

Vnitřní řád Školní jídelny

Úvod

Vnitřní řád Školní jídelny je vydán v souladu s § 30 odst. 1 a 3 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), v platném znění a v souladu s § 2 odst. 3, 4 a 5 vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. O školním stravování, v platném znění a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. O závodním stravování v platném znění a dalších platných právních předpisů.

Vnitřní řád upravuje:

a) podrobnosti práv a povinností strávníků a jejich zákonných zástupců:

- Stanovení vnitřních pravidel pro podávání a vyřizování stížností na kvalitu nebo způsob poskytování školního stravování
- Podávání informací strávníkům a jejich zákonným zástupcům o možnosti obrátit se v případě nespokojenosti s vyřízením stížnosti či podnětu na nadřízený nebo kontrolní orgán poskytovatele s podnětem na prošetření postupu při vyřizování stížností
- Stanovení pravidel chování ve Školní jídelně a postup v případě porušení těchto pravidel

b) provoz a vnitřní režim:

- finanční normativ na nákup potravin
- podmínky přihlašování a odhlašování strávníků a jídel
- organizaci výdeje jídel
- způsob hrazení úplaty za Školní stravování

c) podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví strávníků a jejich ochrany před rizikovým chováním a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí:

- způsob zabezpečení dohledu nad nezletilými strávníky
- informace pro strávníky jak se chovat v případě úrazu či nevolnosti
- nastavení obecných řešení při nouzových a havarijních situacích, které mohou nastat v souvislosti s poskytováním Školního stravování (např. přerušení dodávek energií, havárie vody apod.)

d) podmínky zacházení s majetkem Školní jídelny ze strany strávníků – informace pro strávníky, jakým způsobem budou řešeny škody na majetku Školní jídelny

Otevřenost veřejnosti a spolupráce se vzdělávací institucí a dalšími partnery

Nezbytným prostředkem k dosažení vysoké kvality je srozumitelná a otevřená komunikace a aktivní spolupráce s veřejností, vzdělávací institucí, která je poskytovatelem vzdělávání příslušných strávníků a dalšími aktéry (např. zřizovatelem školy, praktickými lékaři pro děti a dorost, odbornými spolupracovníky).

Vedení Školní jídelny může využívat dotazníkového šetření jako otevřeného procesu zjišťování potřeb strávníků a veřejnosti a hledání nejlepších řešení v oblasti školního stravování. Je však nezbytné, aby veškeré činnosti a aktivity zaměřené na zapojení byly logicky provázány s ostatními činnostmi školní jídelny.

Vedení dokumentace o poskytovaných službách

Školní jídelna podle povahy své činnosti vede dokumentaci podle § 28 školského zákona.

Personální obsazení a vedení

Školní jídelna má písemně stanovenou strukturu, počet a popisy pracovních míst a kvalifikační požadavky: organizační struktura a počty zaměstnanců jsou přiměřené počtu a potřebám osob, kterým je poskytováno školní stravování, náročnosti a specifikům poskytovaných služeb (např. více výdejních míst, problematické zásobování Školní jídelny, velikost prostor pro úklid, sanitace potravinářských prostor atd. a je definován způsob podpory jejich odborného rozvoje).

Prostředí Školní jídelny

Školní jídelna splňuje materiální, stavebně – technické a hygienické podmínky, které odpovídají cílové skupině, které je školní stravování poskytováno, a kapacitě Školní jídelny stanovené v rejstříku škol a školských zařízení a poskytuje školní stravování v takovém prostředí, které je důstojné a odpovídá okruhu osob, kterým je poskytováno.

Jídelní lístek

Pestrost stravy je definována jako frekvence zastoupení jednotlivých potravinových skupin zkonsumovaných během určitého časového období. Je velmi důležitá pro udržení optimálního příjmu všech mikroživin. Pestrost by se měla projevit ve všech úrovních podávané stravy, tedy především s ohledem na výběr potravin v rámci jednotlivých potravinových skupin.

Výživové normy a spotřební koš. Spotřební koš stanovuje 10 kategorií potravin a dávky, které musí být každý měsíc splněny. Měsíční průměr má přípustnou toleranci +/- 25 % s výjimkou tuků a cukru, u kterých je norma hranicí, kterou je možné snížit. Hranici tolerance může překročit zelenina, ovoce a luštěniny. K objektivnosti údajů vykazovaných prostřednictvím spotřebního koše je nutné dodržet další pravidla spočívající ve správném zadávání základních informací.

