

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY A VÝDEJNÝ STRAVY

Č.j.: Spisový / skartační znak	ZSB/B6/2024 1.4. A5
Vypracoval:	<i>Mgr. Tomáš Rajnoha, ředitel školy, Milena Doukoupilová, vedoucí ŠJ</i>
Schválil:	<i>Mgr. Tomáš Rajnoha, ředitel školy</i>
Směrnice nabývá platnosti dne:	1. 9. 2024
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 9. 2024

I. Úvodní ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem školní jídelny a výdejny stravy určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy, školní jídelny a ostatních strávníků.

Vnitřní řád školní jídelny je závazný pro všechny osoby, které se stravují ve školní jídelně nebo výdejně, v případě nezletilých žáků i pro jejich zákonné zástupce.

Vnitřní řád školní jídelny (výdejny) je zpracován v souladu s těmito zákony a vyhláškami:

- zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon,
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
- vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování,
- vyhláškou č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
- vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených ÚSC

Školní jídelna zajišťuje stravu pro:

- vlastní zaměstnance školy - obědy
- děti mateřské školy – přesnídávky, obědy, svačinky
- žáky základních škol – obědy, svačinky v rámci doplňkové činnosti
- jiné osoby (cizí strávníky) v rámci doplňkové činnosti – obědy

II. Provoz

Školní jídelna je v provozu pouze v pracovní dny podle potřeby školských zařízení. Stravování žáků a zaměstnanců od 11:30 do 13:30 h.

III. Přihlášení k odebírání stravy

Na každý školní rok je strávník povinen vyplnit vždy novou přihlášku ke stravování, která mu bude předána na zařízení, kde se stravuje.

Přihlášky na nový školní rok budou přijímány vždy od 1. 9. nového školního roku.

Odevzdáním přihlášky je strávník závazně přihlášen ke každodennímu odběru stravy po celý daný školní rok (bez ohledu na úhradu stravy), pokud je v provozu školní zařízení, které strávník navštěvuje.

Pokud se strávník nebo zákonný zástupce rozhodne zrušit odebírání obědů v průběhu školního roku, je povinen strávník nebo zákonný zástupce doručit do ŠJ nebo na ředitelství školy písemné prohlášení o ukončení stravování.

IV. Způsob přihlašování a odhlašování stravy

Strava bude přihlášena až po nahlášení a řádném zaplacení. Strávník má možnost výběru různých dnů odebírání svačinek a obědů. Strávníci, kteří platí inkasem z účtu, mají stravu přihlášenu automaticky.

Odhlásit stravu si může strávník nejpozději **den předem do 14:00 hodin** – telefonicky na čísle 734 471 557, osobně v kanceláři ŠJ, přes internetový portál www.strava.cz nebo e-mailem na adrese sj.bohdikov@seznam.cz nebo na dokoupilova@zsbohdikov.cz (zpráva musí obsahovat jméno strávníka a přesné dny, kdy ho odhlásit). Pokud si stravu odhlašuje nebo přihlašuje na první den po víkendu (pondělí), musí ji odhlásit nebo přihlásit nejpozději v pondělí do 6:00 h. Za neodebranou nebo špatně odhlášenou stravu ŠJ neposkytuje finanční náhradu.

V. Úplata za školní stravování

Sazby stravného vycházejí z finančních limitů na nákup potravin uvedených v příloze k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Sazby stravného jsou stanoveny podle věkových skupin žáků, do kterých jsou žáci zařazováni na dobu školního roku od 1. 9. – 31. 8., ve kterém dosahují určeného věku.

Sazby stravného za jedno odebrané jídlo jsou stanoveny takto:

Kategorie MŠ	Druh stravy	Cena	Koeficient pro normování jídel
3 – 6 let	přesnídávka	11,- Kč + 4,- Kč	0,5
	oběd	25,- Kč	
	svačina	10,- Kč	
	celodenní stravné	50,- Kč	
6 – 7 let	přesnídávka	11,- Kč + 4,- Kč	0,7
	oběd	35,- Kč	
	svačina	11,- Kč	
	celodenní stravné	61,- Kč	
Kategorie ZŠ			
7 – 10 let	oběd	35,- Kč	0,7
	svačinka	22,- Kč	
	celodenní stravné	57,- Kč	
11 – 14 let	oběd	40,- Kč	0,8
	svačinka	22,- Kč	
	celodenní stravné	62,- Kč	
Zaměstnanci školy	oběd (příspěvek FKSP 10,- Kč)	30,- Kč	0,8
Cizí strávníci	oběd (potraviny 45,- Kč, mzdová režie 19,50 Kč, věcná režie 13,50 zisk, přírážka 1,- Kč)	79,- Kč	0,9

