Základní škola a Mateřská škola Stará Říše,
příspěvková organizace
588 67 Stará Říše 41 **tel. : 567 377 615**
e-mail : zs.stararise@tiscali.cz
IČO: 70983861

Provozní řád školní jídelny

Údaje o školní jídelně

Sídlo školní jídelny:
Stará Říše 105
tel.567377638
email: sj.stararise@tiscali.cz
Vedoucí školní jídelny: Šárka Hradilová DiS.

Ředitelka školy: Mgr. Ilona Kazdová
tel.567377615
email: zs.stararise@tiscali.cz

Oblast činnosti:
- školní stravování žáků ZŠ a dětí MŠ
- stravování zaměstnanců školy

Zaměstnanci: 2 osoby

Obsah

I. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY
II. PŘÍJEM SUROVIN
III. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ
IV. OCHRANA MAJETKU ŠKOLNÍ JÍDELNY
V. DODRŽOVÁNÍ OSOBNÍ HYGIENY, OCHRANNÉ POMUCKY
VI. SANITACE, ÚKLID
VII. PROŠKOLOVÁNÍ PRACOVNÍKU
VIII. SYSTÉM HACCP

I. ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vedoucí ŠJ a pracovnice kuchyně se řídí danými hygienickými vyhláškami, vnitřními předpisy a směrnicemi:
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 č.561/2004 Sb.par.30.
Zákon č.258/2000 Sb.o ochraně veřejného zdraví.
Provozní řád, Stravovací řád, Sanitární řád, Pokyny pro pracovníky kuchyně, Pracovní náplň, Pokyny BOZP.

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 výrobě a výdeji pokrmů
- sledování teploty při výrobě a výdeji pokrmů
- délka a způsob tepelné úpravy

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.

Jídelní lístek:
V pátek je vyvěšován jídelníček na příští týden na nástěnce ve ŠJ a na webových stránkách ŠJ,
Na nástěnce ve ŠJ je vyvěšen SEZNAM ALERGENU s označením čísla, které je přeneseno na jídelním lístku. Seznam je také umístěn na webových stránkách ŠJ.

Pravidla pro tvorbu jídelního lístku:
Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s hlavní kuchařkou. 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.

Provoz školní jídelny:
Provoz školní jídelny je od 6.00 do 14.30 hod.
Doba výdeje stravy pro žáky a zaměstnance školy je od 12.15 do 12.45 hod.
CENA OBĚDU:
- Cena pro děti MŠ a žáky ZŠ je stanovena cenou hodnoty potravin – finančním limitem na nákup potravin a vychází z věkových skupin strávníků dle vyhlášky č.107/2005 Sb. Do věkových skupin jsou strávníci zařazovány vždy na začátku školního roku tj.1.9. Podle toho, jakého věku dosáhnou v daném školním roce tj.až do 31.8.

Stravovací řád

Děti MŠ:	do 6 let	pitný režim	150,00Kč/rok
		přesnídávka	9,00Kč
		oběd	25,00Kč
		svačina	9,00Kč
	7 let	pitný režim	150,00Kč/rok
		přesnídávka	11,00Kč
		oběd	27,00Kč
		svačina	10,00Kč
Žáci ZŠ	7-10 let	oběd	27,00Kč
	11-14 let	oběd	31,00Kč
Zaměstnanci:		**oběd**	**31,00Kč**

Vnitřní režim školní jídelny
Přihlášení a odhlášení stravy je nutné nahlásit nejpozději v den odběru stravy do: 7,30 hodin. Dle vyhlášky 107/2005 Sb.(ve znění poslední úpravy vyhl. č.210/2017 Sb.) mají žáci nárok na odběr dotované stravy (náklady za potraviny) pouze ve dnech přítomnosti ve vyučování a první den nemoci. V další dny nemoci nemají žáci na dotovaný oběd nárok. Pouze první den nemoci si může zákonný zástupce odnést oběd z jídelny v jídlonosiči. Jinak je zákaz odnášení jídla z jídelny v jídlonosiči. V další dny nemoci nemá žák na dotovaný oběd nárok a v případě neodhlášených obědů budou strávníkovi k ceně stravného přičteny režijní náklady ve výši 17 Kč. Děti jsou zařazeny do

věkových skupin dle dosaženého věku v daném školním roce. (Školní rok začíná 1.září a končí 31.srpna).

Vyúčtování příspěvků je prováděno formou inkasa měsíčně, tzn. do 15.dne v měsíci za předchozí měsíc. Každý strávník (rodiče strávníků) bude mít u svého peněžního ústavu vyřízen souhlas s inkasem ve prospěch účtu:

majitel účtu: Základní škola a Mateřská škola Stará Říše
IČO: 70983861
číslo účtu: 86-2670840227/0100

Jinou formu platby je nutno předem domluvit s vedoucí školní jídelny.
Pitný režim pro děti v MŠ bude placen hotově u vedoucí školní jídelny do 30.9.2020.

II. PŘÍJEM SUROVIN

Příjem surovin je zajišťován stálými dodavateli.
Příjem, kontrolu záručních lhůt a evidenci zajišťuje vedoucí školní jídelny.
Při zjištění nedostatků je zboží vyměněno, popř.vráceno.

III. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ ŽÁKU

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 dozor.

IV. OCHRANA MAJETKU ŠKOLNÍ JÍDELNY

Žáci mají právo užívat zařízení školní jídelny v souvislosti se školním stravováním. Žáci jsou povinni udržovat v pořádku a nepoškozovat předměty tvořící zařízení ŠJ.
Žáci šetří zařízení a vybavení jídelny a uklízí po sobě zanechanou nečistotu. Žáci okamžitě oznámí zjištěné závady školního majetku pedagogického dozoru v ŠJ. Škodu na majetku školní jídelny, kterou způsobí žák svévolně nebo z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce žáka uhradit v plné výši.

V. DODRŽOVÁNÍ OSOBNÍ HYGIENY, OCHRANNÉ POMUCKY

Všichni pracovníci, kteří přicházejí do styku s potravinami, jsou povinni na požádání předložit potravinářský průkaz. Do kuchyně mají přístup osoby, které zde vykonávají pracovní činnost, nepovolaným osobám je vstup zakázán.

Zaměstnanci školní jídelny používají ochranný pracovní oděv, obuv, pokrývku hlavy. Všichni pracovníci musí dodržovat hygienické předpisy na pracovišti, musí odkládat šperky, mít ostříhané nehty, krátké, nenalakované a upravené nehty. Praní pracovních oděvů probíhá samostatně vždy konkrétním zaměstnancem doma. Čistotu a stav pracovního oděvu sleduje vedoucí jídelny, která předkládá ředitelce ZŠ případný návrh na jejich obnovu.

VI. SANITACE, ÚKLID

viz. Sanitační řád

VII. PROŠKOLOVÁNÍ PRACOVNÍKU

Proškolování pracovníků je prováděno nejméně jednou za rok.
Seznamování pracovníků s novými hygienickými předpisy provádí vedoucí jídelny na provozní poradě.
Při nástupu nového zaměstnance je nutná vstupní lékařská prohlídka a předložení potravinářského průkazu.

VIII. SYSTÉM HACCP

viz. Příručka systému kritických bodů

Ve Staré Říši 1.9.2020

Hradilová

.....
Šárka Hradilová, DiS.
vedoucí ŠJ

Kazdová

.....
Mgr. Ilona Kazdová
ředitelka