

Vnitřní řád školní jídelny Základní školy a Mateřské školy Studená

Za činnost školní jídelny odpovídá ředitelka školy Mgr. Jitka Bučinová (tel.: 384490020). Školní jídelna se dělí na školní kuchyni, která je v budově základní školy a vyhotovuje se zde strava pro žáky ZŠ i děti MŠ, a na výdejnu stravy v MŠ kam se strava dováží.

Provoz celé školní jídelny řídí vedoucí školní jídelny Waldová Petra, která je přímo podřízená řediteli školy (tel. 725 734 148).

1) **Provoz ŠJ** se řídí zákonem 561/2004 Sb. školský zákon, vyhláškou č. 107/2005Sb.o školním stravování, a ve znění pozdějších předpisů. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři vedoucí školní jídelny.

Strávník ZŠ je povinen včas zaplatit stravné (jinak nemá nárok na oběd). Platby provádíme k 1 pracovnímu dni v měsíci. Ke stravnému je přiúčtované školné za družinu dle seznamu školní družiny. Strávník ZŠ je povinen respektovat pokyny dozoru, pokyny pracovníků školní kuchyně i ostatních zaměstnanců školy. Nesnědené jídlo musí vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.

Strávník MŠ je povinen včas zaplatit stravné. Platby provádíme k 1 pracovnímu dni v měsíci. Ke stravnému je přiúčtované školné dle seznamu zástupce ředitele školy za MŠ paní Jany Zachové. Strávník MŠ respektuje pokyny učitelek a pracovníků MŠ.

2) Pracovní doba

Pondělí - pátek:

- od 5,30 do 6,00 hod. – cizí strávníci
- od 6,00 do 14,30 hod. – práce související se stravováním žáků ZŠ a dětí MŠ

Výdejní doba v ZŠ:

- pro cizí strávníky je od 10,45 do 11,05 hod.
- odběr pro žáky ZŠ do jídlonosičů je od 10,45 do 11,05 hod.
- pro děti ZŠ a zaměstnance
 - od 11,35 do 12,00 hod. I. skupina
 - od 12,30 do 13,00 hod. II. skupina
 - od 13,30 do 13,50 hod. III. skupina

Žáci ZŠ a zaměstnanci mají výdej stravy přizpůsoben rozvrhu. V pondělí, úterý, čtvrtek, pátek ve třech skupinách. Ve středu ve dvou skupinách. Výdejní doba může být upravena dle požadavků provozu ZŠ.

Výdejní doba v MŠ

- pro děti a zaměstnance:
 - ranní svačina 8,30 - 8,45 hod.
 - oběd 11,30 - 12,00 hod.
 - pro odběr do jídlonosičů 11,10 - 11,30 hod.
 - odpolední svačina 13,50 - 14,10 hod.

Výdejní doba může být upravena dle požadavků provozu MŠ.

3) **Výše stravného ZŠ** je určena předpisem ředitele školy a v základních kategoriích činí:

- žáci 7 až 10 let:** 23,00 Kč,
- žáci 11 až 14 let:** 25,00 Kč,
- žáci 15 let a více:** 27,00 Kč

zaměstnanci školy 27,00 Kč
cizí strávníci: 55,00 Kč

Výše stravného MŠ je rozdělena v základních kategoriích:

děti: 3 až 6 let:

svačina ranní 8,00 Kč z toho 1,-na pitný režim,

oběd 19,00 Kč

polodenní stravování 27,00 Kč,

svačina 7,00 Kč,

celodenní stravování 34,00 Kč

děti: 7 a více let:

svačina ranní 8,00 Kč z toho 1,-na pitný režim,

oběd 23,00 Kč,

polodenní stravování 31,00 Kč,

svačina 7,00 Kč,

celodenní stravování 38,00 Kč.

4) **Placení** se provádí převodem z účtu strávnicka na účet ZŠ vždy k 1. pracovnímu dni v měsíci. U cizích strávníků se placení provádí převodem z účtu a hotovostně. Při nezaplacení obědů je strávník upozorněn písemně a je povinen neprodleně obědy uhradit.

5) **Přihlášky ZŠ** ke stravování se podávají osobně v kanceláři jídelny od 5,30 do 14,00. Strávníkovi se vydá přihláška ke stravování.

Přihlášky MŠ se podávají osobně v kanceláři jídelny nebo v mateřské škole. Strávníkovi se vydá přihláška ke stravování.

6) **Odhlásování obědů v ZŠ** ze stravování **na přechodnou dobu** se provádí v kanceláři ŠJ osobně či telefonicky na čísle 725 734 148 v době od 5,30 hodin do 14,00 hodin. Mezi 14,00 a 5,00 hodin se obědy odhlašují prostřednictvím telefonického záznamníku. Obědy je možné odhlásit na internetových stránkách www.strava.cz. Oběd je nutné odhlásit předem do 5 hodiny ranní. Pozdější odhlášky nejsou z provozních důvodů možné. Neodhlášený a neodebraný oběd je strávníkovi účtován. Nelze oběd nechávat propadnout, proto je nutné děti odhlašovat (za včasné odhlášení odpovídají rodiče).

