

Vnitřní řád školní jídelny při ZŠ Troubelice

s účinností od 1. 2. 2024

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

Telefon: 734 359 903

E-mail: skola@troubelice.cz, jidelna@troubelice.cz

Vedení: vedoucí ŠJ- Marta Horáková

I.

Zásady provozu

Provoz ŠJ se řídí vyhláškou č.107/2005Sb. o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005 Sb. a vyhláškou č. 430/2001 Sb. o závodním stravování. Jídelníček je sestavován na základě výživových norem zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin.

Školní jídelna poskytne školní stravování s omezením podle dietního režimu na základě lékařského potvrzení registrujícím poskytovatelem zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost.

Náležitosti, které nejsou upraveny v tomto řádu, jsou obsaženy ve školním řádu ze dne 1. 9. 2022 nebo ve školském zákoně číslo 561/2004 a ve znění pozdějších předpisů.

Provoz ŠJ

Pracovní doba zaměstnanců:	6.00 – 14.30 hod.
Výdej stravy do jídelnosičů:	11.00 – 11.20 hod.
Výdejní doba pro žáky a zaměstnance:	11.30 – 13.30 hod.
Vývoz stravy do MŠ Troubelice, MŠ a ZŠ Nová Hradečná zakotven v příručce HACCP	

Výše stravného

Výše stravného je určena stravovnou podle vyhlášky MŠMT č.107/2005 Sb. a v základních kategoriích činí:

Děti – MŠ - celodenní	45,- Kč tj.
Přesnídávka	10,- Kč
Oběd	25,- Kč
Svačina	10,- Kč
Děti – MŠ – celodenní od 7 let	50,- Kč tj.
Přesnídávka	10,- Kč
Oběd	30,- Kč
Svačina	10,- Kč
Základní škola:	
Děti - 7 – 10 let:	30,- Kč
Děti - 11 – 14 let:	35,- Kč
Děti – od 15 let:	40,- Kč
Zaměstnanci ZŠ Troubelice:	35,- Kč + 10,- Kč z FKSP
Cizí strávníci	75,- Kč
Z toho 45 Kč potraviny, 30,- Kč ostatní náklady	

Platby stravného

Stravné se hradí zpětně za uplynulý měsíc a to vždy do 15. dne v měsíci. Hradit stravné můžete z účtu, složenkou nebo hotově ve stravovně. Přeplatky stravného se vrací zpět na účet nebo vyplácí hotově na pokladně školy do 15. dne následujícího měsíce.

Objednávky stravného

Strava je objednána na základě vyplněné přihlášky na stravování vždy na začátku školního roku. Bez řádně vyplněné přihlášky nemůže být žák zařazen ke školnímu stravování. Jakékoliv změny ve stravovacích zvyklostech je nutné nahlásit u vedoucí školní jídelny.

Odhlášky stravného

Odhlášky přes internet <http://strav.nasejidelna.cz/0215>
Přihlášení: 5 písmen z vašeho příjmení bez háčeků a čárek (malá písmena) + vaše číslo / variabilní symbol pro platby/- můžete zjistit u vedoucí ŠJ.
Heslo: je stejné, můžete si změnit.
Odhlášení nejpozději den předem do 12.30 hodin.
Přehlášení oběda č. 2 na úterý lze uskutečnit nejpozději ve čtvrtek do 12.30 hod. předešlého týdne, týká se žáků věkové kategorie 11 let a výše a dospělých.

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 strážník 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 strážník 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 strážníků 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 oběda žáky v jídelně, aby nedocházelo k vynášení zbytků stravy
 - sledují odevzdání nádobí strážníků, roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení
 - dozor po ploše jídelny (ničení zařízení + nádobí)
 - Dozor v jídelně i pracovníci 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 pracovníce školní kuchyně, včetně stolů a podlahy znečištěných jídelm.
- 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.
- Vedoucí ŠJ zajišťuje dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení, zejména:
 - 1) zda se u nich neprojevuují 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 započetím vlastní práce. Nehty na rukou musí být krátce přistřižené a čisté, vlasy upravené a kryté,
 - 6) nosí předepsaný pracovní oděv při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění, 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

