PROVOZNÍ ŘÁD
stravovacího provozu

I. Základní údaje

Střední škola stavební Jihlava
Žižkova 20, 586 01 Jihlava
Odloučené pracoviště domov mládeže a školní jídelna
Žižkova 58, 586 01 Jihlava
IČ: 605 45 267
Telefon: 567 304 641
www.stavebkaji.cz
email: dm@stavebkaji.cz

Kontaktní osoby:

ředitelka Střední školy stavební Jihlava:	Ing. Markéta Metelková
zástupkyně ředitelky pro DM a ŠJ:	Ing. Milada Hlávková
provozář (vedoucí kuchyně):	Eugen Nahalka

II. Obecné údaje

Provozní řád stravovacího provozu domova mládeže a školní jídelny příspěvkové organizace se sídlem v Jihlavě vychází zejména z těchto právních předpisů:

- zákon č. **258/2000 Sb.**, o ochraně veřejného zdraví
- vyhláška č. **107/2005 Sb.**, o školním stravování
- vyhláška č. **137/2004 Sb.**, o hygienických požadavcích na stravovací služby *(pozn.: dnes už je nahrazena, viz níže)*
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **852/2004**, o hygieně potravin
- zákon č. **541/2020 Sb.**, o odpadech *(nahradil 185/2001 Sb.)*
- vyhláška č. **84/2005 Sb.**, o nákladech na závodní stravování
- metodika spotřebního koše (MŠMT)
- zásady systému **HACCP**

Forma poskytované služby

Poskytování stravy:
Zajištění celodenní stravy odpovídající věku, zásadám racionální výživy a potřebám dietního stravování.

Kapacita stravovacího provozu:

max. 950 porcí

Provozní doba ve stravovacím provozu DM a ŠJ:

PO – Čt 04,00 – 19,00 hodin
Pá 04,00 – 15,00 hodin
Zaměstnanci stravovacího provozu pracují ve směnách podle zpracovaného pracovního plánu.

Manipulace s potravinami a příprava stravy:

Stravu pro žáky, zaměstnance a další strávníky připravuje kvalifikovaný personál ve vlastní kuchyni.
Strava je přizpůsobena svým složením, množstvím a úpravou věku žáků.
Dietní stravování se poskytuje na základě lékařského posudku strávníka.
Možnosti dietní stravy: strava racionální, bezlepková, šetřící.
Dietní stravu připravují kuchařky po absolvování kurzu dietního stravování.
Dietní stravování je upraveno v příloze č. 1

Výdej stravy:

Ubytovaní žáci:

Snídaně a přesnídávka	05,30 – 07,30 hodin
Oběd	11,00 – 15,00 hodin
Večeře	17,30 – 18,30 hodin

Ostatní strávníci:

Oběd	11,00 – 15,00 hodin

Jídelní lístek je sestavován na každý týden vedoucím stravovacího provozu a je umístěn na nástěnce v chodbě před jídelnou, je zveřejněn v programu strava a také na www stránkách.

Jídelna je světlá, prostorná, vybavená jídelním nábytkem a větratelná.

Výdej stravy provádějí kuchařky.

Pitný režim je zařízením dodržován – příprava nápojů je prováděna v kuchyni v čajovarech kvalifikovaným personálem. Doplňování nápojů zajišťuje personál kuchyně.

Mytí nádobí se provádí v umývárnách nádobí, kde jsou umístěny myčky na nádobí, dva celonerezové dřezy, sprcha nádobí a odkládací celonerezový stůl.

Použité nádobí od strávníků je odebíráno v prostoru umývárny bílého nádobí, kde se třídí a oplachuje. Bílé jídelní nádobí je myto v automatických myčkách na nádobí, černé – varné nádobí je myto v oddělených automatických myčkách.

Úklid stravovacího provozu – viz sanitační řád stravovacího provozu.

Nepoužité zbytky jídel a jiné kuchyňské odpady se ukládají do uzavíratelných nádob, které se ihned z kuchyně odstraňují. Nádoby se zbytky jsou uskladněny v chladicím boxu, který je určený pouze pro tento účel.

