

Základní škola Zbraslavice  
Zbraslavice 190  
285 21 Zbraslavice  
IČ 48670804

## Č 14 SMĚRNICE PRO STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

- PRACOVNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ
- VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ
- PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY
- SANITAČNÍ ŘÁD

Č.j.	ZSZBRA339/2024/Tou
Spisový a skartační znak:	AA. A 5
Vypracovala:	Jaroslava Toušková
Schválila:	Mgr. Martina Peroutková, MBA, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti dne:	1. 7. 2024, aktualizace 1. 9. 2025 /zrušení dodatků č.1 a č.2/

**Obsahuje:** - pracovní řád školní kuchyně  
- vnitřní řád školního stravování a vybírání poplatků ve školní jídelně  
- provozní řád školní jídelny  
- sanitační řád kuchyně

### Úvodní ustanovení

Tato směrnice se vydává na základě ustanovení zákona č.561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl. 137/2004 Sb., a nař. ES 852/2004

Zaměstnanci Základní školy Zbraslavice a žáci tohoto zařízení, kteří se stravují ve Školní jídelně Zbraslavice čp. 190, jsou povinni se řídit Vyhláškou Ministerstva financí ČR č.84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování ze dne 14.2.2005, Vyhláškou č.107/2005 Sb., o školním stravování ze dne 25.února 2005, Vyhláškou č. 272/2021 Sb., o školním stravování ze dne 14. července 2021, hygienickými předpisy, zejména Nařízením ES č. 852/2004.

Podle vyhlášky č.272/2021 Sb., o školním stravování-příloha č.2, se žáci rozdělují do kategorií již ne podle tříd, ale dle věku, kterého dosáhnou v daném školním roce.

1. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

2. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

## **I. Pracovní řád školní kuchyně**

### **1. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit vstupní prohlídce a poté periodické prohlídce u svého obvodního nebo smluvního lékaře.
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřížené a nenalakované, vždy používá ochranné jednorázové rukavice.
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. dezinfekčního/ prostředku
5. je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě a výdeji potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny.
6. nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

### **2. Provozovatel je povinen zajistit**

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

### **3. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně**

1. dodržovat pracovní dobu
2. odpovědnost za odemykání a zamykání prostor mají všichni zaměstnanci
3. dbát na svůj zdravotní stav
4. dodržovat provozní, sanitační řád, Haccp a pracovní řád školní jídelny
5. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
6. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
7. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
8. kontrolovat záruční lhůty potravin

#### **4. Zásady provozní hygieny**

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců
7. do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorech
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství, tyto prostředky jsou ukládány odděleně, mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků, bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí

#### **5.1. Skladování potravin**

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích,

a v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou průběžně kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší

#### **5.2. Příprava pokrmů**

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá v hrubé přípravně masa. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmu, které se musí naporcovat jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmu dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporulujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmu se uchovávají při teplotě + 65 °C.

### **5.3. Výdej stravy:**

Pokrmu určené k výdeji jsou umístěny v gastronádobách ve vyhřívacím pultu a konvektomatu. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmu musí mít nejnižší teplotu + 65 °C.

### **6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:**

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmu (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojeku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky...) na pracovní plochy
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) jen při vypnutí elektrického proudu, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmu
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a nádob s horkými pokrmu
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat, nepoužívat mobilní telefony a nerušit ostatní při pracovní činnosti
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmu nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
17. dodržovat zákaz kladení nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru
19. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny

20. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
21. při použití horních podlaží kuchyňských konvektomatů dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených gastronádob, nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do spuštěného stroje rukou
22. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní jídelny, včetně mimořádných událostí
23. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
24. je třeba dbát o to, aby stropy, stěny a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
25. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv.
26. všichni zaměstnanci musí být o těchto pokynech poučeni, podpisem potvrzují přečtení a dodržování
27. k odkládání osobních věcí využívat pouze místa k tomu vyhrazená, která jsou označená „osobní prostor“

## **II. Vnitřní řád školního stravování a vybírání poplatků ve školní jídelně**

### **A. Úvodní ustanovení**

Vnitřní řád školní jídelny je vydáván v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon).

