

ZŠ, Znojmo, Václavské náměstí 8, příspěvková organizace

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Provozovna: školní jídelna, Přemyslovců 8, Znojmo

Provozovna: školní jídelna – výdejna, Jubilejní park 23, Znojmo

Směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, prováděcí vyhlášky MZd č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění pozdějších předpisů a nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin.

Školní jídelna zajišťuje stravování pro žáky, zaměstnance školy a cizí strážníky.

ORGANIZACE PROVOZU:

Provoz zajišťují:

vedoucí ŠJ	Marie Veselá
hlavní kuchař	Martin Smetana
kuchařka dietní	Petra Kulhánková
kuchařka	Kateřina Rudová
pomocná kuchařka	Bohumila Louštilová
pomocná kuchařka	Zuzana Martinková
uklízečka, pomoc. kuchařka	Marie Nevímová

Vedoucí ŠJ:

řídí práci ve školní jídelně a zodpovídá za její provoz, dodržování norem a další platné nařízení, vyhlášky a zákony pro školní jídelnu. Pečuje o kvalitu stravy, zásobování, plynulý chod, vede evidenci a je odpovědná za bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Je bezprostředním nadřízeným pracovníků rozvrhuje jejich pracovní dobu tak, aby vyhovovala provozu, a organizuje jejich práci.

Při péči o kvalitu stravy:

sestavuje jídelní lístek ve spolupráci s hlavním kuchařem, přepočítává výživovou hodnotu pokrmů (spotřební koš).

Při péči o zásobování:

objednává a obstarává veškeré potraviny, spolu s hlavním kuchařem odpovídá za kvalitu a kvantitu zboží.

Při péči o plynulý chod kuchyně:

odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení, organizuje práci podřízených pracovníků,

Dále:

vede kartotéku strážníků,
vede skladovou evidenci,
hospodaří s peněžní zálohou,
spravuje inventář ŠJ.

Při péči o bezpečnost a zdraví při práci:

dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, instruuje pracovníky o zacházení se stroji a dalším vybavením a o hygienických zásadách práce ve stravovacích zařízeních, viz **Příloha č. 3.**

Hlavní kuchař:

Zabezpečuje bezprostřední provoz kuchyně a odpovídá vedoucí ŠJ za její chod.
Zodpovídá za přípravu pokrmů, za kvantitu a kvalitu stravy.
Podle jídelního lístku a norem zpracovává výdejku potravin.
Spolu s vedoucí ŠJ odpovídá za kvalitativní a kvantitativní příjem zboží.
Sleduje dodržení všech uvedených norem a receptur.
Dbá o to, aby pokrmy byly připraveny včas v odpovídajícím množství, kvalitě, teplotě.
Odpovídá za dodržení hygienických požadavků na bezpečnost a ochranu zdraví.
Odpovídá za správné uložení a skladování všech potravin a předmětů.
Provádí kontrolu nezávadnosti a záruční dobu uskladněných potravin a surovin.
Samostatně připravuje součásti jídel.
Připravuje a opracovává suroviny.
Vydává pokrmy do ostatních zařízení.
Zajišťuje plynulý výdej pokrmů.
Provádí pomocné a úklidové práce spolu s ostatními pracovníky.
Dbá o dodržování všech předpisů.

ORGANIZACE PRÁCE ve školní jídelně:

Činnost kuchyně se řídí druhem a množstvím pokrmů, které je třeba připravit podle jídelního lístku a počtu strážníků. Denně vypočte hlavní kuchař normativ surovin.

Denní režim začíná kontrolou pracovníků, rozdělení práce a výdejem potravin ze skladu.

Za přípravu jídel a výdej odpovídá hlavní kuchař. Hlavní kuchař odpovídá za to, že teplota uchovaných pokrmů po dobu výdeje neklesne pod +60 stupňů celsia. Zároveň musí zajistit, aby pokrmy nebyly vysušeny, nerozpadávaly se a neztrácely chuť, barvu a konzistenci.

Časový rozvrh pracovní doby a výdeje obědů:

Pro zajištění plynulého provozu ŠJ je třeba zabezpečit nástup pracovníků na směnu v závislosti na počtu připravovaných porcí, struktuře jídelního lístku, zásobování a počtu podávaných jídel.

Zaměstnanci nastupují na směnu od 6:00 a končí ve 14:30 hodin.

Výdej obědů ve školní jídelně probíhá od 11:30 do 14:15 hodin.

Školní jídelna má zvláštní vchod.

Zboží přebírá vedoucí ŠJ nebo hlavní kuchař a ihned ukládá do skladových prostor k tomu určených.

Likvidace odpadu:

Odpadky neorganického původu jako obaly od zboží apod. jsou ukládány do speciálních nádob a následovně se třídí do kontejnerů na odvoz odpadu. Odpadky jsou vyváženy 1x týdně smluvním partnerem.

Odpadky organického původu, jako jsou zbytky jídla, zbytky při opracování surovin jsou likvidovány a ukládány do speciálních gastro popelnic a vyváženy 1x týdně smluvním partnerem.

Ve Znojmě 28. 2. 2019

Platnost směrnice: od 1. 3. 2019

Účinnost směrnice: od 1. 3. 2019

Zpracovala: Marie Veselá, vedoucí ŠJ

Mgr. Renata Jahodová, ředitelka školy