**VNITŘNÍ ŘÁD**

**PRO VÝDEJNU STRAVY ZÁKLADNÍ ŠKOLY VLKOŠ,**

**NÁVES 43/7, 751 19 VLKOŠ**

**1.Legislativa**

Ve smyslu platné legislativy, zejména podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady /ES/ č. 852/2004 o hygieně potravin a provozoven společného stravování vyplývá z vyhlášky Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 107/2005 o školním stravování, ve znění vyhláškyč.107/2008, z vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 602/2006Sb., kterou se mění vyhláška 137/2004, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných*.* Dále vyhláška č. 84/2005 o nákladech na závodní stravování se změnami danými vyhláškou č. 94/2006 a č. 17/2008.

**2. Údaje o výdejně**

**Adresa:**  Vlkoš, Náves 43/7, 751 19 Vlkoš

**Odpovědná osoba**: Mgr. Marie Uhlířová

**IČO:** 70 98 93 62

**Tel.:** 722 315 535

**Email:** zsvlkos@seznam.cz

**Provozní doba:** 11:30 – 13:00 hod.

**Rozsah výdeje:** cca 30 - 35 jídel

**3. Popis výdejny**

Výdejna stravy spadá svou činností pod provozovatele, tj. Základní škola a Mateřská škola Vlkoš, příspěvková organizace, Náves 43/7, 751 19 Vlkoš.

Úkolem výdejny uzavřeného typu je poskytnutí služeb komplexního stravování v sortimentu teplé a studené kuchyně – hlavní jídla (obědy pro žáky ZŠ). Výdejna plní rovněž funkci závodního stravování formou podávání hotových jídel pro pedagogické pracovníky a zaměstnance ZŠ.

Organizace stravování:

Strava je dovážena výhradně ze školní jídelny: Zařízení školního stravování Chropyně, Ječmínkova 270, Chropyně 768 11. kde dochází k její výrobě a distribuci. Dodávající organizace (tj. ZŠS Chropyně) dokladuje počet, druh pokrmů a dobu ukončení jejich výroby. Přeprava stravy je realizována v transportních boxech (termoportech), várnicích. K samotné přepravě slouží (k tomuto účelu vyčleněný) automobil. Prostor automobilu je minimálně dvakrát týdně čištěn v souladu se sanitačním plánem dodavatelského zařízení.

***Veškerá strava je připravována a dovážena formou víceporcové stravy ze školní jídelny (ZŠS Chropyně) ve vyhrazených gastronádobách za dodržení hygienických předpisů. Doba převozu nepřekračuje 30 minut, a v případě teplé stravy je dodávána v termoportech, kdy teplota během převozu nesmí poklesnout pod 65°C.***

Vybavení výdejny:

Výdejna pro výdej hlavních jídel, včetně nápojů se nachází v přízemí budovy předmětného školského zařízení. Provoz stravování je stavebně oddělen od ostatních částí prostoru. Jídelna pro konzumaci stravy využívá stolovou kapacitu do cca 35 žáků.

* výdejní okno
* chladicí zařízení (lednička)
* mikrovlnná trouba
* indukční vařič
* dvoudřez k mytí nádobí
* umyvadlo k mytí rukou
* myčka na nádobí

Realizované pracovní procesy :

Zajištění stravovací služby se opírá zejména o tyto činnosti:

* **výdej stravy (obědy) pro žáky a zaměstnance ZŠ**
* likvidace nevydaných pokrmů a zbytků jídel

Součástí náplně práce personálu jsou také všechny činnosti spojené s výdejem stravy a čištěním a udržováním prostor a zařízení pro její přípravu a manipulaci, tedy zejména čištění, mytí a dezinfekce veškerého použitého nádobí, nádob pro přepravu stravy, nástrojů a pracovních ploch.

Strava je vyráběna ve třech provedeních, a to:

* Teplá strava – polévky, hlavní jídla
* Chlazená strava – saláty, kompoty, apod.
* Nápoje – tekutiny v rámci zajištění pitného režimu

**4. Stravování a výdej stravy**

Výdej stravy probíhá organizovaně v několika etapách podle stanoveného rozpisu školní jídelny. Výdej jídel je plynulý a bez zbytečných časových prodlev.

Ve shodě s nařízením EU 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům poskytuje zařízení v rámci podávané stravy informace o alergenech – tyto údaje jsou zveřejněny formou číselného označení s přiloženým číselným seznamem s názvy jednotlivých alergenů (se specifikací kategorie 1 a 8).

V případě dítěte, u kterého je diagnostikováno onemocnění s tzv. zvláštním stravovacím režimem (*diabetes, celiakie* apod.) je povinen zákonný zástupce nahlásit tuto skutečnost vedoucí školní jídelny a vlastní stravu pak pro dítě poskytují rodiče na vlastní zodpovědnost – výdej této stravy není předmětem HACCP. Školní jídelna neposkytuje svým strávníkům dietní stravování dle novely vyhlášky 107/2005 Sb.

Provoz výdejny stravy a jídelny zajišťuje jedna pracovnice.

Dovoz stravy probíhá každý den jednorázově v době mezi 11:15 až 11:30 hod.

Výdej stravy probíhá organizovaně podle stanoveného rozpisu ZŠ. Výdej jídel je plynulý a bez zbytečných prodlev.

Doby výdeje obědů probíhá ve dvou fázích:

I. 11:40 až 12 hod.

II. 12:35 až 13 hod.

**5. Informace pro strávníky**

Informaci o školním stravování a jídelní lístek jsou strávníkům/ zákonným zástupcům poskytovány prostřednictvím vývěsky v chodbě ZŠ, na web. stránkách.

**6. Přihlášení a odhlášení stravy**

Přihlašování strávníků se provádí na základě vyplnění závazné přihlášky ke stravování automaticky.

Odhlašování obědů je možné telefonicky na tel. 722 315 535, nebo osobně.

Stravu lze odhlásit den předem, pokud dojde k náhlému onemocnění dítěte, první den nemoci, je možné výjimečně odebrat pokrm do přineseného jídlonosiče v době od 11:40 do 13:00 hodin.

Neodhlášená strava je strávníkovi započtena jako odebraná.

**7. Finanční normativ na nákup potravin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Věk strávníků | Druh stravy | Cena |
| Strávníci 7-11 let | **oběd** |  **23,- Kč**  |
| Strávníci 11-14 let | **oběd** | **25,- Kč** |
| Zaměstnanci  | **oběd** | 19,- Kč zaměstnanci, 10,- Kč dotace, 7,- Kč FKSP, **celkem 36,- Kč** |

**8. Pitný režim**

Pitný režim je zajištěn v dostatečném množství.

Pití podle potřeby doplňuje pracovnice školní výdejny.

O mytí skleniček a nádobí se stará pracovnice školní výdejny.

**9. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**

 **Vstupní lékařská prohlídka**

Před nástupem do zaměstnání se každý pracovník ve stravovacím provozu účastní preventivní prohlídky.

**Zdravotní průkaz**

Vlastní zdravotní průkaz má pracovnice uložený v provozovně, ve které vykonává danou pracovní činnost.

 **Školení zaměstnanců**

1 x za rok pracovnice školní výdejny absolvuje školení hygienického minima.

 **Zásady osobní hygieny**

Ve školní výdejně je zakázáno kouření a jakékoliv nehygienické chování. Pracovnice dodržuje zásady osobní hygieny včetně používání ochranných pracovních oděvů.

Dne 1. 10 2017

 ……………………………………………

 Mgr. Marie Uhlířová, ředitelka školy