

Vnitřní směrnice pro hospodářskou činnost ŠJ

Tato směrnice, která upravuje předmět, rozsah a podmínky provádění hospodářské činnosti ve školní jídelně, se vydává na základě živnostenského listu č.j. OŽÚ/14457/1040/2006.

Školní jídelna využívá k provádění své hospodářské činnosti kapacity a zařízení, která má k dispozici pro zajišťování hlavní činnosti a schopností svých pracovníků. V kuchyni je lednice určena pro hospodářskou činnost. Přitom nesmí být omezeno či narušeno základní poslání školní jídelny, tzn. že hospodářská činnost nesmí být prováděna na úkor činnosti hlavní.

Předmětem hospodářské činnosti je:

- 1) vaření obědů pro cizí strážníky
- 2) různá pohoštění
- 3) výroba na objednávku - houskové knedlíky jednou za měsíc

Hospodářská činnost se vede účetně odděleně od činnosti hlavní. Za tím účelem se zřizuje analytický účet pro hospodářskou činnost. Tato činnost nesmí být v ročním úhrnu ztrátová. V případě ztráty ke konci kalendářního roku oznámí tuto skutečnost zřizovateli a navrhne řešení. Ze zisku z hospodářské činnosti je po zdanění hrazena ztráta z hlavní činnosti, zbývající hospodářský výsledek je použit na vybavení a obnovu inventáře ve školní jídelně nebo se převede do rezervního fondu školy.

Náklady na hospodářskou činnost, na které byly dočasně použity finanční prostředky z rozpočtu určeného na hlavní činnost (náklady na elektřinu, vodu, plyn), se vrací z tržeb hospodářské činnosti zpět do rozpočtu školy pololetně.

Hospodářskou činnost vykonávají pracovníci školy v rámci uzavřené dohody o činnosti.

1) obědy pro cizí strážníky

Cena oběda pro cizí strážníky je tvořena limitem na potraviny, mzdovými náklady, režijními náklady a ziskovou přírůžkou. Cizí strážníci si odebírají oběd do jídelny od 10:00 do 11:00 hodin z ulice okénkem ve dveřích.

2) různá pohoštění

Pro různé druhy oslav se používají potraviny ze skladu školní jídelny. V případě, že si dotyčný chce donést vlastní potraviny, je mu umožněno uložit si je v lednici určené pro hospodářskou činnost. Po skončení akce je lednice vyčištěna a vytřena dezinfekčním prostředkem. Během konání pohoštění se nesmí v budově školy kouřit. Cizím osobám je zákaz vstupu do kuchyně školní jídelny. Věcné náklady k zajištění pohoštění činí 700,- Kč, mzdové náklady na jednoho pracovníka činí 700,- Kč. Po skončení akce zajistí odpovědný pracovník úklid všech prostor (kuchyně a jídelny). Pokud někdo bude chtít uvařit nějaký pokrm a odvézt si ho, bude mu k částce potravin přičtena částka 700,- Kč na režijní náklady.

3) výroba na objednávku

Dle objednávky vaříme jednou za měsíc houskové knedlíky a to vždy ve čtvrtek. Houskový knedlík je označen štítkem s názvem výrobku, datem výroby a spotřeby a použitými surovinami. Vaříme je odpoledne a do doby výdeje jsou uloženy v lednici určené pro hospodářskou činnost. Kalkulaci houskového knedlíku děláme jednou za rok nebo po náhlém zdražení potravin či energie.

Tato směrnice pro hospodářskou činnost nabývá platnost dnem 1.9.2022.

V Nedvědicích dne 24. 8. 2022

Zpracovala: Soňa Packová

Mgr. Eva Šimečková
ředitelka školy

SANITAČNÍ ŘÁD PRO ŠKOLNÍ JÍDELNU ZŠ NEDVĚDICE

Úklidem a čištěním se rozumí odstraňování prachu, špíny, nečistot a mikroorganismů z prostředí, podlah, nábytku, ostatních ploch, používaných nástrojů, technologických zařízení apod. Je nezbytné provádět úklid a čištění pravidelně v potřebné intenzitě a intervalech. Dezinfekci provádíme dle DEZINFEKČNÍHO ŘÁDU.

DENNÍ ÚKLID – průběžné mytí pracovních ploch, černého nádobí, náčiní, kuchyňských strojů. Jde o úklid během provozu, aby byla v kuchyni zachována čistota a pro zacházení s potravinami a pokrmy byly používány jen čisté předměty. Provozovnu pravidelně větráme. Doplňujeme papírové ručníky a mýdlo. V kuchyni je dezinfekce rukou Chiroderm gel.

TÝDENNÍ ÚKLID – umýt lednice, dveře, okenní parapety. Chladicí zařízení a odpadkové koše vyčistit čisticím a dezinfekčním roztokem, ve skladu vyčistit podlahu. Kartáče, hadry a houbičky se důkladně vymáčejí v čisté vodě (lze i vyvařit v hrnci určeném pouze na tuto činnost – hadry na povrchy). Dáme do dezinfekčního roztoku na 30 minut a necháme uschnout.

MĚSÍČNÍ ÚKLID – kontrola ochranných sítí, vyčištění všech regálů, polic v kuchyni a skladech, odsunutí pracovních stolů a lednic-je-li to možné a vymytí podlah.

VELKÝ ÚKLID – jde o úklid o letních prázdninách. Provést potřebné drobné opravy, umýt okna, svítidla, vzduchotechniku. Odstranit nepotřebné věci. Nádoby, příbory a náčiní přemýt v dezinfekčním roztoku. V případě výskytu hlodavců nebo škůdců je nutno provést deratizaci odbornou firmou. Překontrolovat zásoby potravin.

Dezinfekce znamená ničení choroboplodných zárodků ve vnějším prostředí. Předchází jí mechanická očista, která sama snižuje mikrobiální kontaminaci a výrazně zvyšuje dezinfekční účinek. Je nutné dodržet – dle návodu správně naředit dezinfekční prostředek, dodržet dobu působení na dezinfikovanou plochu, po ukončení provést oplach. Dezinfekční prostředky pravidelně střídát, aby nedošlo k rezistenci mikroorganismů.

Dezinsekce je ničení hmyzu a ostatních členovců (much, komárů a pod.)

Deratizace je ničení hlodavců (myši, potkanů apod.)

Je nutné zabránit přežívání a rozmnožování hmyzu a hlodavců a tím i možnému přenosu nakažlivých onemocnění nebo jinému znehodnocení potravin. K nejúčinnějším a nejpoužívanějším preventivním metodám patří:

- * úklid a udržování čistoty v provozovně i v jejím okolí
- * uskladňování odpadů v uzavřených nádobách včetně pravidelné likvidaci odpadů
- * čištění a dezinfekce nádob na odpad
- * zamezení vnikání hmyzu a hlodavců do provozovny (sítě v oknech, uzavření štěrbin, otvorů apod.)
- * větrání místností

Používané dezinfekční prostředky

AKTIVIT HP - lichý týden – vyčistit na mokro a nechat uschnout - expozice 10 minut

AKTIVIT D – sudý týden – vyčistit na mokro a nechat uschnout - expozice 10 minut

EcaCin – rychlá dezinfekce postřikem – nechat zaschnout

BannDERM – omýt ruce vodou s přípravkem, omýt a usušit – 30 sekund

Chiroderm gel - nanést na suchou pokožku – 30 sekund

Krém na ruce – dle potřeby vtírejte na pokožku rukou

Používané čisticí prostředky – jar na nádobí, tekutý písek, sypký písek na nádobí, savo