Likvidace kuchyňského odpadu je prováděna odbornou firmou na základě Dohody o likvidaci kuchyňského odpadu za těchto podmínek:

- bude prováděna vlastním odvozem
- četnost odvozu 2 x týdně (Út a Čt), jinak dle potřeby
- nádoby musí být čisté, vydesinfikované a uzavíratelné
- likvidace je prováděna na vlastní nebezpečí odběratele.

Neodebraná strava je dále nabízená ve výdejním automatu umístněném před domovem mládeže. Postup zpracování a prodeje zbylých pokrmů (neodebraná strava), viz příloha č.2.

V souladu se zákonem č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví byl zpracován a zaveden HACCP. K vlastnímu HACCP jsou zpracovány nutné doklady, zavedená dokumentace.

2x ročně je prováděno laboratorní ověření mikrobiologické nezávadnosti vzorků studených a teplých pokrmů z vlastní výroby.

Každý zaměstnanec stravovacího provozu je povinen před nástupem do zaměstnání absolvovat vstupní lékařskou prohlídku a vlastnit platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství, který je uložen u vedoucího stravovacího provozu.

Každý zaměstnanec je povinen oznámit jakoukoli změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů a potravin vedoucímu stravovacího provozu a svému ošetřujícímu lékaři. Na základě vyšetření lékařem je povinen se podrobit bakteriologickému a epidemiologickému vyšetření.

Každý zaměstnanec je povinen oznámit výskyt infekčních a průjmových onemocnění ve svém blízkém okolí (rodina, děti), kontakt s osobami s infekčním onemocněním vedoucímu stravovacího provozu a závodnímu lékaři.

Všichni zaměstnanci stravovacího provozu jsou povinni zachovávat všechny zdravotnické pokyny o hygieně, osobní čistotě a správném zacházení s potravinami.

Všichni zaměstnanci stravovacího provozu jsou povinni zachovávat všechny zásady osobní hygieny, čistý pracovní oděv, čisté ruce, ostříhané a čisté nehty, u žen nenalakované, před prací odložit šperky, hodinky, upravené vlasy, používat pokrývku hlavy, mytí rukou po použití toalety, neopouštět stravovací provoz v pracovním oděvu.

Každý zaměstnanec stravovacího provozu je povinen udržovat stravovací provoz v hygienicky čistém a řádném stavu, aby se eliminovala kontaminace potravin a hotové stravy.

Všichni zaměstnanci stravovacího provozu jsou povinni dodržovat sanitační řád.

Všichni zaměstnanci, kteří se podílejí na výrobě jídel, jsou povinni dodržovat stanovené technologické postupy, aby nebyly výrobky negativně ovlivňovány jejich nesprávnou přípravou a tím byla ohrožena jejich nezávadnost.

Každý zaměstnanec stravovacího provozu je povinen vyvarovat se jakéhokoliv přístupu a chování, který by byl v rozporu s hygienickými předpisy, BOZP a PO. Např. ***kouření na pracovišti***, nebo vykonávání jiné činnosti, než pro který je provoz určen.

Všichni zaměstnanci stravovacího provozu jsou povinni používat při práci pracovní oděv, obuv a ochranné pomůcky.

Každý zaměstnanec stravovacího provozu má k dispozici oddělenou pracovní skříňku, kde si před započetím práce odloží svůj občanský oděv a své osobní věci.

Každý zaměstnanec stravovacího provozu je povinen 1 x ročně zúčastnit se školení BOZP a PO. Zaměstnanci stravovacího provozu jsou povinni dodržovat všechny platné směrnice a vyhlášky BOZP a PO a využívat svých znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví.

Všichni zaměstnanci stravovacího provozu jsou povinni dodržovat návody k obsluze technologických zařízení a jejich údržby.

Platí zákaz:

- kouření v celém objektu domova mládeže a školní jídelny
- donášení a požívání alkoholických nápojů na pracovišti
- používání občanského oděvu při práci
- pohybu v pracovním oděvu mimo pracoviště.
- vstupu cizích osob (i rodinní příslušníci) do prostor stravovacího provozu.
- jakékoliv neoprávněného a neodborného zásahu do technologických zařízení, jejich elektroinstalace.

