

Řád školní jídelny - výdejny

Č. j. 44/2025

Řád školní jídelny - výdejny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem **místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy.**

Školní jídelna se ve své činnosti řídí zejména vyhláškou č. 107/2005, o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, a dále příslušnými hygienickými předpisy.

Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11: 45 do 13: 45 hod.

Školní jídelna zabezpečuje stravování žáků v době jejich pobytu ve škole a umožňuje stravování vlastních zaměstnanců.

V případě nutnosti (nemoc, uzdravení, rod. důvody) je možné si do 7 hod. ráno oběd objednat či odhlásit u pověřeného pracovníka v MŠ Kostelní Lhota na tel. čísle **739 035 353**.

Dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dozorů je vyvěšen ve školní sborovně.

⇒ **Dozírající pracovníci** vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků,

⇒ sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,...), v případě pochybností může požádat pracovníci stravovacího zařízení o degustační porci a připomínky zapsat do provozní knihy, která je k těmto účelům vedena ve stravovacím zařízení. Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, přílohy,...) a výsledek opět zapsat do provozní knihy,

⇒ sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu,

⇒ sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní oděv a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice, apod.,

⇒ zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny. **Výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné žáky probíhá před zahájením provozní doby, tedy od cca 11:00 do 11:20 hodin,**

⇒ sledují dodržování jídelníčku,

⇒ sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců,

⇒ regulují osvětlení a větrání,

⇒ sledují odevzdávání nádobí strávníky – odkládají celé tácy. Roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení.

Výdej jídel zajišťuje pracovnice školní výdejny. Běžný úklid během provozní doby zajišťuje v jídelně uklízečka, včetně stolů a podlahy znečištěných jídel. Stejně tak i po skončení provozní doby, po úklidu zavírá okna a vypíná osvětlení (vzduchotechniku). Pokud je místnost školní jídelny použita k výukovým či jiným účelům, je nutno před výdejem stravy zajistit její úklid.

Vedoucí stravovacího zařízení vydává soubor pokynů pro žáky a rodiče – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, výdej jídla při onemocnění žáků, způsob placení. Pokyny jsou trvale vyvěšeny na nástěnce na chodbě školy, aby byly přístupny i rodičům, kteří nevstupují do školní jídelny.

Pracovnice školní výdejny vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně, na období nejméně 5 dní předem. Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vrácení k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášejí z místnosti. Jídlo by mělo být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny - jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nemají být v balení z obchodu, ale vydávány na miskách.

Dozírající i stravující se pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem školní výdejny, zejména

⇒ zda se u nich neprojevují příznaky onemocnění,
⇒ zda chrání suroviny, polotovary a jiné potraviny před stykem s hmyzem, zvířaty a ptáky nebo s nepovolanými osobami, skladují je a zacházejí s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti,

⇒ průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,

⇒ udržují v čistotě své pracoviště, užívaná pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,

⇒ pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou, zejména vždy po použití WC a po manipulaci s odpady a vždy při přechodu z nečisté práce na čistou, zásadně před započítím vlastní práce. Nehty na rukou musí být krátce přistřižené, čisté, vlasy upravené a kryté,

⇒ nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice,...) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládat jej i při krátkodobém opuštění pracoviště, hlavně před použitím záchodu a při přechodu z nečisté na čistou část provozu a také naopak,

⇒ používají čistý kapesník při ošetření nosu a úst, při kýchlání a kašli dbají na to, aby kapénky slin a hlenu se nedostaly na potraviny,

⇒ případné pochybnosti konzultuje ředitelka školy s vedoucí stravovacího zařízení a orgány ochrany veřejného zdraví (hygienické stanice).

Strávníci jsou povinni řídit se pokyny dozoru a pracovníků výdejny. Chovají se v jídelně a přilehlých prostorách slušně a dbají pokynů obsluhujícího personálu. Strávník může být za opakované či hrubé porušení kázně může ze stravování vyloučen.

Mgr. Hana Čermáková
ředitelka školy

Digitálně podepsal
Mgr. Hana Čermáková
Datum: 2025.09.04
15:32:11 +02'00'