

Střední škola, základní škola a mateřská škola da Vinci, školská právnická osoba  
Na Drahách 20, Dolní Břežany

## 10. VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č.j.:	/2015/A.1./A10
Vypracoval:	Eliška Rejnová
Schválil:	Jitka Lukešová
Pedagogická rada projednala dne	28.8.2015
Řád nabývá platnosti ode dne:	1.9.2015
Řád nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2015

### 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.

#### 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.

Zásady směrnice:

- musí být vydána písemně,
- nesmí být vydána v rozporu s právními předpisy,
- nesmí být vydána se zpětnou účinností,
- vzniká na dobu neurčitou,
- je závazný pro všechny zaměstnance organizace,
- ředitel školy je povinen seznámit zaměstnance s vydáním, změnou nebo zrušením této směrnice nejpozději do 15 dnů,
- směrnice musí být přístupná všem zaměstnancům.

#### 2 Organizace dohledu

- a) Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy.
- b) Výdejna a jídelna jsou v provozu 9.00-9.30; 12.00-13.00; 14.30-15.00.
  - aa) Pracovník výdejny si vždy 15 minut před vydáváním, vyzvedne svačiny, oběd připravené pro tento účel v termoportech.
  - bb) Oběd je pak bezprostředně vydán z vodní lázně.
  - cc) Dohled ve výdejně a jídelně zajišťují zaměstnanci a pedagogičtí pracovníci
 Školní jídelna je v provozu v pracovní dny 10.00-11.00; 12.00-13.30; 14.30-16.30.
- c) Dohled ve školní jídelně zajišťují zaměstnanci právnické osoby vykonávající činnost školní jídelny (pedagogičtí pracovníci školy, případně jiní zaměstnanci školy). Rozvrh dohledu je vyvěšen u vstupu do jídelny.

- d) Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
- e) Dohlížející pracovníci zejména
  - aa) 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. Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, přílohy,...).
  - bb) sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy, přizpůsobí příchody dalších strávníků.
  - cc) sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení.
  - dd) zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny. Výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné žáky probíhá po ukončení provozní doby.
  - ee) sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců;
  - ff) regulují osvětlení a větrání;
  - gg) sledují odevzdávání nádobí strávníky, rozřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod.
- f) Běžný úklid zajišťují v jídelně pracovníci zařízení školního stravování, včetně úklidu stolů a podlahy znečištěných jídel během provozu.
- g) Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně, na období nejméně 7 dnů předem.
- h) Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášejí z místnosti, při příznivém počasí je možné konzumovat jídlo na zahradě, na místech k tomu určených (stoly na terase před jídelnou). Jídlo je upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny - jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nejsou v obchodním balení, ale jsou vydávány na miskách.

### 3 Kontrola činnosti pracovníků stravovacího zařízení

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

- a) zda se u nich neprojeví příznaky onemocnění,
- b) 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,
- c) průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
- d) udržují v čistotě své pracoviště a používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- e) pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou,
- f) nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru...) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládají jej i při krátkodobém opuštění pracoviště.

#### **4 Závěrečná ustanovení**

1. Kontrolou provádění ustanovení tohoto řádu je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: šéfkuchař.
2. Zrušuje se předchozí znění tohoto řádu. Uložení řádu v archivu školy se řídí Spisovým řádem školy.
3. Řád nabývá platnosti dnem podpisu ředitelem školy a zveřejněním.
4. Vnitřní řád jídelny byl projednán na pedagogické radě dne 28.8.2015.
5. Řád nabývá účinnosti dnem : 1.9.2015.

V Dolních Břežanech dne 1. 9. 2015

Ing. Jitka Lukešová  
ředitelka SŠ, ZŠ a MŠ da Vinci