Odpovědná osoba: Eugen Nahalka

Provozní řád zpracoval: Eugen Nahalka

Za dodržování řádu a jeho kontrolu zodpovídá: Eugen Nahalka

V Jihlavě dne 1. 5. 2026

Ing. Markéta Metelková

Digitálně podepsal Ing. Markéta Metelková
Datum: 2026.05.13 08:51:41 +02'00'

Ing. Markéta Metelková,
ředitelka SŠS Jihlava

Příloha č.1 Provozního řádu stravovacího provozu

Dietní stravování ve školní jídelně

Pracovníci zařízení školního stravování zodpovídají za připravovaný dietní pokrm. Z tohoto důvodu je nutné znát především zásady, které jsou při přípravě bezlepkové diety důležité. Zaměstnanci školní jídelny zajistí dodržení stanovených pravidel a postupů, jako jsou zejména správná výrobní praxe, osobní a provozní hygiena.

Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta
Školní jídelna spolupracuje s nutriční terapeutkou paní Jitkou Turňovou vedenou pod registračním číslem certifikátu: 015-0088-3406/2.2.2025

Výběr potravin
Vstupní suroviny a potraviny musí být kvalitní a zdravotně nezávadné. Při výběru a nákupu potravin sledujeme označení potravin a jejich složení,

Potraviny u diety s omezením lepku
Bezpečné množství lepku není možné obecně určit. Různé osoby jsou vůči lepku rozdílně citlivé. Cílem diety s omezením lepku je maximální omezení lepku ve stravě nemocného. Podstatou celé této diety je ze stravy celiaka vyloučit obiloviny obsahující lepek a všechny výrobky z nich vyrobené. Konkrétně jde o pšenici, špaldu, kamut, ječmen, žito a jejich kříženec. Při výběru surovin pro přípravu diety s omezením lepku napomáhá označení potravin výrazem „ bez lepku“ či označení doplňující předešlá označení – vhodné pro celiaky nebo logo přeškrtnutého klasu.

Tvorba receptur
Školní jídelna vychází z receptur pro školní stravování. V případě dietního stravování nahrazuje pro bezlepkovou dietu nevhodné vstupní suroviny a způsoby technologické přípravy pokrmů tak, aby byla podpořena léčba zpravidla chronického onemocnění.

Sestavování JL
Při sestavování JL se postupuje dle doporučené pestrosti a zásad sestavování jídelního lístku. Vše je konzultováno s nutriční terapeutkou.

Způsob přípravy pokrmů
Příprava diety s omezením lepku se neliší od přípravy pokrmů standartních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování. Vaření, dušení, zapékání a pečení. Méně vhodné tepelné úpravy jsou smažení, grilování. Rozdílem je bezpodmínečné používání bezlepkových surovin, a to i při zahušťování pokrmů.

Zajištění bezpečnosti pokrmů při výdeji
Při výdeji musí být pokrmy chráněny před kontaminací nebo jiným narušením jejich zdravotní nezávadnosti. Zaměstnanci musí dodržovat správné postupy při styku s potravinami a správnou osobní hygienu. Během výdeje jsou pokrmy uchovávány při takových teplotách, jak je stanoveno ve vnitřním předpisu školní jídelny, především v dokumentaci systému kritických bodů HACCP.

V Jihlavě dne: 1. 5. 2026

Příloha č.2 Provozního řádu stravovacího provozu

Postup zpracování a prodeje zbylých pokrmů (neodebrané stravy)

Po skončení výdeje ve školní jídelně se neodebrané pokrmy ihned stáhnou z výdeje.

Pokrmy se bez zbytečného odkladu přenesou na místo určené pro další zpracování.

Manipulace musí být rychlá a hygienická.

Pokrmy se co nejrychleji zchladí z horkého stavu na chladírenskou teplotu.

Zchlazené pokrmy se uchovávají v chladicím zařízení.

Pokrmy se balí do čistých a vhodných obalů. Každý zabalený pokrm se označí:

- názvem pokrmu
- datem balení
- dobou spotřeby

Zabalené pokrmy se uloží do výdejního automatu v časovém rozmezí od 15:30 do 16:30 (pondělí – čtvrtek), v pátek od 10:00 do 12:00.

Pokrmy, které nebyly prodány včas, se neprodleně odstraní a zlikvidují.

Po manipulaci se provede úklid pracovního místa a zařízení.

Automat se pravidelně čistí.

Za dodržování tohoto postupu odpovídají pověření pracovníci školní jídelny.

V Jihlavě dne: 1. 5. 2026