Provoz školní jídelny se řídí vyhláškou 107/2005 o školním stravování.

### **B. Práva a povinnosti žáků, práva a povinnosti zákonných zástupců žáků**

Žáci docházející do školní jídelny dodržují pravidla kulturního chování, řídí se pokyny pedagogického dozoru a dalších oprávněných osob, zároveň se nesmí dopouštět projevů rasismu a šikany.

#### **1. Práva zákonných zástupců žáků**

Zákonný zástupce má právo vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny u vedoucí školní jídelny.

#### **2. Povinnosti zákonných zástupců žáků**

Zákonný zástupce má povinnost informovat vedoucí školní jídelny o změně zdravotní způsobilosti žáka, v době nemoci neprodleně žáka odhlásit z obědů a respektovat dobu odhlašování obědů.

### 3. Odhlašování obědů

Oběd je možno odhlásit den předem na **telefonním čísle 725 506 481** v kanceláři školy, lze i formou SMS zprávy, případně na telef. čísle školy **327 591 134** v době školního vyučování. V nutném případě je možné odhlásit oběd ráno v době od 7:00 do 7:15 hod nebo vyzvednout oběd do jídelny. V době nemoci má žák nárok na oběd pouze první den, další dny musí rodiče obědy odhlásit.

Přihlášení a odhlášky obědů je možno provádět přímo na adrese: [www.strava.cz](http://www.strava.cz).

#### Postup přihlášení:

-[www.strava.cz](http://www.strava.cz)

-výběr jídelny: 3853

-uživatel: prijmeni.jmeno žáka

-heslo: prijmeni.jmeno žáka

-objednávky

### 4. Pravidla pro platby obědů

Obědy se platí převodem na účet školy-**2603279601/2010-žáci a 2903279603/2010-senioři+cizí strážníci** / účty u FioBanky-zřízeny nově od školního roku 2025/2026/, formou zálohy, koncem měsíce předchozího /kolem 20.tého v měsíci/. Zálohy jsou vyúčtovány v červenci a vrací se na účty, ze kterých jsou obědy placeny. Všichni žáci mají přidělený neměnný variabilní symbol po celou dobu výuky na této škole, který je třeba uvádět u každé platby spolu se specifickým symbolem jídelny – 1. Čip k výdeji obědů je možno zakoupit v kanceláři školy v 1.patře za **121,- Kč**, zároveň s vyplněním přihlášky ke stravování.

Platba musí být provedena ve stanoveném termínu /20.tého v měsíci předem/. Výše platby stravného vychází z počtu pracovních dní x cena stravného příslušné věkové kategorie a promítá se do ní dodržování výživových norem. Žák, který nemá obědy zaplacené, může být vyloučen ze školního stravování až do doby úhrady stravného.

### 5. Cena obědů

Strážníci-žáci jsou zařazováni do kategorií podle věku, kterého v daném školním roce dosáhnou.

Žáci-věková hranice 7–10 let	<b>36,- Kč</b>
Žáci-věková hranice 11–14 let	<b>38,- Kč</b>
Žáci-věková hranice 15 a více let	<b>40,- Kč</b>

Kategorie žáků:

- 6- 10let á 36,- Kč, záloha 792,-/měsíc
- 11- 14let á 38,-Kč záloha 836,-/měsíc
- 15 let a více á 40,-Kč záloha 880,-/měsíc

Zaměstnanci **50,- Kč (platba 40,- Kč)** - ceny platné od 1. 4. 2025

Zaměstnanci ZŠ Zbraslavice mají cenu stravného sniženu o **10,- Kč** z FKSP.

