



## **Směrnice**

# **Vnitřní řád stravovací místnosti školní jídelny a výdejny**

<b>ČÍSLO SMĚRNICE, Č.j.:</b>	10_Vnitřní řád stravovací místnosti ŠJ a výdejny ŘZŠ/6/2022
<b>SPISOVÝ/SKARTAČNÍ ZNAK</b>	A.1. V5
<b>SMĚRNICE NABÝVÁ PLATNOSTI DNE:</b>	1.9.2022
<b>SMĚRNICE NABÝVÁ ÚČINNOSTI DNE:</b>	1.9.2022

### **PŘÍLOHY**

<b>SCHVALOVATEL:</b>	PhDr. František Grunt, ředitel školy
<b>VYPRACOVALA:</b>	Martina Krumpolcová, vedoucí školní jídelny
<b>VERZE ČÍSLO</b>	1.0

## Obecná ustanovení

Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění, vydávám jako statutární orgán školy tento řád.

### 1 Působnost a zásady směrnice

Tato směrnice (dále jen *řád školní jídelny*) upravuje pravidla provozu místnosti určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy (dále jen *školní jídelna*), vymezuje povinnosti stravovacího zařízení a školy, která tuto službu využívá pro své žáky.

### 2 Organizace stravování

- 1) Vstup jednotlivých strávníků do prostor jídelny či výdejny je dovolen jen v přítomnosti pedagogických pracovníků a v příslušné provozní době.
- 2) Při vstupu do prostor jídelny se žáci řadí do fronty, připraví si identifikační čip, před výdejním místem si vezmou táč a příbor. Na výdejním místě se žák identifikuje čipem a je mu kuchařem – kuchařkou vydán kompletní oběd. Nápoje mají samoobslužná výdejní místa.
- 3) Po konzumaci jídla žák odnese použité nádoby k příslušnému okénku, kde táč odloží na pojízdný pás nebo do stojanu na použité nádoby.
- 4) Po celou dobu přítomnosti v prostorách školní jídelny žáci zachovávají osobní bezpečnost, hygienu stravování a společenská pravidla.

### 3 Organizace dohledu

- 1) Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:00 h do 14:00 h.
- 2) Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy a jiní zaměstnanci školy. Rozvrh dohledu je vyvěšen v jídelně.
- 3) Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
- 4) Dojde-li k úrazu strávníků, ohlásí dohlížející úraz vedoucí ŠJ či výdejny, poskytne první pomoc a provede zápis v knize úrazů.
- 5) Dohlížející pracovníci zejména
  - a) sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,...), v případě pochybností může požádat pracovníky stravovacího zařízení o degustační porci a připomínky zapsat do provozní knihy, která je k těmto účelům vedena ve stravovacím zařízení. Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, přílohy,...) a výsledek opět zapsat do provozní knihy;
  - b) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu;
  - c) sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice apod.;
  - d) 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;
  - e) sledují dodržování jídelníčku;
  - f) sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táčů;
  - g) regulují osvětlení a větrání;

- h) sledují odevzdávání nádobí strážníky, kteří odkládají celé podnosy. Roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení;
- i) poslední dohled po skončení provozu zavírá okna, vypíná osvětlení (vzduchotechniku) a uzamyká místnost jídelny.
- j) Běžný úklid zajišťují v jídelně pracovníci zařízení školního stravování, včetně úklidu stolů a podlahy znečištěných jídel během provozu.
- k) Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně, na období nejméně 14 dnů předem.
- l) Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojíždání. 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.

#### **4 Kontrola činnosti pracovníků stravovacího zařízení**

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

- 1) zda se u nich neprojeví 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) zda udržují v čistotě své pracoviště a používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- 5) zda pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou,
- 6) zda nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice,...) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládají jej i při krátkodobém opuštění pracoviště.

#### **5 Závěrečná ustanovení**

- 1) Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena Martina Krumpolcová, vedoucí školní jídelny.
- 2) Řád je vyvěšen na nástěnce školní jídelny a školní výdejny.

V Líbeznicích dne 1.9.2022

PhDr. František Grunt  
ředitel školy