Koeficienty a receptury pro normování jídel:

Nová vyhláška nestanoví směrné receptury používané ve školním stravování. Nadále respektujeme koeficienty přepočtu stravovaných dle receptur pokrmů pro školní stravování (autor K. Karásek). Dávka masa pro věkové skupiny je v syrovém stavu 3 - 6 let 50g, 7 - 10 let 70g, 11-14 let 80g , zaměstnanci 80g a cizí strávníci 90g.

Úplata MŠ a ŠD na příslušný měsíc se hradí současně se stravným. Výše úplaty je stanovena dle Směrnice o stanovení výše úplaty za předškolní vzdělávání v MŠ a stanovení úplaty za zájmové vzdělávání v ŠD.

VI. Způsob platby stravného

- 1. V hotovosti** – poslední pracovní týden v předchozím měsíci od 7:30 do 14:00 h.
- 2. Souhlas s inkasem** z běžného účtu – strážník si zřídí u svého peněžního ústavu souhlas s platbou inkasem na číslo účtu ZŠ a MŠ Bohdík (formulář je k dispozici na webových stránkách školy nebo v kanceláři ŠJ). Poté donesou vyplněný tiskopis do školní jídelny.

Všichni strážníci platící inkasem jsou povinni si na svých účtech zajistit dostatečné množství finančních prostředků a povolit maximální měsíční limit pro inkasování.

Přeplatky za odhlášené obědy vyúčtujeme odečtením od další platby.

Na konci školního roku se přeplatky na stravném vrací jen strážníkům, kteří definitivně končí školní docházku. U strážníků, kteří pokračují ve studiu, se přeplatek automaticky převádí do příštího školního roku.

Při **neuhrazení stravy** vedoucí školní jídelny vystaví písemnou upomínku. Po opakovaném neuhrazení bude strážníkovi okamžitě pozastaveno stravování a bude zahájeno vymáhání nedoplatku.

Strážníci jsou povinni si průběžně kontrolovat stav svého konta a v případě nejasností okamžitě kontaktovat vedoucí ŠJ.

VII. Úhrada za závodní stravování

Sazba stravného vychází z finančních limitů na nákup potravin uvedených v příloze č. 2 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, z § 2, 3 vyhlášky č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky.

IX. Doplnková činnost

Doplnková činnost je povolena zřizovatelem školní jídelny ZŠ a MŠ Bohdík. V rámci doplnkové činnosti jsou prodávány obědy cizím strážníkům.

Sazba stravného vychází ze směrnice o doplnkové činnosti a z kalkulace nákladů na 1 oběd, ve které jsou zahrnuty náklady na potraviny, mzdové náklady, režijní náklady apod.

Sazba stravného se může měnit v závislosti na pohybu cen potravin.

X. Jídelní lístek

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy s ohledem na dodržení spotřebního koše.

Na jídelníčku jsou uvedeny alergeny potravin pod číselným kódem.

Jídelní lístek je zveřejněn na nástěnkách v budovách MŠ, ZŠ, výdejně stravy a na webových stránkách školy.

Jídelní lístek může být změněn v závislosti na dodávce potravin, havarijní situaci apod.

Pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě.

XI. Vlastní organizace stravování

- Ve školní jídelně se stravující žáci řídí pokyny pedagogického dohledu.
- Do školní jídelny mohou vstoupit jen strážníci, kteří se v jídelně stravují.
- Osoby, které se v jídelně nestravují se v prostorách jídelny nesmí zdržovat.
- Ve školní jídelně strážníci dbají na kulturu stolování, dodržují hygienická pravidla a vnitřní řád školní jídelny, řídí se pokyny pracovníků, kteří v jídelně vykonávají dohled.
- Strážníci nesmí vynášet ze školní jídelny inventář školní jídelny, jako jsou například talíře, příbory, sklenice, židle apod.
- Během výdeje obědů zajišťuje mimořádný úklid jídelny (rozbité nádoby, rozlité tekutiny, atd.) dozorující pedagogický pracovník.

