



# Základní škola Loučná nad Desnou

## ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	Hana Bartalová, vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Petr Lukáš, ředitel školy
Účinnost ode dne:	18.04.2019
Číslo jednací:	ZsLou/2019/036-2

### Obecná ustanovení

Na základě ustanovení § 30 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

Tato směrnice upravuje pravidla určené ke stravování žáků, zaměstnanců školy a k zajištění doplňkové činnosti.

### 1 Provozní doba ve školní jídelně

- Provozní doba ve školní jídelně je stanovena na pondělí až pátek od 10.00 – 14.00 hod.
- Provoz školní jídelny bude uzavřen v období státních svátků, ve dnech pracovního klidu, během školních prázdnin. Mimořádně lze uzavřít provoz ve dnech mimořádného volna pro žáky.
- Výdej stravy je stanoven následovně:

- výdej do přepravních nádob	10.00 – 10.30
- výdej pro cizí strážníky (jídlonosiče)	10.00 – 11.00
- výdej pro cizí strážníky (stravující se v jídelně)	11.00 – 11.30
- výdej pro žáky a pracovníky školy	11.30 – 13.30

### 2. Způsob přihlašování a odhlašování obědů

- Strava se přihlašuje i odhlašuje nejpozději jeden pracovní den předem do 13.00 hod.
- Neodhlášená a nevyzvednutá strava propadá, strážník nemá nárok na náhradu neodebrané stravy.

### 3. Úplata za stravování

- Strava se platí zálohově bezhotovostním stykem na další měsíc, vždy k 25. dni v měsíci nebo hotově v pokladních hodinách 25. dne v měsíci.
- Vyúčtování stravného probíhá vždy k 30. 6. a 31. 12. daného roku.
- Zařízení školního stravování zabezpečují hmotnou péči pro žáky pouze v době pobytu ve škole. Za pobyt ve škole se považuje i první den nemoci žáka a zákonný zástupce si může stravu odnést v jídlonosiči. Druhý a další dny nemoci nejsou považovány za pobyt ve škole a žák stravu nemůže odebrat za dotovanou cenu. V tomto případě a v době mimo školní vyučování (o prázdninách) mohou žáci odebírat stravu za plnou cenu.
- Sazby stravného se řídí vyhláškou o školním stravování a kalkulace jsou dle aktuálních cen průběžně upravovány. V příloze tohoto řádu jsou uvedeny sazby stravného.

### 4. Organizace dohledu

- a) Dohled nad žáky ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dohledu je vyvěšen v jídelně.
- b) Dohlízející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
- c) Dohlízející pracovníci zejména
  - sledují reakce strážníků na množství a kvalitu jídla
  - 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 – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice apod.;
  - zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny. Výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné žáky probíhá před zahájením provozní doby a to zvláštním vchodem stravovacího zařízení do ulice, nikoli přes výdej do školní jídelny;

- sledují dodržování jídelníčku;
  - sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců;
  - regulují osvětlení a větrání;
  - sledují odevzdávání nádobí strážníky, kteří odkládají použité nádobí na určené místo. Seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení;
  - poslední dohled po skončení provozu zavírá okna, vypíná osvětlení.
- d) Běžný úklid zajišťuje uklízečka školy.
- e) Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně vždy v pátek na následující týden.
- f) Strážníkům 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, strážníci je neodnášejí z místnosti. Jídlo je upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny - jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nejsou v obchodním balení, ale jsou vydávány na miskách.

### 5. Kontrola činnosti pracovníků stravovacího zařízení

Dohlížející i stravující se pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení, zejména

- zda se u nich neprojevují příznaky onemocnění,
- zda chrání suroviny, polotovary a jiné požitiny 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,
- průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
- udržují v čistotě své pracoviště a používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou,
- nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice,...) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládají jej i při krátkodobém opuštění pracoviště.

### 6 Závěrečná ustanovení

- a) Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen ZŘŠ.
- b) Zrušuje se předchozí znění této směrnice. Uložení směrnice v archivu školy se řídí spisovým a skartačním řádem školy.
- c) Směrnice nabývá účinnosti dnem 18.04.2019.

V Loučné nad Desnou 07.03.2019

Mgr. Petr Lukáš  
ředitel školy