



Základní škola a Mateřská škola Nová Říše příspěvková organizace		
Organizační řád školní jídelny		
Číslo dokumentu: 41	Účinnost: 1. 5. 2017	Spisový/Skartační znak: 1.1.3. / A10
Vytvořila: Martina Drexlerová, vedoucí ŠJ		
Schválil: Mgr. Vojtěch Vrána, ředitel školy	Č. j. ZŠ a MŠ N. Ř. 148 / 2017	
Změny: 1. 9. 2017 – Dodatek č. 1 – Stravovací řád – ZŠ a MŠ N.Ř. 259/2017 1.1.3/A10 č.47		
30. 8. 2020 – Dodatek č. 2 – Ceny za stravování - ZŠ a MŠ N. Ř. 191/2020 1.1.3/A10 č. 96		
30. 8. 2020 – Dodatek č. 3 – Protivirová opatření - ZŠ a MŠ N.Ř. 192/2020 1.1.3/A10 č.97		

Obsah

I. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	2
Pravidla pro tvorbu jídelního lístku:	2
II. PRÁVA A POVINNOSTI ŽÁKŮ, PRAVIDLA VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A PEDAGOGICKÝMI PRACOVNÍKY.	3
III. PROVOZ A VNITŘNÍ REŽIM ŠKOLNÍ JÍDELNY	3
A. Účastníci školního stravování.....	3
B. Provoz školní jídelny	3
C. Stravovací řád.....	4
D. Vnitřní režim školní jídelny.....	4
E. Sanitační řád školní jídelny	5
IV. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ ŽÁKŮ, OCHRANA PŘED SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝMI JEVY A PŘED PROJEVY DISKRIMINACE, NEPŘÁTELSTVÍ NEBO NÁSILÍ.	6
A. Bezpečnost a ochrana zdraví žáků	6
B. Ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí.	6
V. OCHRANA MAJETKU ŠKOLNÍ JÍDELNY	6
POSTUPY SAMOTNÉ SANITACE:	8
ODBĚR OBĚDŮ V DISTANČNÍM REŽIMU.....	8
Po skončení výdeje stravy se provádí.....	9
Úklidové pomůcky, čistící a dezinfekční přípravky.....	9



I. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vedoucí ŠJ a pracovníci 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. 107/2005 Sb. o školním stravování.
- Školský zákon 561/2004 Sb. § 30.
- Zákon číslo 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.
- Provozní řád, Stravovací řád, Sanitární řád, Pokyny pro pracovníky kuchyně,
- Pracovní náplň, Pokyny BOZP.

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.

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.



II. PRÁVA A POVINNOSTI ŽÁKŮ, PRAVIDLA VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A PEDAGOGICKÝMI PRACOVNÍKY.

1. Děti základní školy mají ve školní jídelně právo na odběr oběda, děti mateřské školy mají nárok na odběr přesnídávky, oběda a odpolední svačiny.
2. Žáci docházející do školní jídelny dodržují pravidla kulturního chování, mají právo na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, na život a práci ve zdravém životním prostředí.
3. Žáci mají právo na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo psychickým násilím, zneužíváním, zanedbáváním, před sociálně patologickými jevy a všemi druhy toxikománií.
4. Dozor ve školní jídelně vydává žákům a zákonným zástupcům žáků pouze takové pokyny, které bezprostředně souvisí s plněním vnitřního řádu školní jídelny, zajištění bezpečnosti a dalších nezbytných organizačních opatření.

III. PROVOZ A VNITŘNÍ REŽIM ŠKOLNÍ JÍDELNY

A. Účastníci školního stravování

- Školním stravování se rozumí stravovací služby pro děti a žáky a zaměstnance školy v Nové Říši.
- Školní stravování se řídí výživovými normami stanovenými v příloze č. 1 k vyhlášce 107/2005 a rozpětím finančního limitu na nákup potravin v příloze č. 2 k vyhlášce č. 107/2005.
- Účastníci školního stravování ve smyslu výše uvedených předpisů jsou děti v MŠ a žáci ZŠ organizace Základní škola a mateřská škola v Nové Říši.
- V případě opakovaného nedodržování tohoto vnitřního řádu ŠJ (zejména porušování kázně a ohrožování bezpečnosti a hygieny stravování), a nedodržování řádu školní jídelny, má ředitel školy právo po předchozím upozornění žáka ze stravování vyloučit.