Kvalita připravovaných pokrmů

Použité suroviny. Při přípravě pokrmů ve školních jídelnách je žádoucí preferovat čerstvé potraviny pokud možno z lokálních zdrojů s využitím sezónního ovoce a zeleniny. Při skladování a zpracování potravin dodržovat právní předpisy vztahující se k ochraně veřejného zdraví, včetně naplňování systému analýz a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP).

Uplatněné technologické postupy. Při přípravě pokrmů je důležité zvolit vhodné technologické postupy s využitím moderních technologií, a to s ohledem na eliminaci epidemiologického rizika a zachování výživové a smyslové hodnoty potravin a rovněž se zřetelem na vyloučení nežádoucích vlivů technologických postupů.

Sledování a podílení se na šíření dobré praxe, průběžné praxe, průběžné hodnocení kvality poskytovaných služeb

Vedení Školní jídelny průběžně kontroluje a hodnotí, zda je způsob poskytování školního stravování v souladu s definovaným cílem a rozsahem poskytovaného školního stravování, zjišťuje spokojenost osob se způsobem poskytování školního stravování a využívá stížností na kvalitu nebo způsob poskytování školního stravování jako podnět pro rozvoj a zvyšování kvality. (Příloha č. 1 Ukazatele kvality školního stravování).

Při nutričním hodnocení jídelníčku a kvality školního stravování je třeba sledovat:

- a) Správné zastoupení mikroživin, tedy energetickou a biologickou hodnotu stravy,
- b) Receptury:
 - Pestrost zařazovaných potravin a odpovídající výběr surovin s ohledem na jejich složení,
 - Zařazování regionálních receptur, surovin,
 - Používání polotovarů, tak aby polotovary vysokého stupně zpracování byly využívány jen ve výjimečných případech,
 - Technologické postupy,
 - Přizpůsobení ročnímu období (na úrovni vstupních surovin i receptur),
 - Adaptaci receptur a technologických postupů pro potřeby dietního stravování
- c) Pokrmy:
 - Nutriční vyváženost (vyvážené zastoupení živin – bílkovin, tuků a sacharidů),
 - Vzhled,
 - Chuťové sladění,
 - Správné zpracování dietních pokrmů v souladu s nastaveným systémem dietního stravování
 - Nápoj – pro dosažení žádoucích hodnot vitamínu C jsou do jídelníčku zařazovány nápoje s přísadkou vitamínu C,
 - Sytost a stravitelnost:
 - Správná kombinace jednotlivých pokrmů (polévka s hlavním chodem),
 - Dodržení velikostí porcí,
- d) Využití moderního vybavení kuchyně s ohledem na zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin,
- e) Finanční náročnost připravovaných pokrmů musí být v souladu s přílohou č. 2 vyhlášky o školním stravování,
- f) Vstřícnost vůči potřebám strávníků s dietním omezením.

A. Provozní řád školní jídelny

Úvod

1. Školní jídelna zajišťuje stravování pro žáky základní školy Měcholupy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování a pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání.

První den neplánované nepřítomnosti strávníka ve škole nebo školském zařízení se považuje za pobyt ve škole nebo školském zařízení.

2. Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí žáci – strávníci a zaměstnanci řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky školského zařízení. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácena před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje na každý školní rok.

3. Ceny stravného

Strávníci jsou zařazeni do věkových skupin, pro které jsou stanoveny tyto finanční normativy:

1.	Žáci ZŠ od 7 do 10 let	Kč 34,-
2.	Žáci ZŠ od 11 do 14 let	Kč 36,-
3.	Žáci ZŠ 15 a více let	Kč 38,-
4.	Zaměstnanci	

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů 1-3. Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna.

4. Výběr stravného

Strávník, případně zákonný zástupce může zvolit z následujících variant:

- Hotově u hospodářky školy v předem stanovených termínech (oznámeno v budově školy nebo na webových stránkách)
- Převodem na účet 101285164/0300 u Poštovní spořitelny.

Stravné musí být uhrazeno do konce předchozího měsíce na měsíc následující. Případné odhlášky se odečítají v následujícím období. V případě plateb převodem je nutné uhradit nejpozději do 20. dne předchozího měsíce, aby včas byla platba převedena na účet Školy a mohla být strávnickovi připsána tak, aby od 1. dne následujícího měsíce měl zajištěnou stravu.

Přeplatky se vyúčtovávají jedenkrát ročně (zpravidla po skončení školního roku), nebo v případě, že strávník ukončí stravování. Přeplatky se nepřevádí do dalšího školního roku.

5. Přihlašování a odhlášování jídla

Obědy se přihlašují na celý měsíc nebo jen na vybrané dny. Oběd zahrnuje polévku, hlavní jídlo, nápoj, případně další doplněk – zeleninový salát, ovoce, moučník, mléčný výrobek.