Senioři s trvalým pobytem ve Zbraslavicích – **90,- Kč** – platba **62,- Kč** + dotace **28,- Kč** od OÚ Zbraslavice /na každý oběd/

Cizí strávníci – **90,- Kč/oběd**

Ceny obědů pro žáky, seniory a cizí strávnicky jsou platné od 1. 9. 2025.

### **C. Pravidla vzájemných vztahů mezi žáky, zákonnými zástupci žáků a pedagogickými pracovníky**

Pracovník vykonávající dohled nad žáky ve školní jídelně vydává žákům a zákonným zástupcům žáků takové pokyny, které souvisí s plněním vnitřního řádu školní jídelny (zajištění bezpečnosti a nezbytných organizačních opatření).

Ve školní jídelně se žák chová slušně, zdraví pracovníky školy a respektuje pokyny pedagogického dohledu, vedoucí školní jídelny a kuchařky. Hrubé porušení kázně může mít za následek vyloučení ze školního stravování.

Pedagogičtí pracovníci mají povinnost ve smyslu evropského nařízení ke GDPR zachovávat mlčenlivost a chránit před zneužitím data, údaje a osobní údaje žáků a zaměstnanců školy, citlivé osobní údaje, informace o zdravotním stavu žáků a výsledky poradenské pomoci školského poradenského zařízení a školského poradenského pracoviště, s nimiž přišli do styku, shromažďovat pouze nezbytné údaje a osobní údaje, bezpečně je ukládat a chránit před neoprávněným přístupem, neposkytovat je subjektům, které na ně nemají nárok, nepotřebné údaje vyřazovat a dál nezpracovávat.

#### **1. Provoz a vnitřní režim školní jídelny**

1. Školním stravováním se rozumí stravovací služby pro žáky a zaměstnance školy.
2. Žáci přicházejí do jídelny v doprovodu vyučujícího, který dohlédne na to, aby si žáci důkladně umyli ruce. Dohlídí, aby žáci při čekání na pokrm dodržovali doporučené rozestupy.
3. Při čekání na jídlo a při konzumaci jídla se žáci chovají slušně (neruší ostatní strávnicky, nekřičí, nepředbíhají, netlačí se ve frontě, dodržují doporučené rozestupy) v souladu s hygienickými a společenskými pravidly.
4. Pedagogický dohled v jídelně dohlídí na chování žáků, dbá na bezpečnost a pořádek, vychovatelka školní družiny koná dohled u svého oddělení. Pedagog při této činnosti používá potřebné ochranné pomůcky.
5. Pokud žák vylije nebo rozsype část pokrmu, případně rozbije nádobí, zajistí pedagogický dohled úklid a potřebná opatření, aby nedošlo ke zranění.
6. V jídelně se zdržují jen žáci přihlášení ke školnímu stravování, po skončení jídla žáci hned jídelnu opustí.
7. Dojde-li během oběda ke zranění žáka, poskytne mu dohlízející učitel první pomoc, ihned poté provede zápis do knihy úrazů, v případě nutnosti kontaktuje zákonného zástupce.
8. V jídelně mohou všichni žáci využít nabídky teplého čaje nebo filtrované vody.

## **2. Pravidla ke konzumaci vlastního jídla žáků ve školní jídelně**

Pro konzumaci vlastního jídla žáka ve školní jídelně musí být žák přihlášen do školní jídelny, tj. musí mít vyplněnou přihlášku ke stravování.

1. Žák si může přinést své vlastní jídlo a sníst si jej společně s ostatními ve školní jídelně.
2. Jídla lze i kombinovat: část jídla z jídelny (např. nápoj, salát, polévka, příloha) + část jídla doneseného (hlavní chod). Při odběru pouze části oběda se účtuje plná cena oběda.
3. Školní jídelna poskytne žákovi nezbytnou pomoc při konzumaci, například podání příboru či asistenci u stolu.
4. Nezbytná pomoc nezahrnuje ohřev jídla, jeho uchování v lednici, mytí nádobí ani likvidaci zbytků vlastní stravy.
5. Žák nesmí nechat ochutnávat vlastní stravu dalším strávníkům.
6. Zákonný zástupce žáka zodpovídá za bezpečnost a zdravotní nezávadnost vlastní donesené stravy.

