



Provozní řád školní jídelny

Čl. 1

Evidence pracovní doby

Každý zaměstnanec školní jídelny je povinen dodržovat stanovenou pracovní dobu. Při příchodu a odchodu z pracoviště označí svůj příchod a odchod do docházkového listu. Evidenci pracovní doby, včetně dodržování přestávek zaznamenávají písemně do předepsaného formuláře a dokladují ředitelce školy. Při přerušení práce musí být uveden důvod a doložen propustkou podepsanou ředitelkou školy. Propustky jsou zakládány do evidence pracovní doby každého zaměstnance. Zodpovídá: ředitelka školy.

Čl. 2

Práce přesčas a náhradní volno

Práci přesčas nařizuje ředitelka školy po dohodě se zaměstnancem a určuje čerpání náhradního volna. Práce přesčas je práce, která přesahuje stanovenou pracovní dobu. Náhradní volno může poskytnout ředitelka školy za dobu práce přesčas místo příplatku nejpozději do 3 měsíců. Čerpání musí být zaznamenáno ve formuláři evidence pracovní doby. Náhradní volno je poskytováno zejména o prázdninách, ostatní dle dohody s vedoucím školní jídelny a ředitelkou školy.

Čl. 3

Úprava pracovní doby

Pracovní doba ve školní jídelně je od 6,15 do 14,45 hodin. Úpravu pracovní doby povoluje na žádost zaměstnance ředitelka školy, pokud to dovoluje provoz a organizační podmínky školní jídelny.



Čl. 4

Odvoz odpadu, zodpovědnost za prostory

Oblasti kompetencí	Odpovědnost
uzavření objektu školní kuchyně a uzamčení skladu potravin	kuchařka
vypnutí strojů, světel, plynu, uzavření oken v kuchyni	kuchařka
dodržování bezpečnostních předpisů a návodů k obsluze strojů pracovníci školní jídelny	kuchařka
povinnost dodržování hygienických předpisů a sanitačního řádu pracovníci školní jídelny	kuchařka
dodržování termínů revizních kontrol na jednotlivé stroje a zařízení dle smluv	ředitelka školy
odvoz lapolu tuků a provádění rozborů dle uzavřené smlouvy	ředitelka školy, kuchařka
do odpadu nesmí být vypuštěna voda se zbytky potravin a zeleniny, drátěnky a hadry, nutnost používání cedníků a mřížek	všichni zaměstnanci školní jídelny, kontroluje vedoucí
příhlášky, odhlášky obědů, stav účtu dle provozního řádu	ředitelka školy
organizace práce pracovníci školní jídelny dle podepsané pracovní náplně	ředitelka školy vedoucí školní jídelny

- dodržování přísného zákazu vynášení potravin ze školní kuchyně;
- zaměstnanci školní jídelny (kuchařka) jsou odpovědní ředitelce mateřské školy, která má v případě potřeby pověření konat i namátkové k dodržování přísného zákazu vynášení potravin ze školní kuchyně kontroly zavazadel;
- povoleno je odnášení vlastní porce nahlášeného jídla (dle normy), které bylo vydáno na talíř a následně přesunuto do nosiče jídla;
- není dovoleno nosit do prostor školní jídelny jakékoliv potraviny neznámého původu
- v případě namátkové kontroly úložných prostor nebo zavazadel a zjištění výskytu neznámých potravin je pracovník povinen doložit účtenku;
- pracovníci školní jídelny spolupracují s pedagogickými pracovníci, jejich připomínky a návrhy respektují a snaží se najít společné řešení.



Čl. 5

Přejímka zboží

U přejímky zboží je věnována zvýšená pozornost záručním lhůtám a kvalitě. Důraz je kladen na potravinové složení veškerých výrobků a na výběr surovin, které jsou vhodné pro děti předškolního věku. Školní jídelna připravuje pokrmy pro děti pouze z nejkvalitnějších surovin, které jsou v současné době na trhu k dispozici.

Čl. 6

Hygiena provozu

Provoz ve školní jídelně probíhá při dodržování veškerých hygienických předpisů. Všichni zaměstnanci mají zdravotní průkazy a podrobují se pravidelným preventivním prohlídkám u smluvního lékaře. Jsou průběžně seznamováni s veškerými předpisy, které souvisí se školním stravováním. Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů potřebných k přípravě a výdeji pokrmů a veškerého nádobí. Zaměstnanci musí dodržovat postupy při přípravě stravy, zamezit křížení prostor a kontaminaci tepelně zpracovaných pokrmů. Během vaření je teplota pokrmů průběžně kontrolována. Před každým výdejem stravy je teplota opět změřena, čímž je zabráněno poklesu pod stanovenou hodnotu.

Ve Vrbně nad Lesy : 19. 03. 2023

Lenka Grossmannová,
ředitelka mateřské školy.



Příloha 1

Zavedení systému kritických kontrolních bodů (HACCP)

Vše je zpracováno a zaznamenáno v HACCP, který je nově zpracován a platí od 15.03.2023

Příloha ke směrnici školní jídelna - řád HACCP

ve stravovacím zařízení v mateřské škole