

**Základní škola, Komenského,
Jablonné v Podještědí, příspěvková organizace**

Č. j. ZŠJ/73/2020

V Jablonném v Podještědí 1. 6. 2020

ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY – VÝDEJNY

1. Škola poskytuje prostřednictvím své školní jídelny-výdejny:

- školní stravování žákům škol,
- závodní stravování vlastním zaměstnancům organizace.

2. Stravování je poskytováno v souladu se:

- zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon,
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
- zákonem č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů,
- vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování,
- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
- vyhláškou č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích.

3. Dodavatel stravy

Dětský domov, Jablonné v Podještědí, Zámecká 1.

4. Provozní doba ve školní jídelně-výdejně

4.1. Provozní doba ve školní jídelně-výdejně je stanovena od pondělí do pátku od 11:00 do 13:00 hodin.

4.2. Provoz školní jídelny-výdejny je uzavřen v období státních svátků, ve dnech pracovního klidu a během školních prázdnin. Mimořádně lze uzavřít provoz ve dnech mimořádného volna pro žáky.

4.3. Výdej stravy je stanoven ve dnech stravování od **11:25** do **12:00** hodin.

5. Způsob přihlašování a odhlašování obědů

5.1. Přihlašování k odběru stravy se provádí písemnou přihláškou ke stravování.

5.2. Strava se odhlašuje nejpozději do 14:00 hodin předcházejícího dne, ústně nebo telefonicky u dodavatele stravy. Žákům odhlašují stravu jejich zákonní zástupci, zaměstnanci si stravu odhlašují sami.

5.3. Neodhlášená a nevyzvednutá strava propadá, strávník nemá nárok na náhradu neodebrané stravy.

6. Úhrada stravného ve školní jídelně

6.1. Výběr finanční hotovosti za stravování žáků zajišťují třídní učitelé, poté předávají finanční prostředky se seznamem strávníků pokladníkovi školy.

6.2. Výběr finanční hotovosti za stravování zaměstnanců zajišťuje pokladník školy.

6.2. Strava se platí v hotovosti takto:

- žáci - zálohově na další měsíc, v případě nezaplacení stravného nebude strava poskytnuta,
- zaměstnanci - zpětně za předcházející měsíc do 10. dne následujícího měsíce.

7. Nárok na odebrání stravy

7.1. Žáci - zařízení školního stravování zabezpečuje hmotnou péči pro žáky pouze v době pobytu ve škole, za pobyt ve škole se považuje i první den nemoci žáka a zákonný zástupce si může stravu odnést v jídlonosiči, druhý den a další dny nemoci nejsou považovány za pobyt ve škole a žák (zákonný zástupce) stravu odebrat nemůže.

7.2. Zaměstnanci – mají nárok na odebrání stravy za sníženou cenu (s příspěvkem FKSP) pouze v den, kdy odpracovali na pracovišti alespoň tři hodiny. V době nemoci ani v době dovolené nemají nárok na odebrání stravy za sníženou cenu.

8. Sazby stravného

- žáci 7 – 10 let **24,- Kč**
- žáci 11 – 14 let **26,- Kč,**
- žáci 15 a více let **34,- Kč,**
- zaměstnanci vlastní organizace **31,- Kč**
(31,- Kč je snížená cena – organizace přispívá z FKSP, skutečná cena oběda je 64,- Kč)

9. Pokyny pro strávnický

9.1. Vstup do jídelny mají povolen pouze strávníci, kteří se v jídelně stravují. Nemají právo se zde zdržovat osoby, které se v jídelně nestravují.

