

Základní škola a mateřská škola Hradec nad Svitavou, okres Svitavy, příspěvková organizace



**ZŠ a MŠ**  
Hradec nad Svitavou

## ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

# VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	Eva Dlábková, vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Eliška Hartmanová
Pedagogická rada projednala dne:	28. 8. 2015
Směrnice nabývá platnosti a účinnosti dne:	1. 9. 2015

Vedoucí školní jídelny: Eva Dlábková  
Hlavní kuchařka: Eliška Straková  
Telefon: 461 531 654  
E-mail: [evadlabkova@seznam.cz](mailto:evadlabkova@seznam.cz)

Vnitřní řád školní jídelny je vydáván v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon).

Provoz školní jídelny se řídí vyhláškou 107/2005 o školním stravování, vyhláškou 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby, vyhláškou 84/2005 o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích a dalšími obecně platnými předpisy, vnitřními předpisy školy.

## **1. Práva a povinnosti strážníků**

- Každý zaevidovaný strážník má právo na stravování ve školní jídelně. Pokud závažným způsobem poruší pravidla stanovená tímto vnitřním řádem, zejména pokud mu bude prokázán podvod při odebírání stravy, může být ze školního stravování vyloučen.
- Při čekání na jídlo zachovávají strážníci pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování.
- Při přenášení jídla se strážníci chovají ukázněně, neběhají a neprovádějí jiné činnosti, které by mohly způsobit jeho pád.
- Jídlo a nápoje se konzumují u stolu zásadně vsedě. Moučníky apod. si žáci neodnášejí do jiných prostorů školy.
- Strážníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strážníci je neodnášejí z místnosti.

## **2. Dohled a bezpečnost ve školní jídelně**

Dohled nad žáky vykonávají učitelé podle stanoveného rozvrhu, který je vyvěšen ve školní jídelně. Strážníci jsou povinni řídit se provozním řádem, pokyny vedoucí školní jídelny, dohlížečícího pracovníka a kuchařek. Strážníci se při stravování chovají ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly stolování. V případě závažného porušení vnitřního řádu školní jídelny může ředitelka školy rozhodnout podle § 31 Školského zákona o vyloučení žáka ze školního stravování.

Pedagogický dohled v jídelně sleduje chování žáků po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí a příborů. Dohled dbá na bezpečnost stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy (vylitá polévka, rozlitý čaj apod.), nechá dozor podlahu ihned vytřít a vysušit.

Dojde-li k úrazu žáka ve školní jídelně, pedagogický dohled postupuje dle vnitřního předpisu o organizaci první pomoci příslušné školy, zajistí prvotní šetření (zápis o úrazu, zápis do knihy úrazů) a oznamuje úraz vedení školy. Další

úkony provádí vedení školy, ve které je zraněný žákem, v souladu s příslušným metodickým pokynem MŠMT ČR. Analogicky se postupuje i v případě úrazu zaměstnance.

### **3. Provoz školní jídelny**

Provozní doba: **6:00–14:30** hodin.

Výdejní doba pro žáky a zaměstnance: **11:30–13:45** hodin.

MŠ: 11:15

I. stupeň ZŠ dle rozvrhu: 11:45

Školní družina: 12:00

I. a II. stupeň dle rozvrhu: 12:40

Výdejní doba pro výdej do jídlonosičů: **11:00–12:00** hodin.

Dobu výdeje je možné přizpůsobit podle potřeb strávníků, z důvodů školních výletů, různých akcí apod.

Oběd do jídlonosičů bude vydán pouze do čistě vymytých a k tomu určených nádob.

Pokud jsou v doprovodu odběratelů malé děti, odpovídají odběratelé za jejich chování a bezpečnost. Vjezd kočárků s dětmi do prostoru jídelny není povolen.

Vstup do jídelny je povolen pouze těm, kteří se zde stravují.

V průběhu výdeje obědů mají strávníci v nabídce vždy čaj případně džus nebo jiný nápoj a vodu.

Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s vedoucí kuchařkou podle zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Je sestavován obvykle na týden dopředu a vyvěšen ve školní jídelně i na webových stránkách školy.

### **4. Platba stravného**

Výši úhrady stravného stanoví vedoucí školní jídelny, která je povinna řídit se výživovými finančními normami, uvedenými ve Vyhlášce č. 107/2005 Sb., § 5, odst. 1, 2. Strávníci jsou zařazeni do kategorií podle věku, kterého ve školním roce dosáhli. Podle věku strávníků jsou upraveny i výživové a finanční normy.

<b>Věková hranice</b>	<b>Cena</b>
-----------------------	-------------

7 – 10 let	20,-
11 – 14 let	22,-
15 a více let	23,-
<b>Zaměstnanci</b>	23,- (platba 18,- a FKSP 5,-)
<b>Děti MŠ</b>	
Do 6 let	Přesnídávka 6,-
	Oběd 17,-
	Svačina 6,-
Celkem	29,-
Od 7 let (odklad školní docházky)	Přesnídávka 7,-
	Oběd 20,-
	Svačina 7,-
Celkem	34,-

Platba obědů se provádí hotově v kanceláři vedoucí stravování, poslední týden v měsíci na další měsíc. Ceny stravného se řídí rozpětím finančních normativů podle vyhlášky 107/2008 Sb., o školním stravování.

Příhlášky ke stravování si strávníci vyzvednou v kanceláři školní jídelny.

## **5. Odhlášení ze stravování**

Obědy nutno odhlásit osobně, telefonicky nebo písemně (sešit u kanceláře vedoucí stravování) vždy předchozí den do 14 hodin na telefonním čísle:

**461 531 654.**

V době prázdnin, případně mimořádného ředitelského volna (pokud se v těchto dnech vaří) má každý žák oběd automaticky odhlášen. V ostatních dnech nepřítomnosti si musí žáci obědy odhlašovat sami (nemoc, výlet apod.).

Dotazy a připomínky k jídelnímu lístku či provozu školní jídelny mohou strávníci sdělit vedoucí školní jídelny a ředitelce školy.

Strávníci používají zařízení školní jídelny pouze za účelem stravování a jsou povinni šetřit zařízení a vybavení jídelny.

Provoz ve školní jídelně probíhá při dodržování veškerých hygienických předpisů. Všichni zaměstnanci mají zdravotní průkazy. Jsou průběžně seznamováni s veškerými předpisy, které souvisí se školním stravováním.

Zaměstnanci musí dodržovat postupy při přípravě stravy, zamezit křížení prostor a případnou kontaminaci tepelně zpracovaných pokrmů. Během vaření je teplota průběžně kontrolována.

U přejímky zboží se věnuje zvýšená pozornost záručním lhůtám a kvalitě. Zboží je dodáváno pouze českými dodavateli. Důraz je kladen na potravinové složení veškerých výrobků a na výběr surovin, které jsou vhodné pro děti všech věkových kategorií.

Přílohou provozního řádu je vypočítaná kalkulace mzdových a režijních nákladů na jeden oběd, která je uložena u vedoucí školní jídelny.

Tato směrnice vzniká na dobu neurčitou a změny mohou být prováděny formou číslovaných dodatků.

V Hradci nad Svitavou, 28. 8. 2015

Mgr. Eliška Hartmanová  
ředitelka školy