



## PROVOZNÍ ŘÁD – školní kuchyně

Spisový znak: 2021-ŠJ1	Účinnost od: 1. 9. 2021
Změny, dodatky: 1. 9. 2022, 1.3.2023	Skartační znak:

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 děti, žáky a zaměstnance školy a školky Syrovice, MŠ Sobotovice a ostatní strávnický v rámci doplňkové činnosti.

### ORGANIZACE PROVOZU:

Provoz zajišťují:

vedoucí ŠJ	1
hlavní kuchař	1
kuchařka	2
pomocná kuchařka	2

### Rámcový popis práce pozic:

#### **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. Dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, instruuje pracovníky o zacházení se stroji a dalším vybavením a o hygienických zásadách práce ve stravovacím zařízení.

#### **Hlavní kuchař:**

Je podřízen vedoucí školní jídelny. Řídí a kontroluje práci pořízených pracovníků. Obsluhuje skupiny kuchyňských strojů na výrobu pokrmů. Stanoví technologický postupu a kontroluje hotové výrobky. Upravuje jateční maso, drůbež a ryby pro kuchyňské zpracování. Organizuje a zajišťuje doplňující a úklidové práce ve stravovacích provozech, vede příruční sklad a organizuje práce podřízených pracovníků. Spolupracuje s vedoucí školní jídelny při sestavování jídelníčku. Odpovídá za správnou přejímku potravin ze skladu, jejich uložení do doby spotřeby a jejich účelné využití při výrobě pokrmů.



### **Kuchařka:**

Provádí výdej jídel v ZŠ nebo v MŠ. Zodpovídá za přípravu veškerých teplých i studených pokrmů a nápojů dle předepsaných technologických postupů a provádí potřebné práce, které se bezprostředně týkají přípravy jídla. Dbá o správné obhospodařování zbytků jídel a potravin.

### **Pomocná kuchařka:**

Hlavní činností pozice je dohotovování jídel z polotovarů, příprava na talíř a výdej, příprava surovin pro výrobu polévek a příloh k hlavním jídlům. Provádí výdej jídel v ZŠ nebo v MŠ. Pomáhá při přejímce zboží do skladu. Zodpovídá za umývání veškerého bílého i černého nádobí. Provádí úklidové práce kuchyně, skladů a chodeb

Podrobnější vymezení pracovních pozic je popsáno v náplni práce každého zaměstnance.

### **ORGANIZACE PRÁCE ve školní jídelně:**

Činnost kuchyně se řídí druhem a množstvím pokrmů, které je třeba připravit podle jídelního lístku a počtu strážníků. Denní režim začíná kontrolou pracovníků, rozdělení práce a výdej potravin ze skladu. Vedoucí ŠJ denně vypočte normativ surovin.

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.

Hlavní kuchař, kuchařky a pomocná kuchařka nastupují na směnu od 6:00 hod. a končí v 14:30 hod. Druhá pomocná kuchařka nastupuje od 8:00 hod a končí ve 14:00 hod. Vedoucí ŠJ nastupuje v 7:30 hod. a končí v 16:00 hod.

### **Výdej obědů:**

- MŠ:
  - dopolední svačina: 8:45 hod. – 9:15 hod.,
  - oběd: 11:45 hod. – 12:15 hod.,
  - odpolední svačina: 14:15 hod. – 14:30 hod.

První den nemoci si rodiče žáků MŠ mohou odebrat oběd a náhradu za svačiny do jídelnosičů ve školní kuchyni od 11:00 hod. – 11:30 hod. Další dny je nutno obědy odhlásit



- ZŠ:

výdej obědů: 11:30 - 13:45 hod.

První den nemoci si rodiče žáků ZŠ mohou odebrat oběd do jídelnosičů ve školní kuchyni od 10:45 – 11:00 hod. nebo ve školní jídelně od 11:15 – 11:30 hod., 12:00 – 12:30 hod. Další dny je nutno obědy odhlásit.

Odběr do Sobotovic v 11:00 hod.

Odběr do jídelnosičů – doplňková činnost – cizí strážníci od 11:00 do 11:30 hod.

**V případě nemoci má zákonný zástupce právo vyzvednout si první den oběd do jídelnosiče za dotovanou cenu. V další dny jsou k ceně potravin připočítávány věcné a mzdové režie ve výši 46,- Kč.**

Školní jídelna má zvláštní vchod.

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

#### **LIKVIDACE ODPADU:**

Odpad neorganického původu jako obaly od zboží apod. je ukládán do speciálních nádob a následovně se třídí do kontejnerů na odvoz odpadu. Odpad je vyvážen 1x za 14 dní smluvním partnerem.

Odpad organického původu, jako jsou zbytky jídla, zbytky při opracování surovin je ukládán do nádob k tomu určených a odvážen dle domluvy fyzickou osobou na základě smlouvy.

V Syrovicích dne 1. 2. 2023

Vypracovala:

Základní škola  
a mateřská škola Syrovice,  
okres Brno - venkov,  
příspěvková organizace  
664 67 Syrovice 152  
IČO: 750 24 063

Kateřina Fialová  
Vedoucí ŠJ

Schválila:

Základní škola  
a mateřská škola Syrovice,  
okres Brno - venkov,  
příspěvková organizace  
664 67 Syrovice 152

Mgr. Markéta Beránková  
ředitelka školy