

## ***Provozní řád školní jídelny – výdejny***

### 1. Školní stravování

- poskytuje se v souladu s § 119 a § 122 odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon), v platném znění, žákům Gymnázia Jana Blahoslava a Střední pedagogické školy, Přerov, Denisova 3 (GJB a SPgŠ);

- řídí se vyhláškou MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

### 2. Závodní stravování

- poskytuje se zaměstnancům Gymnázia Jana Blahoslava a Střední pedagogické školy, Přerov, Denisova 3.

### 3. Dodavatel stravování

- Školní jídelna Střední školy technické, Přerov, Kouřilkova 8 (ŠJ SŠ technická).

### 4. Příhláška ke stravování

- *žáci:*

kompletní evidenci přihlášených strávníků zajišťuje ŠJ SŠ technické, v době od pondělí do pátku - od 6:30 hod. do 8:30 hod. a od 11:30 hod. do 13:45 hod.;

- *zaměstnanci:*

přihlášení a zavedení do evidence školní jídelny SŠ technické, pracoviště Bří Hovůrkových 17, Přerov zajistí zaměstnavatel, zakoupení stravovacího čipu (karty) si zajistí každý zaměstnanec sám v době po – pá od 6:30 hod. do 8:30 hod. a od 11:30 hod. do 13:45 hod. v kanceláři vedoucí ŠJ SŠ technické.

### 5. Platby stravného

- *žáci:*

bezhotovostně dle pokynů školní jídelny SŠ technické (viz příloha);

- *zaměstnanci:*

srážkou z platu na základě uzavřené dohody se zaměstnavatelem (dle měsíčního přehledu odebrané stravy).

### 6. Cena oběda

- žáci do 14 let

oběd 24,00 Kč

- ostatní žáci

oběd 26,00 Kč

Bezlepková strava

- žáci do 14 let

oběd 27,00 Kč

- ostatní žáci

oběd 29,00 Kč

Do věkových skupin jsou žáci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují 11 – 14 let a 15 – 26 let (tj. od 1. 9. do 31. 8.).

### 7. Jídelníček

- bude zveřejněn na informační tabuli školní jídelny – výdejny, v objednávkovém boxu a na [www.gjb-spgs.cz](http://www.gjb-spgs.cz).

8. Přihlášení obědů – volba druhu jídla  
- stravu je možné přihlásit i odhlásit nejpozději den předem, a to do 13:30 hod. u vedoucí školní jídelny SŠ technické osobně nebo telefonicky na čísle **581 201 182**. Druh jídla je vedoucí školní jídelny nastaven po provedené platbě na oběd č. 1. Změnu druhu jídla provádí strážník sám ve stravovacím boxu ve školní jídelně - výdejně, a to po přiložení čipu nebo vložení karty nejpozději den předem do 9:00 hod.
9. Odhlášení obědů  
- odhláškou ve stravovacím boxu umístěném před ŠJ – výdejnou nejpozději den předem do 9:00 hod.;  
- u vedoucí ŠJ SŠ technické osobně nebo telefonicky na čísle:

**581 201 182 nejpozději do 13:30 hod. předchozího dne  
Na pozdější odhlášky nebude brán zřetel.**

- V době nemoci žáka lze vyzvednout oběd pouze první den nemoci do jídlonosiče;  
- v jiných případech se obědy do jídlonosičů nevydávají!  
- NEOMLUVENÝ A NEODLÁŠENÝ OBĚD HRADÍ STRÁVNÍK
10. Výdej obědů  
- obědy se vydávají od 11:30 hod. do 14:30 hod. v témže čase je zajištěn i vstup do budovy přihlášeným strážníkům;  
- oběd bude vydán na základě ověření objednávky přiložením identifikačního čipu popř. karty ke snímači, který je umístěn u výdejového okna v jídelně;  
- bez čipu (karty) lze vydat oběd pouze na náhradní stravenku, kterou po ověření oprávněnosti vydá v kanceláři před ŠJ – výdejnou účetní GJB a SPgŠ.
11. Řešení situací  
- *ztráta čipu (karty):*  
strážník ihned nahlásí ztrátu z důvodu blokace čipu (karty) účetní GJB a SPgŠ a zajistí si nový čip (karty) u vedoucí školní jídelny SŠ technické;  
- *zapomenutý čip (karta):*  
oběd lze vydat pouze na náhradní stravenku, kterou po ověření oprávněnosti vydá účetní GJB a SPgŠ;  
- *pracovní cesta zaměstnance:*  
zaměstnanec má nárok na závodní stravování v souladu se zákonem č. 262/2006 Sb., zákoník práce, v platném znění a vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky pouze v případě, že byl na pracovní cestě, která trvala méně než 5 hodin.
12. Dozory v jídelně  
- vykonávají určení pedagogičtí pracovníci dle rozpisu dozorů;  
- tito dohlíží na chování a pořádek v době výdeje obědů;  
- sledují a bezodkladně nahlásí pracovnícům výdeje stravy každé znečištění podlahy a každé rozbití jídelního nádobí a po dobu čištění zajistí bezpečné obcházení daného místa;  
- operativně řeší vzniklou situaci, při které by mohlo dojít k ohrožení zdraví strážníků.