B. Provoz školní jídelny

- Provoz školní jídelny je od 6.00 do 14.30 hod.
- Doba výdeje stravy pro žáky a zaměstnance školy je od 11.00 do 12.45 hod.
- CENA OBĚDŮ:
 - Cena pro děti MŠ a žáky ZŠ je stanovena cenou hodnoty potravin – finančním limitem na nákup potravin a vychází z věkových skupin strávnicků dle vyhlášky č.107/2005 Sb. Do věkových skupin jsou strávnicki zařazováni vždy na začátku školního roku tj. 1. 9. Podle toho, jakého věku dosáhnou v daném školním roce tj. až do 31. 8.



C. Stravovací řád

- | | | |
|---------------|-----------|---------|
| • přesnídávka | 10,- Kč / | 10,- Kč |
| • oběd | 19,- Kč / | 22,- Kč |
| • svačina | 9,- Kč / | 9,- Kč |

Vyšší částku hradí děti, které ve školním roce dovrší 7 let věku.

- Oběd:
 - 7 – 10 let 22,- Kč
 - 11 – 14 let 25,- Kč
 - 15 let 28,- Kč
 - dospělí 28,- Kč

Poplatky za stravné se hradí:

- v hotovosti vedoucí ŠJ
- bezhotovostně – trvalým příkazem z účtu

Přihlašování obědů:

- strávníci si před začátkem nového měsíce nahlásí obědy

Odhlašování obědů:

- obědy se odhlašují nejméně den předem, výjimečně ráno do 7.30 hodin. na odhlášené dny se vracejí stravenky v kanceláři ŠJ

Přihlášky i odhlášky je možné vyřizovat osobně nebo telefonicky na tel. čísle školní jídelny 567 318 109.

- Žáci ZŠ a děti MŠ v době nemoci nemají nárok na obědy ve školní jídelně kromě prvního dne nemoci, kdy si oběd mohou vyzvednout do jídlonosiče ve stanovené době a ve vyhrazeném prostoru. V další dny nemoci je povinností strávnicka, nebo jeho zákonného zástupce obědy odhlásit. Neodhlášená strava propadá bez náhrad. V době prázdnin a ředitelského volna je strava žákům odhlášena automaticky.
- Na základě Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 137/2001 Sb. Je nutné konzumovat jídlo v době oběda okamžitě po jeho vydání. Je nepřípustné jídlo dále skladovat (nelze nechávat v lednici, jídlonosičích atd.).
- Z toho vyplývá PŘÍSNÝ ZÁKAZ odnášení jídla z jídelny!

D. Vnitřní režim školní jídelny

- Strava se vydává dítěti, které daný den bylo přítomno v MŠ nebo ZŠ.
- V případě nemoci žáka se strava vydává rodičům do přinesených nádob pouze v první den nemoci.
- Do školní jídelny přicházejí žáci v doprovodu vyučujícího. Do jídelny vstupují po vyzvání pedagogického dozoru. Při čekání na jídlo zachovávají



žáci pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování. Dbají pokynů dozoru a ostatních pracovníků školy.

- Pedagogický dozor v jídelně sleduje chování žáků po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí a příborů. Dozor dbá nad bezpečností stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy jídlem, učiní dozor nutná opatření, aby nedošlo k úrazu procházejících žáků.
- Dojde-li k úrazu ve školní jídelně, ohlásí to pedagogický dozor vedoucí ŠJ, která učiní další opatření.
-

