

ZÁKLADNÍ ŠKOLA T.G.MASARYKA A MATEŘSKÁ ŠKOLA,
CHROUSTOVICE, OKRES CHRUDIM

VNITŘNÍ ŘÁD
ŠKOLNÍ JÍDELNY
ZŠ

1. Obecná ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny je zpracován na základě § 30 zákona 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen školský zákon ve znění pozdějších předpisů), vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování, vyhlášky 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky s přihlédnutím k místním podmínkám. Směrnice je součástí organizačního řádu školy.

2. Všeobecná část

Školní jídelna ZŠ T. G. Masaryka a mateřské školy, Chroustovice, okres Chrudim byla zařazena do sítě škol a školských zařízení a je součástí příspěvkové organizace Základní škola Chroustovice. Činnost školní jídelny je vymezena zřizovací listinou.

3. Docházka do školní jídelny

Do školní jídelny docházejí žáci školy, zaměstnanci školy a školní jídelny, kteří se přihlásili ke školnímu stravování, případně další subjekty.

4. Výdej stravy

- provoz školní jídelny je od 7.00 do 15.00 hodin,
- doba výdeje oběda je od 11.10 hodin do 13.30 hodin,
- strava se vydává žáku, který se zúčastnil vyučování či další činnosti s vyučováním spojených – ŠD, a který má zaplacené obědy,
- pracovníci školy, školní jídelny odebírají stravu pouze v průběhu pracovní směny, která trvá alespoň 3 hodiny,
- v případě nemoci žáka se strava vydává rodičům žáka do přinesených nádob za sníženou cenu pouze první den nemoci, v dalších dnech nemoci je možné stravu nadále odebírat, ale za cenu finanční normy potravin + materiálové režie + mzdové režie,
- pokud žák, zaměstnanec školy, školní jídelny nechce odebírat stravu je povinen odhlásit odběr nejpozději ten den do 7.30 hodin v kanceláři ŠJ a nebo v kuchyni – č. telefonu **469674126**,
- v době prázdnin se strava vydává jen za předpokladu, že ke stravování je přihlášeno více jak 20 žáků, cena oběda v tomto případě se skládá z finanční normy, mzdové a materiálové režie pro příslušnou věkovou kategorii.

5. Úhrada a ceny stravného

Výši stravného určuje příloha č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování dle věkových skupin. Úhrada se provádí v hotovosti u vedoucí ŠJ nejpozději v posledním dnu předcházejícího měsíce nebo na účet školy. V případě neuhrazeného stravného žákovi nebude vydán oběd. Ředitel školy může v případě závažného porušení povinností stanovených vnitřním řádem rozhodnout o

podmínečném vyloučení ze stravování.

Cena stravného

| | | |
|-------------|---------------|---------------------------|
| žáci | 7 - 10 let | 22,- Kč |
| žáci | 11 - 14 let | 24,- Kč |
| žáci | 15 a více let | 25,- Kč |
| zaměstnanci | | 19,- Kč + 6,- Kč (FKSP) |

6. Chování žáků ve školní jídelně

Po příchodu do školní jídelny se žáci staví do řady v pořadí, v jakém přišli do školní jídelny. V odůvodněných případech může žák požádat o přednostní výdej jídla u dozorujícího učitele. Při stolování je žák tichý a ukázněný, dbá pokynů dozorujících učitelů, vychovatelky, vedoucí školní jídelny a kuchařek. Po skončení oběda žák zastrčí židli, odnese použité nádobí na určené místo. Žáci šetří zařízení a vybavení jídelny, hradí svévolně způsobené škody, uklízí po sobě nečistoty. Žáci mají právo na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví a na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo psychickým násilím, zneužíváním, před sociálně patologickými jevy.

7. Dohled ve školní jídelně

Pedagogický dohled dohlíží na chování žáků v jídelně a na zásady slušného stolování. Dbá o bezpečnost stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy, ihned nechá podlahu osušit žákem, který to způsobil. Dojde-li k úrazu, poskytne dozorující pedagog první pomoc a provede zápis v knize úrazů. Jde-li o úraz vyžadující registraci, dohodne s vedením školy sepsání „ Záznamu o školním úrazu“.