13. Povinnosti strážníků
  - strážníci jsou povinni udržovat čistotu, pořádek a pravidla společenského chování;
  - podnosy s použitým nádobím a příbory odkládají na místo k tomu určené;
  - nádobí ani příbory nikdy neodnášejí mimo jídelnu;
  - po konzumaci oběda odcházejí ihned z jídelny, aby byla dodržena plynulost výdeje dalším strážníkům;
  - do jídelny nevstupují žáci bez zaplacené stravy.
  
14. Bezpečnost a ochrana zdraví v provozu jídelny z hlediska strážníka
  - převládajícím rizikovým faktorem v provozu školní jídelny – výdejny je uklouznutí na mokré podlaze znečištěné rozlitým jídlem a následným úrazem při pádu na podlahu nebo jídelní nábytek;
  - strážník je povinen dbát zvýšené opatrnosti při přenášení stravy na podnosech a při ukládání podnosů s použitým jídelním nádobím na místa k tomu určená. Je povinen bezprostředně nahlásit pracovním výdeje každé znečištění podlahy a každé rozbití jídelního nádobí;
  - je zakázáno nestandardně manipulovat s příbory a jakkoliv tímto ohrožovat sebe sama i ostatní strážníky.
  
15. Dotazy, připomínky a stížnosti ke stravování
  - veškeré dotazy, připomínky a stížnosti ke stravování řeší ředitelka;
  - dotazy, připomínky a stížnosti lze podat v písemné podobě s uvedením kontaktu pro odpověď na výše uvedenou adresu nebo zaslat e-mailem na: [info@gjb-spgs.cz](mailto:info@gjb-spgs.cz)
  
16. Provozní řád školní jídelny – výdejny je vyvěšen
  - v prostorách jídelny – výdejny;
  - na webových stránkách GJB a SPgŠ.

V Přerově dne 2. května 2011

Mgr. Romana Studýnková  
ředitelka

Přílohy:  
Identifikace provozovny  
Sanitační řád

**Příloha č. 1**

**Identifikace provozovny:**

Provozovatel:	<b>Gymnázium Jana Blahoslava a Střední pedagogická škola, Přerov, Denisova 3</b>
Adresa:	<i>Denisova 3, 751 52 Přerov</i>
Oblast činnosti:	<b>Školní jídelna - výdejna</b>
Kapacita:	<i>550 jídel</i>
Počet zaměstnanců:	<i>4 pracovnice pro výdej stravy</i>

**Prohlášení o splnění nezbytných požadavků:**

Požadavek	Forma splnění, odkaz na postup
<i>Ohlášení provozovny příslušné krajské hygienické stanici</i>	<i>Provoz výdejny zahájen 1. 9. 2007 Stanovisko Krajské hygienické stanice Olomouckého kraje ze dne 2. 5. 2007 – č. j. 2007/11/614.PR</i>
<i>Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy)</i>	<i>Veškerá dodávaná strava je přiváжена vozidlem dodavatele – Školní jídelna Střední školy technické, Přerov, Kouřilkova 8. Při převězení je vždy kontrolován stav dodávané stravy, neporušenost přepravních nádob.</i>
<i>Dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení v provozovnách, dodržování technologických postupů apod.</i>	<i>V provozovně je chladnice na saláty a ohřívací pulty pro výdej stravy. Kontrola teploty v chladničce a ohřívacích pultech se provádí teploměrem, k tomu určeným. Zjištěné závady na zařízení je okamžitě hlášeno ekonomce školy, která zajistí odborný servis. Strava vystavená nepřijatelným teplotám se vyřazuje z výdeje, vše je zaznamenáno do protokolu.</i>
<i>Bezpečné nakládání s odpadem</i>	<i>V provozovně nevzniká významný odpad. Odpad je likvidován do popelnic. Odvozem a likvidací zbytků je pověřena na základě smlouvy ze dne 1. 9. 2006 firma BIOPAS, spol s r. o., IČO 46960511</i>
<i>Bezpečné postupy regulace škůdců</i>	<i>DDD provádí podle potřeby smluvní firma MARTIN KELNAR, IČO 73045306 dle smlouvy o dílo ze dne 1. 9. 2005.</i>
<i>Sanitační opatření (čištění a dezinfekce)</i>	<i>Úklid a sanitace se provádí dle úklidového sanitačního řádu.</i>

