

Základní škola a mateřská škola Batelov, příspěvková organizace	
Směrnice – Vnitřní řád školní jídelny	
Č.j.: ZSB 367/2021	Účinnost od: 1. 9. 2021
Spisový znak: 1.1.4.	Skartační znak: A 10
Změny:	

Obsah

- I. VŠEOBECNÉ USTANOVENÍ
- II. PRÁVA A POVINNOSTI ŽÁKŮ, PRAVIDLA VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A PEDAGOGICKÝMI PRACOVNÍKY
- III. PROVOZ A VNITŘNÍ REŽIM ŠKOLNÍ JÍDELNY
- IV. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ ŽÁKŮ, OCHRANA PŘED SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝMI JEVY A PŘED PROJEVY DISKRIMINACE, NEPŘÁTELSTVÍ NEBO NÁSILÍ.
- V. PODMÍNKY ZACHÁZENÍ S MAJETKEM ŠKOLNÍ JÍDELNY ZE STRANY DĚTÍ, ŽÁKŮ
- VI. ORGANIZACE PRÁCE V DOBĚ EPIDEMICKÝCH OPATŘENÍ

I. VŠEOBECNÉ USTANOVENÍ

Vedoucí ŠJ a pracovníci kuchyně se řídí danými hygienickými vyhláškami, vnitřními předpisy a směrnici:

- 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 školní kuchyně, Provozní řád školní jídelny, Směrnice o stravování, Sanitační řád
- Pracovní náplň, Pokyny BOZP.

1. 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 výdeji pokrmů,
 - sledování teploty při výdeji pokrmů
- 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.

2. Pravidla pro tvorbu jídelního lístku:

Jídelní lístek sestavuje hlavní kuchařka a kuchařky ve spolupráci s vedoucí školní jídelny. 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. Žáci základní školy mají ve školní jídelně právo na odběr oběda.
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. Dohled 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 stravováním se rozumí stravovací služby pro děti a žáky a zaměstnance školy v Batelově.
- 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 Batelov, příspěvková organizace.
- V případě opakovaného nedodržování tohoto vnitřního řádu ŠJ (zejména porušování kázně a ohrožování bezpečnosti a hygieny stravování), a nedodržování řádu školní jídelny, se bude žák stravovat odděleně.

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 11.10 do 13.30 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 strávníci 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

Ceny obědů:

- 7 – 10 let 23,- Kč
- 11 – 14 let 26,- Kč
- 15 let 29,- Kč
- dospělí 33,- Kč
- cizí strávníci 70,- Kč

Poplatky za stravné se hradí:

- v hotovosti u vedoucí ŠJ
- bezhotovostně – souhlasem k inkasu z účtu

Přihlašování obědů:

- strávníci jsou automaticky přihlášení dle svých stravovacích návyků na celý školní rok

Odhlásování obědů:

- obědy se odhláší den předem do 14.00 hodin, v pondělí ráno do 7.30 hodin.

Přihlášky i odhlášky je možné vyřizovat osobně nebo telefonicky na tel. čísle školní jídelny 731 652 031, nebo emailem jidelna@zsbatelov.cz.

- 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 zákaz odnášení jídla z jídelny.

D. Vnitřní režim školní jídelny

- Strava se vydává žákovi, které daný den byl přítomen v 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 dohledu. Při čekání na jídlo zachovávají žáci pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování. Dbají pokynů dozoru a ostatních pracovníků školy.

- Pedagogický dohled v jídelně sleduje chování žáků po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí a příborů. Dohled dbá nad bezpečností stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy jídlem, učiní dohled nutná opatření, aby nedošlo k úrazu procházejících žáků.
- Dojde-li k úrazu ve školní jídelně, ohlásí to pedagogický dohled 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 odpady a dezinfikují se odpadové nádoby, úklidové prostředky a úklidové stroje.
- Týdenní úklid: Je v rozsahu denního úklidu a navíc se provádí vytrídění 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. Dezinfekce a deratizace se provádí dle potřeby. Všechny čistící a desinfekční prostředky jsou kupovány po předložení hygienického atestu dodavatelem a používány dle přiloženého návodu.

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 dohled.
- Rozpis pedagogických dohledů 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 dohled 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 dohled obracet.
- Každý úraz, poranění či nehodu ve školní jídelně okamžitě hlásí pedagogickému dohledu. Zdravotní indispozici dítě neprodleně oznámí doзору, 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 zakázány.

V. PODMÍNKY ZACHÁZENÍ S MAJETKEM ŠKOLNÍ JÍDELNY ZE STRANY ŽÁKŮ

- 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 dohledu 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 V DOBĚ EPIDEMICKÝCH OPATŘENÍ

1. Vedoucí školní jídelny předem seznámí všechny dotčené osoby se změnami 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 kuchařka 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. U jednoho stolu sedí nejvíce 6 strážníků. Žáci si nesmí brát talíře a přístroje z hromadných zásobníků.
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.
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. 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. Obědy si žáci mohou vyzvednout pouze u zadního vchodu do školní kuchyně v době od 10.30 do 11.00 hod. nebo od 12.30 hod. do 13.00 hod.
4. Do prostor školní jídelny nesmí vstupovat nemocné osoby, rovněž si nesmí obědy vyzvedávat žáci v karanténě, ale ani zákonní zástupci a třetí osoby, které jsou v izolaci.

Po skončení výdeje stravy se provádí

- Mytí a dezinfekce všech použitých kuchyňských přístrojů a nádobí.
- Při ručním mytí nádobí oplachová teplota vody činí minimálně 85°C.
- Mytí a dezinfekce všech pracovních ploch a sporáků.
- Mytí a dezinfekce veškerých prostor WC, umyvadel a baterií,
- Dávkovačů mýdel a dezinfekčních nádob.
- Likvidace veškerých odpadků.
- Mytí a dezinfekce podlah a dveřních klik ve všech prostorách školní jídelny.
- Po skončení úklidu se veškeré utěrky perou.

Úklidové pomůcky, čisticí a dezinfekční přípravky

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

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

V Batelově dne 31. 8. 2021

Zpracovala:

Vera Pádivá, vedoucí školní jídelny

Ing. Alena Vybíralová, ředitelka školy