

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Mateřská škola včetně školní jídelny s právní subjektivitou byla zřízena 1.1.2003. Školní jídelna zabezpečuje stravování žáků, učitelů a provozních pracovníků MŠ. Řídí se platnými vyhláškami MŠMT ČR a ES o školním stravování.

Kapacita kuchyně: 121

O počtu pracovníků a jejich kvalifikaci rozhoduje ředitelka právního subjektu tak, aby byly zajištěny všechny náležitosti provozu po odborných stránkách.

Školní jídelna vede a archivuje dokumentaci:

- Jídelní lístky
- Příjemky potravin
- Výdejky potravin
- Faktury
- Záznamy o stravovaných osobách
- Záznamy o platbách
- Docházku zaměstnanců
- Evidenci majetku

Finanční operace a prostředky ŠJ jsou vedeny na společném účtu MŠ č. 325876369 zřízeném u ČS, a.s.

Požadavky na zdravotní stav zaměstnanců a jejich osobní hygiena

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

Zaměstnanci jsou povinni hlásit každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

Zaměstnanci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou a nehty musí být zastřižené a nenalakované.

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

Zaměstnanci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou.

Pracovní oděv musí být vždy čistý, pracovníci musí používat při přípravě pokrmů pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet z pracoviště.

Na pracovišti platí zákaz kouření.

Platí zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.

Povinnosti zaměstnanců ŠJ

- Dbát na svůj zdravotní stav
- Mít na pracovišti zdravotní průkaz
- Dodržovat organizační a sanitační řád ŠJ, bezpečnostní a protipožární předpisy
- Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- Znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- Chránit majetek ŠJ a řádně zacházet s inventářem
- Zaměstnanci ŠJ jsou povinni odebrat 1 oběd ze školní jídelny za každý odpracovaný den

Provozovatel je povinen zajistit

- Odbornou způsobilost zaměstnanců kuchyně
- Ochranné a pracovní pomůcky
- Podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a civilního oblečení
- Provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- Vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

Hygiena provozu

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

Úklid prostor kuchyně, výdejních kuchyňek a likvidaci odpadu provádějí zaměstnanci 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 přípravkem mycího prostředku (Savo, Jar)

Organizace provozu

Vedoucí jídelny objednává zboží podle dohody s dodavateli a skladovacích možností jídelny. Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ nebo v její nepřítomnosti hlavní kuchařka..Zboží musí být řádně uloženo podle druhu v příslušných skladovacích prostorách. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují.

Příprava pokrmů

Příprava a zpracování pokrmů se řídí příslušným jídelníčkem, probíhá jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou úpravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Pracovní plochy se udržují v čistotě a jsou označeny.

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

Výtlupek vajec probíhá ve vyčleněném úseku, úseku v hrubé přípravě masa. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách..

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy v úseku hrubé přípravy masa, rozmrazení masa probíhá v lednici umístěné v kuchyni. Po dokončení přípravných prací je maso v omyvatelných nádobách předáno do kuchyně k tepelnému opracování.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněných úsecích kuchyně a ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na předepsanou teplotu (70°C).

Nápoje se připravují v samostatném kotli k tomu vyčleněnému.

Pomazánky, zeleninové a ovocné saláty se připravují v úseku výroby pokrmů studené kuchyně. Hotové jsou uloženy k tomu určené lednici (okolo 4 °C) nebo se ihned vydávají strážníkům.

Hlavní kuchařka odpovídá a určuje kdy se budou vařit jednotlivé pokrmy a že jejich teplota bude mít stanovenou hodnotu.

Výdej stravy

Doba výdeje jednotlivých denních jídel závisí na dohodě vedoucí školní jídelny s ředitelkou MŠ tak, aby stravování bylo v souladu s denními aktivitami dětí.

Pokrmy jsou vyváženy v gastronádobách výtahem na výdejní kuchyňky, kde se ihned vydávají strážníkům.. Při výdeji je třeba použít vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice, ...).

Výdej jídel do jídlonosičů a odhlašování stravy upravují příslušné směrnice.

Před výdejem je připraveno na jednotlivé stolky na třídách stolní nádobí podle počtu strážníků. Při výdeji dopolední a odpolední přesnídávky se vše připraví na servírovací stolky. Děti se za dohledu učitelky podle svých možností obslouží sami. Při výdeji oběda jsou jim na stolky připraveny saláty a nalita polévka. Kuchařka průběžně vydává druhé jídlo a pomocný personál ho roznáší dětem.

Výdej oběda musí být plynulý, pokrmy na talíři musí působit esteticky.

Použité nádobí děti sami odkládají na servírovací stolky, po obsloužení všech strážníků kuchařka průběžně myje použité stolní nádobí a příbory a ukládá je na místa určení, nakonec

Provede konečný úklid výdejní kuchyňky.

Vypracovala: Lucie Bučková, vedoucí ŠJ

Schválila: Eva Kočová, ředitelka MŠ

V Čerčanech, dne 1.1.2007

Aktualizováno 31.8.2017