E. Sanitační řád školní jídelny

- **Průběžný úklid:** Provádí se během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovištích byla zachována provozní čistota a aby pro manipulaci s potravinami byly používány jen čisté předměty a zařízení.
- **Denní úklid:** Provádí se po skončení provozu. Stroje a zařízení, které byly použity pro přípravu oběda, se rozeberou a dokonale umyjí. Myjí se dřezy, umývadla, police, vrchní a boční plochy technolog. zařízení, podlahy atd. Na šatně a WC se provede úklid a dezinfekce veškeré instalace, klik a podlah. Odstraní se odpadky a dezinfikují se odpadové nádoby, úklidové prostředky a úklidové stroje.
- **Týdenní úklid:** Je v rozsahu denního úklidu a navíc se provádí vytřídění a vyřazení poškozeného nádobí. Provádí se úklid s desinfekcí chladících zařízení. Mrazící zařízení se umývá a dezinfikuje 1x za měsíc. Myjí se zásuvky pracovních stolů, podnože, obklady stěn, dveře, okenní parapety, povrchy otopných těles, podstavce a nohy technolog. zařízení, odkládací plochy, vitríny atd.
- **Sanitační dny:** Provádí se 1 x za 3 měsíce. Je v rozsahu týdenního úklidu a navíc se odstraňuje špína z těžko dostupných míst, myjí se okna, vzduchotechnika. Dezinfekce a deratizace se provádí minimálně 1 x za rok. Dezinfekční prostředky je třeba v měsíčních intervalech vyměňovat. Všechny čistící, dezinfekční a dezinfekční prostředky jsou kupovány po předložení hygienického atestu dodavatelem a používány dle přiloženého návodu. Pracovnice se při výkonu denního a týdenního úklidu pravidelně střídají podle rozpisu. Na provozovně se ve vyhrazených prostorách provádí praní a žehlení pracovních oděvů, utěrek a ručníků. Pracovnice se při praní a žehlení po týdnu střídají.



IV. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ ŽÁKŮ, OCHRANA PŘED SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝMI JEVY A PŘED PROJEVY DISKRIMINACE, NEPŘÁTELSTVÍ NEBO NÁSILÍ.

A. Bezpečnost a ochrana zdraví žáků

- 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.
- Rozpis pedagogických dozorů je umístěn ve školní jídelně na viditelném místě.
- Žáci jsou seznamováni se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví, pravidly chování a hygieny.
- Žáci dodržují při všech svých činnostech zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, při svém počínání mají na paměti nebezpečí úrazu.
- Pedagogický dozor dbá o bezpečnost stravujících se žáků, organizuje odběr stravy a zajišťuje čistotu a bezpečnost prostředí, zejména podlahy. Žáci se mohou v případě potřeby na pedagogický dozor obracet.
- Každý úraz, poranění či nehodu ve školní jídelně okamžitě hlásí pedagogickému dozoru. Zdravotní indispozici dítě neprodleně oznámí dozoru, který poskytne potřebnou péči, uvědomí vedení školy a zákonného zástupce, případně zajistí transport nemocného dítěte – vždy v doprovodu zákonného zástupce či jiné pověřené osoby.

B. Ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí.

- Je zakázáno nošení, držení, distribuce a zneužívání návykových látek (alkohol, cigarety, drogy) v areálu školní jídelny.
- Projevy šikanování mezi žáky, násilí, omezování osobní svobody, ponižování apod., kterých by se dopouštěli jednotliví žáci nebo skupiny žáků vůči jiným žákům nebo skupinám (zejména v situacích, kdy jsou takto postiženi žáci mladší a slabší), jsou v prostorách školní jídelny PŘÍSNĚ ZAKÁZÁNY!

