



Základní škola
Děti budoucnosti

Základní škola Děti budoucnosti s.r.o., Písnická 760/11, 142 00 Praha 12

PROVOZNĚ-ORGANIZAČNÍ ŘÁD PRO VÝDEJ JÍDEL

Č.j.:	DB/17/2024
Vypracovala:	Jana Bečánová
Vydala:	PhDr. Barbora Bažilová, MBA, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	28. 8. 2024
Směrnice nabývá platnosti dne:	1. 9. 2024
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 9. 2024

I. Kapacita jídelny je 30 míst k sezení.

II. V místnosti je umyvadlo na mytí rukou opatřené jednorázovými ručníky, dávkovačem s mýdlem, vyhřívaným vozíkem na pokrmy, termosem na nápoj, zásobníkem na čisté nádobí, stolem na odkládání špinavého nádobí a nádobou na zbytky jídel.

III. Jídelna je určena pouze pro žáky a zaměstnance školy.

IV. Provoz je omezený pouze na provoz školy a časově omezený pouze na výdej jídel od 12:00 do 14:00.

V. V prostoru výdeje neprobíhá žádná jiná činnost než výdej dovezeného jídla (ani regenerace, skladování ani porcování apod.)

VI. Podává se 1 druh pokrmu s polévkou a teplý či studený nápoj z termosu (teplý v termosu nad 60 °C, studený pod +8 °C – případně s konzumací do 30 min.). Dietní menu je dováženo v samostatných plastových uzavíratelných krabičkách.

VII. Všechny pokrmy jsou přijímány z centrální kuchyně Ekolandia s.r.o. připravené k přímé spotřebě.

VIII. Pro přepravu z centrální kuchyně jsou použity transportní obaly (termoporty) a nádoby, které jsou určeny pro styk s potravinami.

IX. Transportní obaly nejsou vnášeny a skladovány v prostoru výdeje.

X. Probíhá monitoring teploty vydávané stravy vpichovým teploměrem.

XI. Výdej

- A. Vyhřívaný vozík
- B. Termos na nápoj
- C. Umyvadlo určené k mytí rukou
- D. Zásobník na jídelní inventář
- E. Nádobu na roztok mycího prostředky s dezinfekcí a hadrem – uloženo mimo dosah potravin

XII. Výdej probíhá v co nejkratším čase od dovozu pokrmů. Před výdejem probíhá kontrola výdejní teploty pokrmů, jídla musí při podání strážníkům dosahovat min. teploty 60 °C a musí být vydána do 4 hodin od dovaření. V případě poklesu teploty pod 60 °C je pokrm regenerován v ohřevné vaně.

XIII. V případě podávání kompotu či salátu je vhodné dodání studeného pokrmu z centrální jídelny těsně před výdejem a výdej zkrátit na 30 minut od vyskladnění z chlazeného prostoru v centrální jídelně.

XIV. Studený nápoj je vhodné připravit těsně před výdejem a spotřebovat do 30 minut (v případě termosu bez chlazení), teplý uchovávat při teplotě nad 60 °C.

XV. Mytí použitého nádobí

- A. Použité nádobí je roztříděno před východem z jídelny na stole k tomu určeném – zbytky do sběrné nádoby.
- B. Mytí použitého nádobí probíhá v centrální jídelně v areálu školy v myčce automatické se sušením.
- C. Po sanitaci jídelního inventáře je nádobí uloženo do čistých přepravek a převezeno zakryté zpět k výdeji, kde je uloženo do zásobníku.

XVI. Úklidová komora

- A. V úklidové komoře jsou sanitační prostředky pro provizorní výdejnu jídel označeny a používány pouze pro výdejnu (mimo sanitační prostředky na školní třídu příp. toalety). Především hadry jsou barevně rozlišeny.

XVII. Odpad

- A. Zbytky pokrmů jsou tříděny u východu do sběrné nádoby.
- B. U umyvadla je sběrná nádoba na tříděný odpad.
- C. Odpad je odvážen mimo provozní dobu jídelny.

XVIII. Sanitace prostor a odvoz odpadu

- A. Prostor jídelny je pravidelně uklízen mycími prostředky každý den po výdeji, v případě potřeby častěji. Stoly pro strážníky jsou 2x týdně sanitovány a sanitační roztok s dezinfekcí je vždy vyměněn.

XIX. Zázemí zaměstnanců

A. Zaměstnanci výdejny mají zázemí v separátním vstupním prostoru mimo výdejnu a přechod do provizorní jídelny je bez prodlení v pracovním oděvu s krytím např. pláštěm, který pracovník výdeje uchová v šatně před vstupem, pokrývkou hlavy a rukavicemi.