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polo masitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možnosti co nejčastěji. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnkách v prostorách školy a na webových stránkách jídelny.

Stejným způsobem lze provádět odhlášky z důvodu nepřítomnosti.

Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu žáka ve škole. To znamená, že v případě absence žáka musí být oběd odhlášen. Výjimkou je první den nepředpokládané absence – nemoc, kdy může odebrat dítě stravu za sníženou cenu (cenu potravin) do jídelnosičů. Další dny musí stravu odhlásit, jinak může být doúčtována úhrada za přípravu oběda do plné výše. V případě, kdy se strávník vrátí po dlouhodobé nepřítomnosti (nemoc) a nemá na daný den přihlášený oběd, může mu být oběd nabídnutý v případě, že má zaplacené stravné a školní jídelna obdrží odhlášku jiného strávníka stejné věkové kategorie, který je nepřítomen a nemůže se ze závažných důvodů pro stravu v daný den dostavit.

6. Vydávání stravy, stolování

Obědy se vydávají ve dnech školního vyučování od 11.00 do 13,45 h, v době od 11.00 do 11.15 se vydává strava do jídelnosičů. Z mimořádných provozních důvodů může být doba výdeje změněna. O této změně jsou strávníci informováni prostřednictvím nástěnky nebo u výdejního okénka.

Strávníci si před vstupem do jídelny umyjí ruce a použijí dezinfekci. Je zrušen samoobslužný výdej, tj. odebrání příborů z hromadných zásobníků. Toto zajišťuje dohled. K určenému okénku po jídle odnesou použité nádobí a příbory. Vše odkládají na určená místa.

Před vstupem do jídelny si odloží žáci tašky v šatně. **Do jídelny mohou vstupovat pouze ti, kteří mají v daný den objednanou stravu.** V případě, že strávník nebude mít objednanou stravu a bude přistižen v prostorách jídelny opakovaně, bude o této skutečnosti informován zákonný zástupce a vedení školy.

Před odebráním stravy je strávník povinen dodržet základní hygienická pravidla.

Žáci se v jídelně řídí pokyny pedagogického dozoru. Dozor dohlíží na příchod žáků do jídelny, jejich chování při stolování, odnášení oběda a použitého nádobí a následný odchod z jídelny. Žáky nenutí k dojíždání jídla, ale upozorňuje je na plýtvání potravinami. Dbá na bezpečnost strávníků, upozorňuje personál na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti. Dojde-li k úrazu strávníků, ohlásí dozírající úraz pracovníkům jídelny, kteří poskytnou první pomoc a zajistí provedení zápisu v knize úrazů.

Při čekání na výdej a během výdeje stravy zachovávají strávníci i zaměstnanci školní jídelny pravidla slušného chování a řídí se zásadami správného stolování.

U výdejního okénka jim personál školní kuchyně připraví oběd na talíř. Polévku si strávníci nalévají sami, případně poprosí o nalití kuchařku, rovněž nápoje mají samoobslužný systém. Dětem v družině nalévá polévku vychovatelka. **Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně.**

Jídlo si strávníci odnášejí ke stolu, použité nádobí odevzdávají na vyhrazené místo. Dbají o čistotu stolu a okolí. Žáci při jídle zbytečně nemluví, nehlučí, nepokřikují, neběhají, chovají se spořádaně, dbají pokynů dozoru. Ve školní jídelně, přilehlých místnostech a okolí je přísně zakázáno kouřit a konzumovat alkoholické nápoje.

Strávník má možnost jednoho přídavku stravy (mimo masa) dle stavu výdeje. Stravu ani nádobí nesmí z jídelny odnášet. Konzumace probíhá vsedě u stolu.

Úklid během výdeje zabezpečuje personál jídelny. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní nezbytná opatření k tomu, aby nedošlo k uklouznutí. Rovněž mezi střídáním strávníků u stolu dbá o čistotu stolů.

Strávník, jehož chováním vznikla školní jídelně škoda, je povinen tuto škodu nahradit.

V případě opakovaného nedodržování tohoto provozního řádu má ředitel školy právo vyloučit strávníka ze stravování.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strávníci řediteli školy.

Pokud si žák donese oběd z domova, bude jej konzumovat mimo prostory školní jídelny. Pro tento účel je vyhrazena školní cvičná kuchyňka, a to v době od 13:15 do 13:45 hodin.

Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny Základní školy Měcholupy, okres Louny je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí ředitele školy.

Nabývá účinnosti 1. září 2025



Mgr. Klára Cígllová, ředitelka školy