

Základní škola Dolní Podluží, okres Děčín, příspěvková organizace		
Organizační řád školní jídelny		
Účinnost od: 1. 4. 2023	Č. j.: Org.ř./ŠJ/1/2023	Skart. znak: A5
Ředitel školy	Mgr. Markéta Hobzová	
Vedoucí provozu ŠJ	Veronika Marešová	

Organizační řád školní jídelny

- se řídí ustanoveními zákoníku práce a podle zvláštních podmínek ve školství jej rozvádí

Evidence pracovní doby

Každá pracovnice se zapisuje do knihy příchodů a odchodů s uvedením přesného času příchodu a odchodu.

Při přerušení práce musí být uveden důvod a doložen propustkou podepsanou vedením školy

Práce přesčas a náhradní volno

Práci přesčas nařizuje vedoucí školní jídelny po dohodě se zaměstnancem a určuje čerpání náhradního volna. Práce přesčas je práce, která přesahuje stanovenou pracovní dobu.

Náhradní volno může poskytnout vedoucí školní jídelny za dobu práce přesčas místo příplatku nejpozději do 3 měsíců. Čerpání musí být zaznamenáno v knize docházky. Náhradní volno je poskytováno zejména o prázdninách, ostatní dle dohody s vedoucí školní jídelny.

Úprava pracovní doby

Pracovní doba ve školní jídelně je od 6.00 do 14.30 hodin. Úpravu pracovní doby povoluje vedoucí školní jídelny na žádost zaměstnance, pokud to dovoluje provoz školní jídelny.

Dovolená

Čerpání dovolené určuje vedoucí školní jídelny po dohodě s vedením školy tak, aby byla vyčerpána do konce kalendářního roku, nejpozději do června následujícího kalendářního roku.

Zodpovědnost za prostory

Při příchodu a odchodu z pracoviště zodpovídá za:

- provoz zabezpečovacího zařízení – vedoucí ŠJ
- uzamčení celého objektu – vedoucí ŠJ
- vypnutí strojů, světel, plynu, uzavření oken v kuchyni – vedoucí ŠJ
- uzamčení jídelny a uzavření oken – vedoucí ŠJ

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky, ...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Nosí pokrývku hlavy při výrobě pokrmů a při výdeji. Pracovní oděv musí být vždy čistý. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu

- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
- provádění dezinsekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován

Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně 1x ročně
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

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.

Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení.

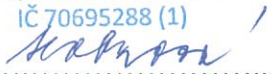
Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

Organizace stravování

Školní kuchyně má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá personál kuchyně. Organizace výdeje stravy je zabezpečena vhodnou úpravou rozvrhů nástupu jednotlivých tříd na oběd. Výdej cizím strávníkům se provádí od 10.40 do 11.15 hod.

V Dolním Podluží dne 1. 4. 2023


Veronika Marešová
vedoucí ŠJ

Základní škola Dolní Podluží,
okres Děčín
příspěvková organizace
IČ 70695288 (1)

Mgr. Markéta Hobzová
ředitelka školy