8. Ustanovení

1. V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutné stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité řezné nástroje odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cestu udržovat volnou, průchody nezatarasovat zbožím nebo nádobím.
2. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích, robotech, míchacích, nářezových, krájecích, šlehacích apod. návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti stroje. Tyto stroje používat pouze pro prokazatelném zaškolení.
3. Školní jídelna vyrábí pokrmy zásadně ze surovin, používání polotovarů je nepřípustné. Výjimku tvoří mražená zelenina a ovoce, dochucovací prostředky do polévek a omáček.
4. Školní jídelna zabezpečuje při stravování výběr pouze z jednoho jídla.
5. Při práci používat předepsané ochranné pracovní prostředky a bezpečnou obuv.
6. Stroje zapínat a vypínat jen předepsaným způsobem, neodstraňovat příslušné ochranné kryty, nezasahovat rukou do pracovních prostorů stroje. Stroj v chodu musí být stále pod dozorem pracovnice. Závady na strojích neopravovat, ale ihned hlásit vedoucí a řediteli

- školy.
7. Přídavné strojky nasazovat pouze při vypnutém motoru, do míchacích a masových strojů vtlačovat surovinu pouze dřevěným přípravkem – tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní. Zkoušky surovin, připravovaných roboty provádět jen po zastavení stroje.
 8. Bezpečný stav spotřebiče, zejména elektrických a plynových, musí být pravidelně kontrolován v předepsaných lhůtách. Za včasné revize veškerých za řízení ve školní jídelně zodpovídá vedoucí školní jídelny.
 9. S ručními řezacími, sečnými a bodnými nástroji zacházet s maximální opatrností, udržovat je v čistotě a ukládat bezpečným způsobem, ostřím od sebe.
 10. Při ručním krájení k přidržování kluzkých potravin používat suchou utěrku.
 11. Je nutné dbát zákazu manipulace, zvedání a přenášení nadlimitních břemen. Těžší břemena přenášet ve dvojici, případně odebrat část obsahu.
 12. Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými pánvemi manipulovat jen po vypnutí elektrického proudu. Horké nádoby posunovat jen s rukavicemi anebo vhodnou utěrkou.
 13. Při práci s rozpáleným tukem je pracovnice povinna používat dostatečně dlouhé vidličky anebo ochranných rukavic. Horké tekutiny ve větších nádobách nesmí pracovnice přenášet sama.
 14. Při práci u mycích dřezů je nutné věnovat zvýšenou pozornost nejen nebezpečí vařící vody, ale i sklu a porcelánu, zvláště při jeho vkládání a vyjímání z vody. Dřezy udržovat čisté.
 15. Je nutné dbát na správné ukládání veškerého nádobí a náčiní, na hygienu skladování.
 16. Při manipulaci s potravinami se vyvarovat dotýkání holou rukou pokud to není nezbytně nutné. Do místnosti s hotovými poživatinami platí zákaz vstupu nepovolaným osobám, kromě orgánům hygienické služby a kontrolním orgánům. Platí zde zákaz kouření.
 17. Pro skladování na vyvýšených místech používat dvojžebřík nebo bezpečné schůdky. Dbát na řádné větrání.
 18. Veškeré čisticí prostředky skladovat odděleně od míst ukládání potravin.
 19. Každý i sebemenší úraz svůj anebo spolupracovnice ihned nahlásit, případně poskytnout první pomoc a přivolat lékařskou pomoc. **POZOR** – holou rukou, na které máme třeba jenom škrábnutí zcela nezhodnotíme přijít do styku s potravinami – vystavujeme tím všechny strážníky nebezpečí otravy.

9. Zásady provozní hygieny:

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické za řízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
2. Úklid všech pracovišť se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce.
3. Hygienická zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu.
4. Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené i barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a za řízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.
5. Musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu.
6. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb.
7. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce a deratizace.

8. Do zázemí provozovny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat.
9. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně.
10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
11. Potraviny a pokrmů zaměstnanců lze skladovat jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které se umísťuje mimo provoz výroby, přípravy a oběhu potravin nebo pokrmů (v kanceláři, šatně nebo denní místnosti).
12. V prostorách školní jídelny kouření není dovoleno.

10. Zásady osobní hygieny

1. Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (příp. dezinfekčního) prostředku.
2. Je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny.
3. Nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
4. Je potřebné se zdržovat jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (nap .konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů).
5. Je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
6. Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

11. Závěrečná ustanovení

- kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec : Alena Karlišová, vedoucí školní jídelny,
- o kontrolách provádí písemné záznamy,
- směrnice nabývá účinnosti dnem : 01. 01. 2016

Č. j. : CH 003/2016

Směrnice nabývá platnosti dne 1. ledna 2016.

Chroustovice 20. 12. 2015

Mgr. Marie Houdková, ředitelka školy

