



## Vnitřní řád školní jídelny

(podle zákona 561/2004 Sb., § 30)

**Provozovna:** Dětský domov Šance, Olomouc, U Sportovní haly 544/1a

**IČO:** 00849235

**Provozní doba:** Po – Ne 5:30 – 20:00 hod.

**Výrobní činnost:** Výroba teplých a studených pokrmů

**Průměrná výroba:** 40 snídaní, přesnídávek, obědů, večeří, II. večeří

**Počet zaměstnanců:** 3

### Podrobnosti k výkonu práv a povinností strážníků:

Školní jídelna je určena především pro stravování dětí a klientů dětského domova a zaměstnanců DD. Pokud zůstává nějaká nevyužitá kapacita ŠJ, mohou se stravovat i jiné osoby, zejména pak zaměstnanci PPP OK a SSP. Stravování dětí a plnoletých klientů DD je v rámci plného přímého zaopatření podle zákona č. 109/2002 Sb. Ostatní strážníci si stravu hradí. Zaměstnanci DD jsou osvobozeni od úhrady režie z ceny oběda a hradí pouze finanční normu na nákup potravin.

### Provoz a vnitřní režim ŠJ:

- Provozní místnosti jsou používány podle stanoveného určení. Varna je vybavena umývadlem s dotykovým ovládním vodovodní baterie, jsou zde vyčleněny samostatné provozní úseky. Pro porcování a výdej je vyčleněn úsek v přímé návaznosti na varný blok (osm elektrických ploten, dvě elektrické trouby, mikrovlnná trouba, konvektomat). Ve varně je centrální odsávací zařízení s vlastní pohonnou jednotkou a chladicí zařízení pro oddělené uchovávání jednotlivých potravin.

- Úklidová místnost vyhovuje, je stavebně oddělená, odvětraná a vybavená výlevkou. Úklidové prostředky jsou uloženy v regálech.

- Sociální zázemí pro personál je vybaveno bezdotykovou baterií, WC a sprchou. Šatstvo je skladováno odděleně.

- Skladovací prostory pro úsek masa jsou vyhovující, chladicí box je umístěn přímo v přípravně. Prostory pro přípravu masa jsou stavebně odděleny, jsou vybaveny pracovní plochou, vodovodní baterií s dotykovým ovládním. V přípravně masa probíhá i vytloukání vajec. Tyto činnosti jsou časově rozděleny a po každé činnosti dochází k očištění ploch. Příprava masa probíhá v době od 6:00 do 9:00 a odpolední směna od 12:00 do 15:00. Vytloukání vajec probíhá v době od 9:00 do 11:30 a odpolední směna od 15:00 do 17:30.

- Úsek těsta je provozně oddělený, vybavený pracovní plochou a strojem na míchání těsta.

- Úsek studené kuchyně je provozně oddělený a vybavený pracovní plochou.

- Úsek porcování teplých pokrmů je provozně oddělen, je vybaven samostatnou pracovní deskou a nožem.

- Mytí provozního a stolního nádobí je provozně odděleno v samostatných úsecích. Umývárna stolního nádobí je vybavena mycím strojem. Mytí provozního nádobí je odděleno provozně a je zajištěno ručně.

- Výdej pokrmů a příjem upotřebeného nádobí je provozně odděleno v samostatných úsecích. Výdejní linka se skládá z jednoho výdejního vozíku.

Výdejní doby hlavního jídla jsou rozepsány v jídelně:  
Zaměstnanci DD a ostatní strávníci 12:00 – 12:30 hod.

1. skupina dětí 12:35 hod.
2. skupina dětí 13:00 hod.
3. skupina dětí 14:00 hod.

Úklid jídelny denně zajišťují ošetřovatelky.

- Hrubá příprava zeleniny je oddělená stavebně, vybavená vodovodní baterií s dotykovým ovládáním a škrabkou brambor. Čistá příprava zeleniny je provozně oddělená a je k dispozici vodovodní baterie s dotykovým ovládáním a náhradní plastové umývadlo. Čistá příprava zeleniny probíhá časově odděleně v době od 8:00 do 11:30 a odpolední směna od 14:00 do 15:00 a dále od 16:30 do 17:30.

- Pro uchování a evidenci teploty uvařených pokrmů slouží vpichový teploměr. Evidence teplot je vedena pravidelně, průkazně a sledované hodnoty jsou zapisovány.

### **Uložení potravin**

- Zásobování je zajišťováno dodavatelsky dle potřeby.
- Skladovací prostory jsou odvětrané a suché a jsou rozděleny dle jednotlivých druhů potravin.
- Zelenina, mléčné výrobky a vejce jsou uloženy samostatně v chladícím boxu. Jednotlivé potraviny jsou druhově rozděleny. Chladící boxy jsou vybaveny teploměrem.
- Trvanlivé potraviny jsou uloženy ve skladě, který je stavebně oddělený od varny. Sklad je vybaven vlhkoměrem, teploměrem, rošty a regály.
- Chladničky a mrazničky jsou vyčleněny pro neslučitelné druhy potravin, řádně označeny, funkční a čisté.
- Rozmrazování masa probíhá v oddělené části chladícího boxu.
- Zamrazování masa probíhá podle § 37, Vyhlášky 602/2006 Sb. Maso se zamrazuje jen ve výjimečných případech. Maso je uloženo v mikrotenových sáčcích o hmotnosti do 1 kg, označené názvem potraviny, datem dodání a zamrazení.

### **Odpady**

- Provozovna není vybavena drtičem odpadů. Sklad organického odpadu je stavebně oddělen a jeho odvoz je zajištěn smluvně.
- Použitý olej je shromažďován v nádobě a je odvážen smluvně.
- Odvoz komunálního odpadu je smluvně zajištěn firmou.

### **Ostatní**

- Provozovna je napojena na vodovodní řád města Olomouce. Teplé vody je dostatek po celou pracovní dobu.
- Utěsnění prostor proti vnikání hmyzu – sítě jsou jen na oknech, která se používají pro větrání. Zásady deratizace a dezinfekce proti škůdcům jsou pravidelně dodržovány.

### **Podmínky pro zajištění BOZP, ochrana před sociálně patologickými projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí:**

BOZP je řešena obecně platnými normami, o kterých jsou děti poučovány min. 2x ročně. Děti chodí do ŠJ jen v doprovodu vychovatelů. Výjimku mohou tvořit jen středoškoláci a plnoletí klienti. Vzhledem k doзору jsou vyloučeny jakékoliv projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí při výdeji stravy a stravování samotném.

**Podmínky zacházení s majetkem ŠJ ze strany dětí:**

Tyto podmínky jsou řešeny v bodu 5.7. Vnitřního řádu DDŠJ.

Vyhotovil: Marta Koppová

Jana Nemerádová

Zodpovídá: PhDr. Mgr. Petr Němec