## **3. Výdej obědů**

Výdej obědů probíhá **od 11:30 hod., od 12:25 hod. a od 13:15 hod.**

Výdej obědů do jídelnosáčů probíhá **od 10:45 hod. – 11:15 hodin.**

Dobu výdeje je možné přizpůsobit a upravit podle potřeb strávníků z důvodů školních výletů, různých akcí apod.

## **4. Ochrana majetku školy**

1. Žáci používají zařízení školní jídelny pouze za účelem stravování.
2. Žáci jsou povinni šetřit zařízení a vybavení jídelny.
3. Škodou na majetku školní jídelny, kterou způsobí žák z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce žáka uhradit v plné výši.

## **5. Stravování v době ředitelského volna a nemoci žáka**

V době ředitelského volna a prázdnin škola stravování neposkytuje.

První den nemoci lze strávníkovi poskytnout jídlo v rámci školního stravování, a to z důvodného předpokladu, že si strávník-přihlášený ke stravování ve školní jídelně-předem nemůže stravu odhlásit (§ 4 odst. 9 vyhlášky č. 107/2005 Sb.).

Ostatní dny musí být strávník odhlášen. Pokud si strávník v době nemoci neodhlásí oběd, bude mu řádně vyúčtován. Dodatečné odhlášky nejsou možné.

## **D. Jídelní lístek**

Jídelní lístek pro ZŠ sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s hlavní kuchařkou a vedením školy. Při sestavování jídelního lístku se postupuje podle závazných pravidel a podle zásad racionální výživy. Důraz je kladen na plnění spotřebního koše, který musí být dodržován a plněn, dostatek ovoce, čerstvé zeleniny, luštěnin, ryb a mléčných výrobků. Při přípravě jídel se střídají technologické postupy. Jídelníček je umístěn na stránkách školy a

v prostoru školní jídelny. Cizím strávnickům a seniorům je v případě potřeby poskytován v tištěné formě.

### Závěrečná ustanovení

Platnost vnitřního řádu školní jídelny začíná s účinností od 1.9.2021. Vnitřní řád je průběžně aktualizován-poslední aktualizace 1.7.2024.

## III. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

1. Zaměstnanci Základní školy Zbraslavice a žáci tohoto zařízení, kteří se stravují ve Školní jídelně Zbraslavice čp. 190, jsou povinni se řídit Vyhláškou Ministerstva financí ČR č.84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování ze dne 14.2.2005, Vyhláškou č.107/2005 Sb., o školním stravování ze dne 25.února 2005, Vyhláškou č. 272/2021 Sb., o školním stravování ze dne 14. července 2021, hygienickými předpisy, zejména Nařízením ES č. 852/2004.
2. Zákonný zástupce dítěte/žáka vyplní přihlášku ke stravování. Podpisem potvrdí seznámením s informací o platbách a odhlášení/přihlášení stravného.
3. Podle vyhlášky č.272/2021 Sb., o školním stravování-příloha č.2, se žáci rozdělují do kategorií již ne podle tříd, ale dle věku, kterého dosáhnou v daném školním roce.

4.

#### Současné ceny stravného:

##### Oběd ZŠ Zbraslavice:

žáci 7-10 let	36,-
žáci 11-14 let	38,-
žáci 15 let a více	40,-
zaměstnanci	50,-

##### Ostatní poskytované obědy:

Senioři s trvalým pobytem ve Zbraslavicích	90,- - dotace 28,- od OÚ Zbraslavice
Cizí strávnicki	90,-

##### Expedice pokrmů:

Výdejní doba pro odběr do jídlonosičů	10:45-11:15 hod.
Výdej pro žáky a zaměstnance ZŠ	11:30-13:15 hod.
Konec výdeje	13:30 hod.