Zajištění kvality vody	Provozovna je napojena na veřejný vodovodní řad.
Zdravotní stav zaměstnanců	Všichni pracovníci mají zdravotní průkaz (kopie jsou uloženy v jejich osobních spisech). Pracovníci byli poučeni, že jsou povinni ohlásit alimentární onemocnění nebo jiné přenosné onemocnění (hnisající rány apod.), jsou povinni informovat o kontaktech s osobami s infekční nemocí svého nadřízeného a lékaře.
Dodržování osobní hygieny	Pracovníci používají čisté pracovní oděvy, byli poučeni o nutnosti si vždy před začátkem práce a dle potřeby průběžně mýt ruce mýdlem pod tekoucí teplou vodou, zvláště po použití WC. Dodržování osobní hygieny se namátkově kontroluje.
Školení personálu	Školení personálu z hygienického minima je součástí pracovních porad, které probíhají minimálně 2x ročně. Téma školení je zaznamenáno v zápisu z porady, účast pracovníků je doložena prezenční listinou.

### **Přehled kontrolních bodů:**

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Postup/záznam
<b>Připravenost provozu</b>	Stav provozu před započetím práce	Stav provozu (čistota vizuálně, přítomnost cizích předmětů, zbytky pokrmů)	Smyslové posouzení	Jednou za směnu tj. na začátku směny  <b>Kontrola teploty v chladničce denně v 11:00 hod. s provedením písemného záznamu!!</b>	Provedení úklidu, případné sanitace	Záznam o provedené sanitaci
<b>Výdej stravy</b>	Teplota pokrmů při výdeji	Teplota +60 °C a nižší	Měření teploty	V časech: 11:30,12:00, 12:30,13:00,13:30,14:00 a 14:15 hod.	Urychlený výdej	Záznam teploty
	Smyslové znaky		Zraková kontrola	Průběžně	Ohřev na předepsanou teplotu Vyřazení z oběhu	Záznam o vyřazení z oběhu

Formuláře „Sledování hodnot kritických bodů“ uchovávány na provozovně po dobu minimálně 14 dnů.

### **Analýza nebezpečí z hlediska prováděných činností:**

<i>Činnost</i>	<i>Nebezpečí</i>	<i>Preventivní opatření</i>	<i>Správné hodnoty/doklady</i>
<b>Výdej stravy</b>	<i>Kontaminace způsobená nedodržením hygienických podmínek při výdeji</i>	<i>Čistota pracovního prostředí a gastronádob</i>	<i>Teplota pokrmů při výdeji by neměla být nižší než +60 °C v jádře pokrmu</i>
	<i>Pomnožení nežádoucích mikroorganismů způsobené nedodržením bezpečné teploty při výdeji</i>	<i>Dodržování teploty při výdeji pokrmů</i>	
	<i>Výdej pokrmů se změnami smyslových vlastností</i>	<i>Smyslově změněné pokrmy vyřadit z oběhu</i>	
	<i>Kontaminace způsobená nedodržením zásady výměny gastronádob</i>	<i>Doplňovat pokrmy pouze výměnou celých gastronádob</i>	
	<i>Nedodržení osobní hygieny</i>	<i>Dbát na osobní hygienu (čistotu oděvu, pokrývku hlavy) pracovníků při výdeji</i>	

## **Příloha č. 2**

### ***Sanitační řád***

Stroje, zařízení, pomůcky a pracovní prostory mohou být zdroji mikroorganismů, pokud nejsou pečlivě a pravidelně čištěny a v případě potřeby dezinfikovány. Nedostatečné nebo nevhodně prováděné čištění a dezinfekce může způsobit změny pokrmů a poruchy výroby. Samotné čištění a dezinfekce nesmí být zdrojem kontaminace potravin. Čištění a v případě potřeby dezinfekce jsou nedílnou součástí normálního výrobního procesu.

