

Základní škola a Mateřská škola Stará Říše,  
příspěvková organizace  
588 67 Stará Říše 41 tel. : 567 377 615  
e-mail : [reditel@zsmsstararise.cz](mailto:reditel@zsmsstararise.cz)  
IČO: 70983861



## Provozní řád školní jídelny

### Údaje o školní jídelně

#### **Sídlo školní jídelny:**

Stará Říše 105

tel.567377638

email: [jidelna@zsmsstararise.cz](mailto:jidelna@zsmsstararise.cz)

Vedoucí školní jídelny: Šárka Hradilová DiS.

**Ředitelka školy:** Mgr. Ilona Kazdová

tel.567377615

email: [reditel@zsmsstararise.cz](mailto:reditel@zsmsstararise.cz)

#### **Oblast činnosti:**

- školní stravování žáků ZŠ a dětí MŠ
- stravování zaměstnanců školy

**Zaměstnanci:** 2 osoby

## Obsah

- I. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY
- II. DIETNÍ STRAVOVÁNÍ
- III. PŘÍJEM SUROVIN
- IV. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ
- V. OCHRANA MAJETKU ŠKOLNÍ  
JÍDELNY
- VI. DODRŽOVÁNÍ OSOBNÍ HYGIENY,  
OCHRANNÉ POMUCKY
- VII. SANITACE, ÚKLID
- VIII. PROŠKOLOVÁNÍ PRACOVNÍKU
- IX. SYSTÉM HACCP



## **I. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Vedoucí ŠJ a pracovníce kuchyně se řídí danými hygienickými vyhláškami, vnitřními předpisy a směrnicemi:

Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb.o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny.

Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č.410/2005 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na provoz škol a předškolních zařízení.

Vyhláška MŠMT č.272/2021 Sb.o školním stravování.

Školský zákon č.561/2004 Sb.par.30.

Zákon č.258/2000 Sb.o ochraně veřejného zdraví.

Vyhláška č.137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby.

Provozní řád, Stravovací řád, Sanitární řád, Pokyny pro pracovníky kuchyně, Pracovní náplň, Pokyny BOZP.

### **Doporučení školního stravování v souvislosti s výskytem Covid 19**

- důraz na nutnost mytí (případně dezinfekci) rukou před odebráním stravy.
- neumožnit samoobslužný výdej, tj.odebírání příborů z hromadných zásobníků a využívání samoobslužných bufetů (nápoje, polévky, saláty).

### **Školní jídelna:**

Dodržuje:

- technologické postupy a normy při přípravě jídla
- normu syrového masa
- dobu od ukončení tepelné úpravy jídla do výdeje

Denně kontroluje a zapisuje Kritické body při výrobě a výdeji pokrmů

- sledování teploty při výrobě a výdeji pokrmů
- délka a způsob tepelné úpravy

Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Do kuchyně a skladu potravin mají přístup pouze zaměstnanci ŠJ – se zdravotním průkazem.

Ostatním osobám je do těchto prostor zákaz vstupu!

Rodiče mohou vznášet připomínky ke stravování dětí u vedoucí ŠJ.

Přihláškou ke stravování ve školní jídelně se účastník stravování i jeho zákonný zástupce zavazuje dodržovat vnitřní řád školní jídelny.



### **Jídelní lístek:**

V pátek je vyvěšován jídelníček na příští týden na nástěnce ve ŠJ a na webových stránkách ŠJ.

Na nástěnce ve ŠJ je vyvěšen SEZNAM ALERGENU s označením čísla, které je přeneseno na jídelním lístku. Seznam je také umístěn na webových stránkách ŠJ.

### **Pravidla pro tvorbu jídelního lístku:**

Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s hlavní kuchařkou. Řídí se platnými vyhláškami, pestrostí a zásadami racionální výživy. Důraz je kladen na plnění SPOTŘEBNÍHO KOŠE.

Spotřební koš je evidence jednotlivých složek potravin tak, aby byla dodržena předepsaná výživová norma. Jeho plnění zaručuje pestrost a vyváženost stravy.

