

**Základní škola a mateřská škola Loučka, okres Vsetín, příspěvková organizace  
756 44 Loučka 188**

**Vnitřní řád školní jídelny**

**1. Legislativa**

Ve smyslu platné legislativy, zejména podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady /ES/ č. 852/2004 o hygieně potravin a provozoven společného stravování vyplývá z vyhlášky Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 107/2005 a školním stravování, z vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška 137/2004, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

**2. Údaje o školní jídelně, organizace provozu**

**Sídlo školní jídelny:**

Základní škola a mateřská škola Loučka, okres Vsetín, příspěvková organizace  
756 44 Loučka 188  
IČO: 05292930

**Vedoucí školní jídelny:**

Dana Dohnalová  
Tel.: 571 640 100

**Provozní doba školní jídelny:**

6:00 h – 14:30 h

**Oblast činnosti:**

- školní stravování dětí MŠ
- školní stravování žáků ZŠ
- doplňková činnost – stravování zaměstnanců MŠ a ZŠ
- Stravování cizích strávníků

**Počet zaměstnanců:**

- Vedoucí školního stravování + 3 kuchařky

## Kapacita školní jídelny

Kuchyně s plánovanou kapacitou 350 jídel, připravuje v současné době průměrně 220 jídel pro MŠ, ZŠ i cizí strážníky.

Součástí školní kuchyně jsou samostatné sklady potravin, zeleniny s chladicím a mrazicím zařízením a úsek pro mytí černého nádobí, částečně, stavebně oddělen od kompletní části kuchyně. Dále je součástí školní kuchyně úsek syrového masa a vytloukání vajec, v dostatečné vzdálenosti od výrobní části kuchyně.

K výdeji pokrmů slouží výdejna, plynule navazující na část kuchyně, částečně stavebně oddělena od úseku mytí bílého nádobí. Spojení výdejny a jídelny je realizováno skrze výdejní okénko. V zadní části výdejny obědů se nachází myčka sloužící k mytí bílého nádobí. Převoz hotových jídel v gastronádobách do MŠ Loučka, nacházejících se v bezprostřední vzdálenosti od ŠJ, je realizován vnitřní chodbou ZŠ.

## 3. Stravování a výdej stravy

Výdej stravy:

- výdej obědů pro první skupinu ZŠ začíná v 11:15 h a končí v 11:45 h
- výdej obědů pro druhou skupinu ZŠ začíná ve 12:00 h a končí ve 12:30 h
- výdej obědů pro třetí skupinu ZŠ ve 12:50 h a končí ve 13:20 h
- výdej obědů pro cizí strážníky začíná v 11:45 a končí ve 12:00 h
- expedice do MŠ se uskutečňuje od 11:15 do 11:25 h

Školní jídelna připravuje stravu dětem, žákům a pracovníkům škol jen v době jejich pobytu ve škole. Pokud onemocní, mohou si první den nemoci oběd odebrat do jídelny, ostatní dny nemoci je nutné stravu odhlásit.

## 4. Informace pro strážníky

Informaci o školním stravování a jídelní lístek jsou strážníkům (zákonným zástupcům) poskytovány prostřednictvím vývěsky na chodbě MŠ a ŠJ a na webových stránkách školy či telefonicky nebo osobně v kanceláři vedoucí školní jídelny.

Ceny stravného:

ZŠ obědy	žáci 6 – 10 let	Kč 25,-	
	žáci 11 – 14 let	Kč 26,-	
	žáci nad 15 let	Kč 28,-	
	Zaměstnanci	Kč 28,-	
MŠ celodenní	strážníci 3 – 6 let	Kč 34,-	oběd Kč 18,- přesnídávka Kč 8,- svačina Kč 6,- pitný režim Kč 2,-
polodenní			oběd Kč 18,- přesnídávka Kč 8,- pitný režim Kč 2,-

celodenní	strávníci 7 let	Kč 41,-	oběd Kč 25,- přesnídávka Kč 8,- svačina Kč 6,- pitný režim Kč 2,-
polodenní		Kč 35,-	oběd Kč 25,- přesnídávka Kč 8,- pitný režim Kč 2,-
Cizí strávníci		Kč 65,-	

## 5. Přihlášení a odhlášení stravy

Přihlašování strávníků se provádí na základě vyplnění závazné přihlášky ke stravování. Platba za stravné probíhá vždy pro nadcházející měsíc, nejpozději k 15. dni v měsíci, platbou na účet nebo hotově v kanceláři ŠJ. Termíny k platbě jsou určeny předem na přihlášce ke stravování nebo na webových stránkách.