Trvalé odhlášení lze provést osobně v kanceláři.

Odhlásování obědů v MŠ se provádí osobně v mateřské škole nebo na telefonu 725 734 148 v pracovní době.

V době 14,00 – 05,00 hod. pomocí telefonického záznamníku 725 734 148 v základní škole. Pozdější odhlášky nejsou možné.

7) Stravování v **době nemoci** je možné u žáků a dětí první den nemoci za běžnou (zvýhodněnou) sazbu, další dny je možné přihlásit pouze za plnou cenu 53,00 Kč a je nutné tuto změnu ve stravování nahlásit předem. Zaměstnanci v době nemoci a dovolených nemají nárok na zvýhodněnou sazbu, pouze za plnou cenu 53,00 Kč. Zaměstnanec musí tuto změnu ve stravování také nahlásit.

8) Každý strávník si může zjistit osobně nebo telefonicky v kanceláři ŠJ v pracovní hodiny **počet** odebraných obědů.

9) O **prázdninách v ZŠ** se pro žáky nevaří a každý je automaticky odhlášen. Zaměstnanci v pracovním procesu mají nárok na oběd. Celkový počet přihlášených musí být minimálně 10 strážníků. Pro cizí strážníky se v době prázdnin vaří je-li přihlášeno alespoň 10 strážníků.

Pro MŠ se o prázdninách vaří v závislosti na provozu Mateřské školy a počtu minimálně 10 přítomných dětí.

10) Dotazy a **připomínky** řešte v kanceláři vedoucí školní jídelny. Konkrétní stížnosti podávejte u ředitele školy.

11) Do školní jídelny **přicházejí žáci** v doprovodu učitele.

12) Jídlo se strážníkovi vydává po předložení čipu strážníka .

13) Vedoucí kuchyně **vyvěšuje**“

- **jídelníček** ve školní jídelně na období jednoho týdne předem
- **rozvrh dozorů** v jídelně na školní rok

Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin.

14) Pracovníci konající **dozor** odpovídají za :

- a) **kázeň a bezpečnost** žáků, dbají na dodržování hygieny a kultury při stravování
- b) zamezení vstupu **cizích** osob do jídelny
- c) **dodržování** jídelníčku (zda se vydává vše, co je uvedeno)
- d) regulují **osvětlení a větrání**
- e) **odevzdávání** nádobí strážníky (ohýbání příborů, žvýkačky,...)
- f) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s **plynulostí výdeje** stravy upozorní ředitele školy, který s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu
- g) mají právo určit **pořadí** strážníků při výdeji stravy.
- h) dbají, aby žáci **nepřemísťovali** židle a stoly

Připomínky řeší dozor s vedoucí, při hrubých závadách sepíše zápis, který předloží řediteli.

15) Nutný **úklid** (znečištění podlahy a nábytku jídlem) během provozní doby zajišťují pracovnice kuchyně. Celkový úklid provádí uklízečka školy po provozní době.

16) **Žáci** mají **právo** na kvalitní, zdravou a vyváženou stravu dle spotřebního koše, nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a v odůvodněných případech mohou požádat dozorujícího pracovníka o přednostní odběr oběda.

17) Strážníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Vydané jídlo na talířích a miskách je určeno ke **konzumaci v jídelně**. Pokud již nemohou sníst přílohu (ovoce, sladkosti...), která je vydaná bez misky, mohou si ji žáci odnést z jídelny za předpokladu, že ji nebudou konzumovat po cestě z jídelny a nebudou dělat nepořádek ve škole ani v okolí školy.

Provozní řád a bezpečnost ve školní kuchyni

1) Provoz

V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Nářadí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné. Ihned upozornit na vzniklé závady.

Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.

Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.

Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu.

Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.

Při snímání pokliček a poklopů na nádobách s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.

Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.

Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.

Do místností, kde jsou poživatiny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným a je zde zakázáno kouření.

Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí se smývá ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 stupňů Celsia.

Všechny místnosti spol. stravování, obzvláště kuchyň a jídelna, musí být řádně odvětrány.

V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uschovány občanské šaty a obuv.

2) Stroje a zařízení

Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích.

Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.

3) Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit vstupní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky, apod.) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.

4) Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na:

- čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí
- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně
- provádění a obnova nátěrů
- odstraňování námrazy v lednicích a v mrazničkách

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek. Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

Vypracovala vedoucí školní jídelny Petra Waldová:

Schválil ředitel Mgr.Jitka Bučinová:.....

Ve Studené 12.12. 2017