



**Základní škola a Mateřská škola Stará Červená Voda,
příspěvková organizace
Stará Červená Voda 164**

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ VÝVAŘOVNY

Č. j.	ZSMS-SCV/336/2025
Spisový znak	1. 1. 3
Skartační znak	A 10
Vypracoval	Hana Juhaňáková
Schválil	Mgr. Jitka Širůčková
Seznámení s vydáním směrnice na provozní poradě dne	28. 8. 2025
Seznámení s vydáním směrnice na pedagogické radě dne	28. 8. 2025
Směrnice vyhlášena dne	28. 8. 2025
Směrnice nabývá platnosti dne	28. 8. 2025
Směrnice nabývá účinnosti dne	1. 9. 2025
Směrnice zrušuje směrnici	Č.j.:ZSMS-SCV/360/2022

Hlavní činnost

Hlavní činností školní vývařovny je stravování žáků Základní školy a Mateřské školy Stará Červená Voda a závodní stravování zaměstnanců dle školského zák. č.561/2004 Sb., zák. č.250/2005 Sb.vyhl. č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhl.84/2005 Sb. o závodním stravování.

Vedlejší činnost

Základní škola a Mateřská škola Stará Červená Voda provádí hostinskou činnost, poskytuje stravování pro občany, místní podniky na základě uzavřené smlouvy nebo objednávky.

Správná výrobní a hygienická praxe se řídí obecně závaznými předpisy, zejména: Zákonem o ochraně veřejného zdraví č. 258/2000 Sb.

- Nařízením EP a Rady (EU)č. 2016/679 o GDPR
- Vyhl. 137/2004 Sb. hygienické požadavky na stravovací služby a zásady osobní a provozní hygieny

Ve vývařovně pracují provozní ŠJ, kuchařka a pracovnice provozu

Pracovní doba:

Pondělí až pátek 06.00 - 14.30 hod.

Provozní ŠJ 10.30 – 14.30 hod.

Výdej obědů

Doba výdeje pro cizí strážníky do jídelny :

9.45 hod. - 11.00 hodin přes rampu.

Zásobování ŠJ

Dodávky zboží jsou prováděny na základě smluv o dodávce zboží od vybraných dodavatelů, dle cenových nabídek a kvality zboží. Některé zboží je nakupováno v místních prodejnách potravin.

Odhlášky a přihlášky stravy

Na www.strava.cz, vždy do 12.00 hodin předchozího stravovacího dne.

Telefonicky na tel. čísle 584 443 029 nebo osobně u provozní ŠJ

V době prvního dne nemoci nebo neočekávané nepřítomnosti si mohou strážníci (děti, žáci) odebrat stravu do jídelny.

Stravné

Stravné je možné platit:

hotovostně v kanceláři vývařovny vždy poslední týden v měsíci

bezhotovostně – zadáním ve své bance příkazem souhlasu s inkasem, které bude prováděno na účet školy: 289070770/0300.

Platba bude prováděna nejpozději do 25. dne v měsíci (zálohově na další měsíc).

Smluvní odběratelé hradí stravu fakturou. Výše stravného je stanovena na základě kalkulace, zjištěné z minulého období.

Cena stravného pro cizí strážníky je 97,- Kč,

pro cizí strážníky s rozvozem je 112,-Kč

Zaměstnanci ZŠ a MŠ - oběd 47,- Kč

Provoz kuchyně ŠJ

Provoz kuchyně je rozdělen na jednotlivé pracovní úseky a umývárnu. Úklid je prováděn dle sanitárního řádu a dle potřeb provozu. K přípravě pokrmů se používá pitná voda z místního vodovodu. Teplá voda je ohřívána plynovým kotlem v dostatečné míře a výše teploty.

Opad je odvážen komunální službou. Zbytky jídla jsou odnášeny v uzavřené nádobě na základě smlouvy mezi ZŠ a odběratelem.