Odhlašování obědů je možné telefonicky na tel. 571 640 100, prostřednictvím webových stránek ([www.zsloucka.cz](http://www.zsloucka.cz)) nebo osobně v kanceláři vedoucí ŠJ. Strava se odhlašuje vždy den předem, v případě onemocnění dítěte je možno až ten den.

## 6. Příjem surovin

Příjem surovin je zajišťován v menším množství a v kratších intervalech stálými dodavateli. Příjem, kontrolu záručních lhůt a evidenci zajišťuje vedoucí školní jídelny. Při zajištění nedostatků je zboží vyměněno, popř. vráceno.

## 7. Sanitace, úklid

Úklid školní jídelny podléhá požadavkům sanitačního řádu, který stanovuje rozsah činností v rámci prováděného denního, týdenního, měsíčního úklidu režimových opatření v mimořádných dnech.

## 8. Dodržování osobní hygieny, ochranné pomůcky, režim prádla

Všichni zaměstnanci, kteří přicházejí do styku s potravinami, jsou povinni na požádání předložit platný potravinářský průkaz. Do hlavní 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 zaměstnanci musí dodržovat hygienické předpisy na pracovišti, musí odkládat šperky (prsteny, náramky), mít ostříhané, krátké, nenalakované a upravené nehty.

Praní pracovních oděvů, včetně utěrek a ručníků je zajišťováno vlastní prádelnou, která se nachází v zařízení. Čistotu a stav pracovního oděvu sleduje vedoucí školní jídelny, která předkládá ředitelce zařízení případný návrh na jejich obnovu.

Sociální zařízení pro pracovníky kuchyně je vybaveno klozetovou mísou, umyvadlem na loketní ovládání, tekutým mýdlem v dávkovači, zajištěno je i hygienické osoušení rukou, a to jednorázovými papírovými ubrousky. K osobní hygieně pracovníků ŠJ slouží rovněž sprchový kout. Šatna je vhodně rozčleněna na prostor pro ukládání civilního a pracovního oděvu.

## **9. Nakládání s potravinovým odpadem**

Potravinový odpad je skladován v uzavíratelné (snadno čistitelné a dezinfikovatelné) nádobě (plastický kbelík, označen jako bioodpad). Potravinový odpad je z prostoru kuchyně odnášen bezprostředně po výdeji. Potravinový odpad je likvidován denně. Kuchyňský odpad (bez dalšího využití) je odnášen z kuchyně v průběhu dne (min. 1x denně) a skladován v popelnicích s odvozem minimálně 1x za 14 dní.

## **10. Proškolení pracovníků**

Proškolení pracovníků v potravinářství je prováděno nejméně jednou za rok. O proškolení je veden záznam (Osvědčení o školení hygienického minima).

Seznamování pracovníků v potravinářství s novými hygienickými předpisy provádí vedoucí školní jídelny na provozních poradách zaměstnanců zařízení.

Proškolení o obsluze přístrojů a vybavení kuchyně provádí bezpečnostní technik.

Při nástupu nového zaměstnance je nutná vstupní lékařská prohlídka a předložení potravinářského průkazu.

## **11. Systém HACCP**

Pro vyhledávání, stanovení a evidenci kritických bodů je vypracována *Příručka systému kritických bodů*.

V Louče 30. 8. 2018

.....  
Dana Dohnalová, vedoucí školní jídelny, v.r.

.....  
Mgr. Šárka Navrátilová, ředitelka ZŠ a MŠ, v.r.