XII. Konzumace jídla

- Strážníkům je vydáván kompletní oběd skládající se z polévky, hlavního chodu a nápoje, podle možnosti a vhodnosti i salát, kompot, ovoce, moučník nebo dezert.
- Polévku a veškeré přílohy včetně salátů či kompotů může žák na požádání dostat formou přídatku.
- Jídlo a nápoje se konzumují u stolu zásadně vsedě.
- Jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strážníci v prostorách školní jídelny dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, § 2, odst. 7.
- Strážníci mohou konzumovat jídla mimo prostory školní jídelny jen tehdy, nejsou-li podávána v rámci školního stravování, tzn. jídla podávána pouze v rámci doplňkové činnosti. V takovém případě si mohou jídlo odnést v jídlonosičích.
- Na základě § 4 odst. 9 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, je povoleno strážníkovi v první den neplánované nepřítomnosti – nemoci, úrazu, odebrat oběd do jídlonosiče v době uvedené v čl. 3 tohoto provozního řádu.
- Pokud strážník odebírá stravu do jídlonosiče, musí tento předkládat vždy čistý, do špatně umytých jídlonosičů nebude strava vydávána.

XIII. Dohledy v jídelně

Dohledy ve školní jídelně stanovuje ředitel školy.

Rozpis pedagogických dohledů je umístěn ve školní jídelně na viditelném místě.

Dohled nad nezletilými žáky na jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci dle pokynů ředitele školy.

Povinnosti dohledu v jídelně:

- ručí za pořádek a klid v prostorách jídelny;
- sleduje stolování žáků a upozorňuje na nedostatky v kultuře stolování;
- dbá na slušné a ohleduplné chování a dodržování hygieny žáků;

- sleduje reakce strážníků na množství a kvalitu jídla;
- dbá na bezpečnost stravujících se žáků;
- reguluje osvětlení na jídelně;
- zamezuje do jídelny vstupu osob, které se zde nestravují.

XIV. Stravování v době nemoci žáka

Zařízení školního stravování a tedy i školní jídelna zabezpečuje hmotnou péči pro žáky pouze v době jejich pobytu ve škole.

Za pobyt ve škole se považuje i první den neplánované nepřítomnosti žáka ve škole.

V první den nepřítomnosti žáka, pokud žák neodebere stravu sám, může stravu odnést v jídlonosiči zákonný zástupce žáka.

Druhý a další dny nepřítomnosti ve škole nejsou považovány za pobyt žáka ve škole, a proto žák nemá nárok na zvýhodněné stravování. Žák se tak v době nepřítomnosti stane cizím strážníkem a bude mu stanovena cena bez dotace (tj. plus 34,- Kč). Zákonný zástupce je tak povinen doplatit oběd do plné částky.

XV. Úrazy ve školní jídelně

Úrazy a nevolnost jsou stravující se žáci, případně svědci těchto událostí, povinni okamžitě nahlásit doзору na jídelně, který neprodleně učiní odpovídající opatření.

XVI. Škody na majetku školní jídelny

Strážníci, případně jejich zákonní zástupci odpovídají za škody způsobené na majetku školní jídelny.

Strážníci jsou povinni nahlásit všechny škody, které ve školní jídelně způsobili, nebo jako svědci viděli způsobit, zaměstnancům školní jídelny, případně dohledu v jídelně, v případě větších škod vedoucích školní jídelny.

Úmyslně způsobenou škodu je strážník, případně jeho zákonný zástupce povinen nahradit.

XVII. Otevřenost veřejnosti

Pracovníci ŠJ jsou pravidelně proškolení a vzdělávání v oblasti školního stravování, nových trendech ve zdravé výživě, vhodné skladbě jídelního lístku apod.

Ředitelství ZŠ a MŠ Bohdíkov provádí v pravidelných intervalech dotazníkové šetření, které je zaměřeno na činnost školní jídelny.

Případná nespokojenost strážníků, je řešena s vedením školy a vedením ŠJ.

XVIII. Závěrečná ustanovení

Veškeré připomínky týkající se jídelního lístku, kvality stravy, technických a hygienických závad provozu školní jídelny řeší vedoucí školní jídelny ve spolupráci s ředitelem školy.

S vnitřním řádem školní jídelny a výdejny stravy jsou strážníci a v případě žáků i jejich zákonní zástupci seznámeni zveřejněním řádu na nástěnce ve školní jídelně a výdejně stravy.

Strážníci jsou povinni se řídit pokyny uvedenými v tomto „Vnitřním řádu školní jídelny“.

Pedagogičtí zaměstnanci, žáci i zákonní zástupci se dále řídí ve svém chování, povinnostech a právech ustanoveními školního řádu.