#### **Obecné zásady**

- použít prostředek:
  - schválený pro styk s potravinami
  - vhodný pro typ znečištění (bílkoviny, tuky apod.)
  - vhodný pro materiál daného povrchu (dlažba, nerez, PVC apod.)
- použít vhodnou metodu s ohledem na délku působení, možnost použití mechanických pomůcek, koncentraci prostředku a teplotu ve vhodnou dobu a ve vhodných intervalech
- používat vhodné a udržované pomůcky (smeták, hadr, kartáč, rukavice apod.)
- před vlastním čištěním a dezinfekcí odstranit zbytky nečistot a výrobků dostatečným oplachováním

Velmi důležité je dodržování návodu k použití, který stanovil výrobce, a bezpečnostních předpisů.

Účinnost čištění a dezinfekce závisí na pozornosti věnované jednotlivým etapám. Především je třeba dodržet dobu působení, koncentraci mycího event. dezinfekčního prostředku a teplotu přizpůsobenou pro každý čištěný předmět nebo povrch. Použití mechanických pomůcek významně zvyšuje účinnost čištění.

#### **Obecná metoda čištění a dezinfekce zahrnuje 6 povinných etap**

1. Příprava - uklidit pracoviště, odstranit velké znečištění
2. Čištění - připravit mycí roztok při dodržení a dávkování teploty (všeobecně 55 °C – teplota snesitelná pro ruku); s pomocí roztoku a mechanických pomůcek uvolnit nečistoty
3. Opláchnutí – čistou teplou vodou odstranit zbytky nečistot a mycího roztoku
4. Dezinfekce – připravit dezinfekční roztok; aplikovat; nechat působit
5. Konečné opláchnutí – plochy přicházející do styku s potravinami opláchnout čistou teplou vodou, tak aby byly odstraněny zbytky dezinfekčního prostředku
6. Sušení částí přicházejících do styku s pokrmy – vzduchem nebo utěrkami; uklidit drobné předměty a nářadí do čistého prostředí

Použití kombinovaných přípravků pro současné čištění a dezinfekci umožňuje etapy 2., 3. a 4. sloučit do jediné samostatné operace. Tyto přípravky jsou však méně účinné, proto je nezbytně nutné úzkostlivě dodržovat návod k použití a mimo to provádět pravidelně (např. jednou týdně) čištění a dezinfekci o 6 etapách se dvěma samostatnými prostředky.

### Uskladnění čisticích a sanitačních prostředků

Prostředky pro průběžný úklid v provozu jsou uloženy odděleně na místě tomu určeném.

### Činnosti prováděné v rámci sanitace

<i>Prostor/zařízení</i>	<i>Metoda</i>	<i>Četnost</i>	<i>Odpovídá</i>	<i>Kontroluje</i>
<i>Okolí provozovny</i>	<i>Čištění komunikace – zametání, spláchnutí proudící vodou</i>	<i>2 až 3 x ročně</i>	<i>Údržba</i>	
<i>Zdvihací zařízení</i>	<i>Omytí mycím roztokem s dezinfekcí (Jar, Savo)</i>	<i>Dle potřeby minimálně 2 až 3 x ročně</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Chodby, šatny a ostatní sanitární zařízení:</i>	<i>Mytí podlah mycím roztokem s dezinfekcí (Jar, Savo)</i>	<i>Denně po směně</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Pracovní plochy a pomůcky (nářadí)</i>	<i>Omytí mycím roztokem s dezinfekcí (Jar, Savo)</i>	<i>Denně</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Podlahy (v místnostech pravidelně používaných)</i>	<i>Mytí podlah mycím roztokem s dezinfekcí (Jar, Savo)</i>	<i>Denně</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Stoly v jídelně</i>	<i>Omytí mycím roztokem s dezinfekcí (Jar, Savo)</i>	<i>Denně</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Chladnička</i>	<i>Úklid po odtání</i>	<i>Po použití</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Nádoby na odpad</i>	<i>Po vyprázdnění vypláchnutí proudem vody, vypláchnutí dezinfekčním roztokem (Savo)</i>	<i>Po každém vyprázdnění nádob</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Stěny a stropy</i>	<i>Malování</i>	<i>Podle potřeby</i>	<i>Údržba</i>	
<i>Okna</i>	<i>Mytí</i>	<i>Dle potřeby minimálně 2 až 3 x ročně</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Sanitační prostředky a nádoby na provozní odpad</i>	<i>Praní hadrů, sanitace pomůcek (lopatky, smetáky, nádoby na odpad) mycím roztokem s dezinfekcí</i>	<i>Denně po směně</i>	<i>Určený pracovník</i>	
<i>Výměna ochranných oděvů</i>	<i>Praní</i>	<i>Podle potřeby minimálně 2 x za týden</i>	<i>Určený pracovník</i>	