### **Provoz školní jídelny:**

Provoz školní jídelny je od 6.00 do 14.30 hod.

Doba výdeje stravy pro žáky a zaměstnance školy je od 12.15 do 12.45 hod.

CENA OBĚDU:

- Cena pro děti MŠ a žáky ZŠ je stanovena cenou hodnoty potravin – finančním limitem na nákup potravin a vychází z věkových skupin strávníků dle vyhlášky č.272/2021 Sb. Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni vždy na začátku školního roku tj.1.9. Podle toho, jakého věku dosáhnou v daném školním roce tj.až do 31.8.

### **Stravovací řád**

<b>Děti MŠ:</b>	do 6 let	pitný režim	200,00Kč/rok
		přesnídávka	12,00Kč
		oběd	29,00Kč
	7 let	svačina	12,00Kč
		pitný režim	200,00Kč/rok
		přesnídávka	14,00Kč
<b>Žáci ZŠ</b>	7-10 let	oběd	33,00Kč
	11-14 let	oběd	37,00Kč
		<b>Zaměstnanci:</b>	oběd



## Vnitřní režim školní jídelny

**Přihlášení a odhlášení stravy je nutné nahlásit nejméně den předem, výjimečně v den odběru stravy do 7,30 hodin. Na pozdější žádosti nebude brán zřetel!**

Dle vyhlášky 107/2005 Sb.(ve znění poslední úpravy vyhl. č.272/2021 Sb.) mají žáci nárok na odběr dotované stravy (náklady za potraviny) pouze ve dnech přítomnosti ve vyučování a první den nemoci. V další dny nemoci nemají žáci na dotovaný oběd nárok. Pouze první den nemoci si může zákonný zástupce odnést oběd z jídelny v jídlonosiči. Jinak je zákaz odnášení jídla z jídelny v jídlonosiči. V další dny nemoci nemá žák na dotovaný oběd nárok a v případě neodhlášených obědů budou strážníci k ceně stravného přičteny režijní náklady ve výši 21 Kč. Nově je možnost odběru obědů ze školní jídelny i pro žáky s nařízenou distanční výukou. Odběry obědů pro žáky s nařízenou distanční výukou jsou možné POUZE DO JÍDLONOSIČE, a to v čase 12.00-12.30 hodin. Při vyzvedávání obědů do jídlonosičů je jídlo možné vydat jen osobě, které nebyla nařízena karanténa ani zakázána přítomnost ve škole. Děti jsou zařazeny do věkových skupin dle dosaženého věku v daném školním roce. (Školní rok začíná 1.zářím a končí 31.srpna).

Vyúčtování příspěvků je prováděno formou inkasa měsíčně, tzn. do 15.dne v měsíci za předchozí měsíc. Každý strážník (rodiče strážníků) bude mít u svého peněžního ústavu vyřízen souhlas s inkasem ve prospěch účtu:

majitel účtu:	Základní škola a Mateřská škola Stará Říše
IČO:	70983861
číslo účtu:	86-2670840227/0100

Jinou formu platby je nutno předem domluvit s vedoucí školní jídelny.

Pitný režim pro děti v MŠ bude placen hotově u vedoucí školní jídelny do 30.9.2021.

## **II. DIETNÍ STRAVOVÁNÍ**

Školní jídelna nevaří žádné dietní stravování v souladu s vyhláškou č.107/2005 Sb. v platném znění.

Dítěti v MŠ nebo žákovi v ZŠ je umožněno donést vlastní dietní stravu, která se ve školní jídelně pouze ohřívá a na žádné další úpravě se jídelna již nepodílí.

V případě využití nabízených úprav (ohřev doneseného jídla) je předem nutný souhlas zákonného zástupce nezletilého žáka a vyjádření lékaře.

Školní jídelna nenesou žádnou odpovědnost za zdravotní stav ohledně dietního stravování.