V. OCHRANA MAJETKU ŠKOLNÍ JÍDELNY

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



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

VI. Organizace práce během protivirového opatření

1. Vedoucí školní jídelny předem seznámí všechny dotčené osoby se změněnými principy práce ve školní jídelně a nechá všem podepsat.
2. Provede školení zaměstnanců v rámci používání ochranných pracovních pomůcek (pokrývka hlavy, jednorázové rukavice, rouška, prac. oblek).
3. Všechny změny v prostředí školní jídelny se vyznačí.
4. Školní jídelna si zajistí vybavení pomůckami pro zajištění provozní a osobní hygieny.
5. Školní jídelna zajistí dostatek dezinfekčního prostředku před vstupem do školní jídelny.
6. Veškeré přístroje bude vydávat strážníkům pedagog v jednorázových rukavicích a roušce.
7. Po každém strážníkovi dojde vždy k dezinfekci stolů. Po ukončení výdeje stravy se vydezinfikují i židle.
8. Do školní jídelny budou vstupovat děti po skupinkách určené pedagogem.
9. Před zahájením provozu školní jídelny se provede důkladný úklid a dezinfekce všech prostor.
10. Hlavní kuchařka je zodpovědná za správnou přípravu pokrmů a nezávadnost potravin, ze kterých se strava připravuje. Dále za provozní a osobní hygienu zaměstnanců v kuchyni.
11. Běžný úklid v kuchyni se provádí denně po ukončení přípravy stravy a také během samotné práce v kuchyni.
12. Výdej ve školní jídelně provádí pouze pracovnice školní kuchyně, v mateřské škole společně s určenými provozními pracovníci.
13. Nutné zajistit dostatečné zásoby prostředků pro čištění a dezinfekci.



POSTUPY SAMOTNÉ SANITACE:

1. Odstranění hrubých nečistot.
2. Stírání, předmytím, kartáčováním nebo smetením.
3. Čištění, případný oplach po čištění.
4. Omýváním, postřikem, aerosolem, pěnou nebo ponořením.
5. Čisticí prostředky nemícháme s dezinfekčními prostředky!!!!
6. Používání ochranné pomůcky.
7. Vlastní nanesení dezinfekčního prostředku.
8. Zabránění rezistence mikroorganismů střídáním různých typů dezinfekčních prostředků (použitím rozdílné účinné látky).
9. Doba působení dezinfekčního prostředku dle pokynů výrobce.
10. Přípravky je nezbytné používat podle pokynů výrobců uvedených na etiketě (vhodnost pro povrch, typ působení, způsob aplikace, koncentrace, kontaktní čas atd.)
11. Ve využívaných pobytových místnostech, včetně samostatné jídelny, je nutné zajistit dezinfekční prostředek pro průběžnou dezinfekci stolů například po konzumaci.
12. Úklid na sucho je nepřípustný !!!!
13. Při mytí v myčkách dbát na to, aby byl vždy použit celý mycí program s maximálním výkonem, který dané zařízení umožňuje (nejméně 60° C). Teplota oplachu by neměla být nižší než 80° C a mycí režim se musí nechat dojet až do konce.

ODBĚR OBĚDŮ V DISTANČNÍM REŽIMU

1. Školní jídelna umožní odběr obědů v rámci školního stravování (za dotovanou cenu) i žákům, kteří se povinně vzdělávají distančním způsobem.
2. Při vyzvedávání obědů do jídlonosičů je jídlo možné vydat jen osobě, které nebyla nařízena karanténa ani zakázána přítomnost ve škole.



3. Výdej jídla se provede formou bezkontaktního výdeje. Jídlonosiče přinesené na policičku v chodbě u školní kuchyně dopoledne se naplní a v době od 10.30 do 11.15 si je žáci mohou vyzvednout tamtéž.

Po skončení výdeje stravy se provádí

- Mytí všech použitých kuchyňských přístrojů a nádobí
- Mytí všech pracovních ploch a sporáků
- Mytí umývadel a baterií
- Likvidace veškerých odpadků
- Mytí podlah ve všech prostorách školní jídelny
- Po skončení úklidu se veškeré utěrky a hadry perou!

Úklidové pomůcky, čistící a dezinfekční přípravky

- kbelíky a hadry jsou rozděleny dle použití
- na úklid podlahy v jídelně je vyčleněna souprava s mopem
- dezinfekční a čistící prostředky:
Anticovid, Savo, Jar, Univerzální dezinfekce na povrchy.

Veškeré čistící a dezinfekční přípravky jsou skladovány na regálech v odvětrané úklidové místnosti, která je vybavena odkanalizovanou výlevkou s přívodem teplé a studené pitné vody.

V Nové Říši 1. 5. 2017

.....
vedoucí školní jídelny

.....
ředitel školy