V Bohdíkově 1. 9. 2024

ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA
BOHDÍKOV, okres Šumperk
příspěvková organizace -1-
789 64 BOHDÍKOV 48
IČ: 70984531 tel.: 583246158

Mgr. Tomáš Rajnoha, ředitel školy

ZÁSADY ZDRAVÉHO STRAVOVÁNÍ

Pestrost stravy je definována jako frekvence zastoupení jednotlivých potravinových skupin zkonsumovaných během určitého časového období.

Je velmi důležitá pro udržení optimálního příjmu všech makroživin i mikroživin. Pestrost by se měla projevit ve všech úrovních podávané stravy, tedy především s ohledem na výběr potravin v rámci jednotlivých potravinových skupin.

Výživové normy a spotřební koš

Spotřební koš stanovuje 10 kategorií potravin a dávky, které musí být každý měsíc splněny.

Měsíční průměr má přípustnou toleranci $\pm 25\%$ s výjimkou tuků a cukru, u kterých je norma horní hranicí, kterou je možné snížit. Hranici tolerance může překročit zelenina, ovoce a luštěniny.

Vyhláška 107/2005 Sb. o školním stravování rozděluje „Spotřební koš“ pro kategorie strávníků podle jejich věku:

- 1) 3 – 6 let
- 2) 7 – 10 let
- 3) 11 – 14 let
- 4) 15 – 18 let

Spotřební koš pro všechny věkové skupiny obsahuje tyto potravinové komodity:

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1) Maso | 6) Cukr |
| 2) Ryby | 7) Zelenina |
| 3) Mléko | 8) Ovoce |
| 4) Mléčné výrobky | 9) Brambory |
| 5) Tuky | 10) Luštěniny |

Množství potravin v jednotlivých komoditách se liší podle věku strávníků a počtu denních odebraných jídel.

Při průběžné kontrole „Spotřebního koše“ je nutné mít na mysli, že se strávníci nestravují ve školní jídelně celý den. Žák základní školy, který odebírá oběd, pokryje 35% doporučené denní dávky potravin. Jedním jídlem ve školní jídelně nemohou být zabezpečeny všechny potřebné živiny v optimálním množství. Rozhodující vliv na stav výživy dětí má domácí stravování.

KVALITA PŘIPRAVOVANÝCH POKRMŮ

Použité suroviny

Při přípravě pokrmů jsou preferovány čerstvé potraviny (jsou upřednostňovány lokální zdroje).

Jídelní lístek je sestavován s ohledem na sezónnost zeleniny a ovoce.

Při skladování a zpracování potravin jsou dodržovány právní předpisy vztahující se k ochraně veřejného zdraví, včetně naplňování systému analýz rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP).

Technologické postupy

Při přípravě pokrmů jsou voleny vhodné technologické postupy s využitím moderních technologií (např. konvektomat), a to s ohledem na eliminaci epidemiologického rizika

a zachování výživové a smyslové hodnoty potravin a rovněž se zřetelem na vyloučení nežádoucích vlivů technologických postupů.

Při přípravě pokrmů je kladen důraz na nutriční vyváženost, vzhled, chuťové sladění, sytost a stravitelnost a především dodržení velikosti dané porce.

INFORMACE PRO STRÁVNÍKY

OZNAČENÍ NEBALENÝCH POTRAVIN = ZHOTOVENÝCH POKRMŮ VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného (účelového) stravování.

Od 13. prosince 2014 platí povinnost vyznačovat u potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném (účelovém) stravování u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno.

Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označující alergen. V blízkosti jídelního lístku bude seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek.

ZMĚNA SKLADBY JÍDELNÍHO LÍSTKU

Na základě doporučení pracovníků hygienické stanice, dochází ke změně skladby jídelního lístku. Ve školních jídelnách bude hodnocena doporučená skladba pokrmů, pestrost jídelního lístku a četnost zařazovaných surovin.

V případě souladu s doporučenou pestrostí se přidělí 1 nebo 2 body, v případě nesouladu 0 bodů (např. 3x za měsíc zařadit ryby = 2 body, bezmasé pokrmy 4x za měsíc = 1 bod, sladké jídlo max. 2x za měsíc = 1 bod, nezařazení uzenin = 1 bod apod.).

Školní jídelna při ZŠ a MŠ Bohdíkov tato doporučení respektuje a skladbu jídelního lístku upravila.

*Milena Dokoupilová
vedoucí ŠJ*

*Mgr. Tomáš Rajnoha
ředitel školy*