Ochranné oděvy poskytuje pracovníkům ŠJ zaměstnavatel. Praní pracovních oděvů je poskytováno školnicí - domovnicí v mateřské škole dle potřeby.

Pokyny pro BOZP

- Dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích atd.)
- V kuchyni, výdejně a ostatních provozních místnostech udržovat bezvadný pořádek. Nářadí, zejména použité nože, ukládat vždy na určené místo. Cesty a průchody udržovat stále volné.
- Nádoby s pokrmy (i prázdné) se mohou stavět jen do míst, kudy se nepochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno užívat chňapky. Při přemísťování takových nádob je třeba vždy dvou osob (riziko opaření).
- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně. Zkoušky těsta, případně jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje. Při použití všech robotů, strojů nutno používat návody k obsluze.
- Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stole. Podlahy budou vyřeny do sucha bez zbytků jídel a odpadků.
- Hrnce nenaplňovat až po okraj, aby s nimi byla lepší manipulace. Kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle.
- Zvýšená opatrnost – při snímání poklic, otvírání dveří u konvektomatu, otvírání trouby, myčky – prudký únik páry riziko opaření. V umývárně, kuchyni, výdejně dávat pozor při přenášení nádob s horkými pokrmy.
- Při přípravě jídel nosit vždy předepsaný pracovní oděv a obuv a používat ostatní předepsané pomůcky.
- Nepouštět a nepožadovat pomoc zejména při práci na strojích od pracovníků, kteří nejsou s prací na těchto strojích seznámeni.
- ZÁVADY na strojích a elektrické instalaci neopravovat nikdy sám, ale poruchu nahlásit provozní ŠJ případně přizvat opraváře.
- Plně se soustředit na práci, nedostatek pozornosti často způsobuje úraz. Nerozptylovat se při práci mimopracovními záležitostmi a nerušit ostatní při práci. Žerty nepatří na pracoviště.
- Při vzniku úrazu vlastního nebo spolupracovníka ihned ohlásit ředitelce
- Zákaz klást bílé nádoby nebo černé nádoby naplněné pokrmem nebo umyté nádobí na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- Při mytí nádobí a příborů musí být dostatečné množství čisté a horké vody. Voda u posledního oplachu musí být tak horká, aby nádobí samo oschlo.
- Při obsluze a používání plynových sporáků a stoliček je nutno dbát zvýšené opatrnosti, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím unikání nespáleného plynu, který může způsobit výbuch a značné škody na zdraví. Zejména před odchodem z pracoviště je nutná kontrola, zda je plyn uzavřen, elektrické zařízení odpojeno od proudu. Každé zjištění úniku plynu – hlásit provozní ŠJ
- Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením způsobujícím jiskru (vypínač, zvonek, zapalovač atd.) ani s otevřeným plamenem. V takovém případě je nutné uzavřít plyn otevřít okna a dveře. Tím se zabrání možnému výbuchu.
- Nedotýkat se vadných vodičů, spotřebičů a jiných poškozených strojů, robotů – nebezpečí úrazu. Na části elektrické instalace, na vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty nebo části oděvu.

- Vadná zařízení ihned vyřadit z provozu a uvědomit provozní ŠJ.
- Škrabka na brambory musí být zakryta. Není dovoleno za chodu stroje brambory vybírat nebo sahat do otevřeného stroje rukou.
- Pomůcky sloužící k úklidu a čištění podlah (kbelíky, kartáče, košťata, hadry aj.) smí být použity jen k těmto účelům a smí být uloženy jen na vyhrazeném místě.
- Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě.
- Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě.

- Nepoužívat pracovní přístroje, nástroje a jiná zařízení, bez poučení a zaškolení dle příslušného návodu na použití a obsluhu, čištění a údržby. Týká se to i nově zakoupených přístrojů, strojů a jiných zařízení.

Mgr. Jitka Širůčková
ředitelka školy