

## Vnitřní řád školní jídelny při ZŠ Troubelice

s účinností od 1.9.2017

**Adresa školy:**           **Základní škola Troubelice, okres  
Olomouc, příspěvková  
organizace, Troubelice 313  
783 83 Troubelice**

**Telefon:**               **585032322**

**E-mail:**               **zstroubelice@troubelice**

**Vedení:**               **vedoucí ŠJ               - Jitka Šmídová**



### **Odhlášky stravného**

Odhlášky přes internet <http://strav.nasejidelna.cz/0215>

Přihlášení: 5 písmen z vašeho příjmení bez háčeků a čárek + vaše číslo / variabilní symbol pro platby/- můžete zjistit u vedoucí ŠJ.

Heslo: je stejné, můžete si změnit

Odhlášení nejpozději den předem do 13.00 hodin.

### **Doba prázdnin, případně mimořádného ředitelského volna**

V těchto dnech jídelna až na výjimky ( druhá škola nemá ŘV) nevaří. V den ŘV se žáci i učitelé nesmí stravovat dle zákona č. 107/2005 Sb. Při zjištění této skutečnosti bude strávnick nucen uhradit i provozní náklady na přípravu jídla, při opakování této skutečnosti může být i vyřazen ze stravování. Prázdniny i mimořádná ředitelská volna uvádějí školy v dostatečném časovém předstihu.

### **Vyzvednutí stravy při nemoci**

Při nemoci nemá žák nárok na školní stravování. Lze vyzvednout pouze oběd v první den nemoci, pokud nebyl odhlášen. V opačném případě by strávnick musel uhradit i provozní náklady na přípravu daného jídla.

### **Dotazy, připomínky**

Dotazy, připomínky, případné problémy řešte ihned přímo v kanceláři ŠJ s paní vedoucí, případně s vedením školy.

## **II. Soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy.**

Žáci

- nepoškozují majetek školní jídelny, případné škody jsou povinni zaplatit.
- dále jsou povinni dodržovat hygienické návyky a zásady správného stolování.
  
- Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11.00 do 13,30 hod.
  
- Dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci základní školy, případně jiní zaměstnanci školy. Rozvrh dozorů je vyvěšen ve školní jídelně.
  
- Dozírající pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.

- Dozírající pracovníci:
  - sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření, ....)
  - 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
  - zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny
  - sledují dodržování jídelníčku
  - sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, skleniček, .....
  - regulují osvětlení a větrání
  - dozírají na konzumaci celého oběda žáky v jídelně, aby nedocházelo k vynášení doplňků nebo zbytků stravy
  - sledují odevzdání nádobí strávníků, roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení
  - dozor po ploše jídelny (ničení zařízení + nádobí)
  - Dozor v jídelně i pracovní školní jídelny průběžně sledují konkrétní podmínky a situaci ve ŠJ z hlediska výskytu rizikového chování, uplatňují různé formy a metody umožňující včasné zachycení ohrožených žáků.
  - Zároveň sledují projevy šikanování mezi žáky, tj. násilí, omezování osobní svobody, ponižování a pod., 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).
  
- Běžný úklid během provozní doby zajišťují v jídelně pracovnice školní kuchyně, včetně stolů a podlahy znečištěných jídlem.
  
- Vedoucí stravovacího zařízení vydává po schválení ředitele školy soubor pokynů pro žáky a rodiče – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, výdej jídla při onemocnění žáků, způsob placení. Pokyny jsou uvedeny na přihláškách.
  
- Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně.
  
- 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.

- Dozírající i stravující se pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení, zejména:

- 1) zda se u nich neprojevuji příznaky onemocnění,
- 2) 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,
- 3) průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
- 4) udržují v čistotě své pracoviště, užívaná pracovní náradí, ochranný oděv a obuv,
- 5) pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou zejména vždy po použití WC a po manipulaci s odpadky a vždy při přechodu z nečisté práce na čistou, zásadně před započatím vlastní práce. Nehty na rukou musí být krátce přistřižené a čisté, vlasy upravené a kryté,
- 6) nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice,...) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládají jej i při krátkodobém opuštění pracoviště, hlavně před použitím záchodku a při přechodu z nečisté na čistou část provozu a také naopak,
- 7) používají čistý kapesník při ošetření nosu a úst, při kýchání a kašli dbají na to, aby kapénky slin a hlenu se nedostaly na potraviny
- 8) dbají dodržování kritických bodů při přípravě pokrmů
- 9) případné pochybnosti konzultuje ředitel školy s vedoucí stravovacího zařízení a orgány ochrany veřejného zdraví (hygienické stanice).

.....  
Vedoucí školní jídelny

.....  
ředitel školy