9.2. Dohled nad žáky zajišťují pedagogičtí pracovníci podle rozpisu dozorů.

9.3. Strávníci dbají na kulturu stolování a řídí se pokyny osob vykonávajících dozor.

9.4. Strávníci k odběru obědů používají podnosy a použité nádobí odkládají do určených prostor, a to takto:

- po příchodu do jídelny – výdejny si vezmou ták, postaví se do řady a sami si odeberou od paní kuchařky polévku,
- použitý talíř od polévky odnesou do určených prostor,
- znovu se postaví do řady a sami si odeberou hlavní jídlo + pití, příp. ovoce, dezert,
- ták s použitým nádobím odnesou do určených prostor.

9.5. Je zakázáno vynášet inventář školní jídelny-výdejny (talíře, příbory, sklenice, židle atd.).

9.6. Při neúmyslném rozbití nádobí či vylití jídla nahlásí tuto skutečnost strážník pracovníci školní jídelny-výdejny.

9.7. Za škodu ve školní jídelně-výdejně, kterou způsobí strážník úmyslně, bude vyžadována náhrada.

9.8. Jídelní lístek je k dispozici u vchodu do jídelny-výdejny. Změna jídelníčku je vyhrazena.

9.9. Strážníci si nemohou odnášet z jídelny-výdejny zbytky jídel.

10. Povinnosti pracovníků

Pedagogové

- doprovod žáků do výdejny,
- dohled nad žáky v době stravování,
- odvod žáků z výdejny.

Kuchařka (pracovnice zajišťující výdej stravy)

- vedení evidence odhlášené stravy dle informací dodavatele stravy,
- výdej stravy,
- mytí použitého nádobí a várníc + úklidové práce spojené s výdejem jídla,
- dodržování hygienických předpisů a zásad,
- podrobení se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní lékař,
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví nebo vedoucímu zaměstnanci.

Domovník

- dovoz stravy ve várnících od dodavatele,
- dodržování hygienických předpisů a zásad,
- podrobení se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní lékař,
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví nebo vedoucímu zaměstnanci.

11. Stanovené kritické body

- Teplota vydávaných pokrmů – strava je vydávána strážníkům z nerezových várníc. Po otevření várnice kuchařka ihned změří teplotu pokrmu.
Pokud je teplota nejméně +70°C, lze pokrm vydat na talíř.
Pokud je teplota nižší než +70°C, pokrm se ve všech jeho částech musí ohřát na teplotu nejméně +70°C.
Naměřenou teplotu polévky i hlavního jídla kuchařka zaznamená do sešitu.
- Maximální doba výdeje – strava se může vydávat nejdéle 4 hodiny od dokončení její tepelné úpravy, tedy do 14:30 hodin.
Čas výdeje se rovněž zaznamená do sešitu.

12. Zásady provozní hygieny

- dodržovat podmínky pro uvádění pokrmů do oběhu,
- dodržovat zákaz kouření,
- náčiní, nádoby, pracovní plochy, 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,
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu:
organický odpad (zbytky jídel) - je ukládán do zvláštní, k tomuto účelu určené nádoby a denně odnášen osobou na základě smluvního vztahu,
neorganický odpad (obaly) – jsou ukládány do nádob na tříděný odpad, příp. do popelnice,
- nedotýkat se pokrmů nebo poživatin přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; kuchařka musí vždy používat vhodné náčiní a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- mytí nádobí a příborů zajišťovat v myčce, nepoužívat kovové drátěnky; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní jídelny-výdejny,
- zbytečně neodkládat pomůcky (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy,
- nepracovat s nožem směrem k tělu,
- odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- preventivně je nutno zamezit výskytu hmyzu a hlodavců, průběžně provádět běžnou ochrannou dezinfekci,
- do prostor školní jídelny-výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob,
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.

13. Zásady osobní hygieny

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu - před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy, pracovní oděv musí být udržován v čistotě,

- nelze opouštět objekt školní jídelny-výdejny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- používat čistý kapesník při ošetření nosu a úst, po ošetření si umýt ruce, při kýchání a kašli dbát na to, aby kapénky slin a hlenu se nedostaly na potraviny.

Mgr. Hana Balážová
ředitelka školy