**1.) Kontrola při převzetí** – jídelna pověří osobu pro manipulaci s přinesenou dietní stravou. Tato osoba přejímá potraviny a kontroluje sensoricky (zrak, čich, konzistence) nezávadnost potravin. V případě pochybností, zda je jídlo v pořádku odmítne pokrm přijmout.

**2.) Uložení převzaté stravy** – donesená strava bude předána do označených nádob školní jídelny a uložena v lednici.



**3.) Regenerace a servírování** – strava se ohřívá v konvektomatu a je připravena ke konzumaci. Vyndána je na talíře jídelny a podávána strážníkovi ke konzumaci. Pedagogové při jídle dbají, aby dítě jedlo jen svoje jídlo a nevzalo si nedovolenou potravinu.

**4.) Likvidace zbytků** – nevydané potraviny – vrácený pokrm se likviduje s ostatními zbytky.

### **III. PŘÍJEM SUROVIN**

Příjem surovin je zajišťován stálými dodavateli.

Příjem, kontrolu záručních lhůt a evidenci zajišťuje vedoucí školní jídelny.

Při zjištění nedostatků je zboží vyměněno, popř. vráceno.

### **IV. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ ŽÁKU**

Žáci jsou povinni chránit své zdraví, zdraví svých spolužáků, pracovníků školy i ostatních osob.

Bezpečnost a ochrana zdraví žáků ve školní jídelně je zajištěna po celou dobu provozu ŠJ.

K zajištění bezpečnosti ve školní jídelně je určen pedagogický dozor.

### **V. OCHRANA MAJETKU ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Žáci mají právo užívat zařízení školní jídelny v souvislosti se školním stravováním. Žáci jsou povinni udržovat v pořádku a nepoškozovat předměty tvořící zařízení ŠJ.

Žáci šetří zařízení a vybavení jídelny a uklízí po sobě zanechanou nečistotu. Žáci okamžitě oznámí zjištěné závady školního majetku pedagogickému doзору v ŠJ. Škodu na majetku školní jídelny, kterou způsobí žák svévolně nebo z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce žáka uhradit v plné výši.

### **VI. DODRŽOVÁNÍ OSOBNÍ HYGIENY, OCHRANNÉ POMUCKY**

Všichni pracovníci, kteří přicházejí do styku s potravinami, jsou povinni na požádání předložit potravinářský průkaz. Do kuchyně mají přístup osoby, které zde vykonávají pracovní činnost, nepovolaným osobám je vstup zakázán.

Zaměstnanci školní jídelny používají ochranný pracovní oděv, obuv, pokrývku hlavy. Všichni pracovníci musí dodržovat hygienické předpisy na pracovišti, musí odkládat šperky, mít ostříhané nehty, krátké, nenalakované a upravené nehty. Prání pracovních oděvů probíhá samostatně vždy konkrétním zaměstnancem doma.



Čistotu a stav pracovního oděvu sleduje vedoucí jídelny, která předkládá ředitelce ZŠ případný návrh na jejich obnovu.

## **VII. SANITACE, ÚKLID**

viz. Sanitační řád

## **VIII. PROŠKOLOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ**

Proškolení pracovníků je prováděno nejméně jednou za rok.

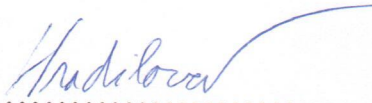
Seznamování pracovníků s novými hygienickými předpisy provádí vedoucí jídelny na provozní poradě.

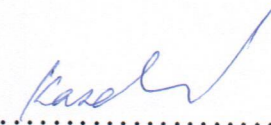
Při nástupu nového zaměstnance je nutná vstupní lékařská prohlídka a předložení potravinářského průkazu.

## **IX. SYSTÉM HACCP**

viz. Příručka systému kritických bodů

Ve Staré Říši 1.9.2023

  
.....  
Šárka Hradilová, DiS.  
vedoucí ŠJ

  
.....  
Mgr. Ilona Kazdová  
ředitelka