnice nabývá platnosti dnem .
3. Směrnice nabývá účinnosti dnem .

V Českém Těšíně 25.8.2020

v.r.

.....  
RNDr. Tomáš Hudec  
ředitel

.....  
Petrová Michaela  
vedoucí ŠJ