5. Před příchodem do jídelny si žáci umyjí ruce. V jídelně se řadí do zástupu u výdejního okénka, vyzvednou si oběd a odchází se posadit ke stolu. Žáci se chovají slušně, dbají

zásad společenského chování a správného stravování. Žákům se zakazuje provozovat při jídle takovou činnost, která by ohrožovala jejich zdraví a bezpečnost. Po celou dobu oběda je nad nimi vykonáván dozor vychovatelkou školní družiny, zaměstnanci školy a ŠJ (11:00 - 13:00). Vstup do školní jídelny je povolen pouze strávnickům, kteří mají na daný den přihlášený oběd.

6. Strávnickům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vracení k dojídání. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávnický je neodnášejí do šaten nebo jiných prostorů školní jídelny. Po jídle žáci po sobě uklidí místo a odnesou použité nádoby k okénku, kde si je pracovníce kuchyně odebere. Roztřídění nádobí, seškrabání zbytků jídel provádí personál stravovacího zařízení.
7. Úklid během výdejní doby (rozbité nádoby, potřísnění podlahy) zajistí provozní zaměstnankyně ŠJ.
8. Dojde-li během oběda ke zranění žáka, poskytne mu dohlízející učitel první pomoc, ihned poté provede zápis do knihy úrazů, v případě nutnosti kontaktuje zákonného zástupce.

9. Jídelní lístek je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Kritéria spotřebního koše a váhové limity k nahlédnutí na webových stránkách ZŠ v sekci jídelna. Týdenní jídelní lístek je vyvěšen na nástěnce ve školní jídelně a na webových stránkách ZŠ. Cizí strávnický a senioři dostávají v případě potřeby jídelní lístek v tištěné formě na celý měsíc.

10. Platby stravného-stravné lze platit bezhotovostně, nebo v hotovosti.

a. Bezhotovostně (převodem z účtu). Platba musí být provedena zálohově každý měsíc předem, ke každému 20. dni v měsíci. Vyúčtování skutečně odebraných (přihlášených) jídel se provádí 1x za rok v červenci. Přepjatky se vrací zpětně na účet.

b. Platba v hotovosti-vybírání poplatků za obědy provádí pí. účetní. Platba se vybírá předem.

11. Pokud stravné nebude uhrazeno v daném termínu, nelze žákovi poskytnout další stravování.

12. Odhlášení, přihlášení stravy:

Oběd je možno odhlásit den předem na telefonním čísle 725 506 481, lze i formou SMS zprávy, případně na telef. čísle školy 327 591 134 v době školního vyučování. V nutném případě je možné odhlásit oběd ráno v době od 7:00 do 7:15 hod. /Změna od 1. 4. 2025/.

- Podle § 4 vyhlášky o školním stravování č. 107/2005 Sb., se první den neplánované nepřítomnosti strávnicka ve škole považuje za pobyt ve škole a na oběd má nárok. Na další dny je nutno dítě odhlásit. Pokud rodiče nestihnou odhlásit dítě ze stravování včas, mohou si první den nemoci vyzvednout oběd do vlastních čistých jídelnosičů. Neodebraný oběd je účtován a není za něj náhrada, je rozdělen mezi ostatní děti.

13. Výdej do jídelnosičů:

- Plnění do jídlonosičů probíhá před výdejem pro žáky ZŠ od 10:45-11:15. Strava je vydána do čistých neskleněných nádob. Obědy vydané do jídlonosičů jsou určeny k okamžité spotřebě. Zaměstnanci školní jídelny zodpovídají za kvalitu, teplotu a zdravotní nezávadnost do doby naplnění jídlonosičů. Naplněné jídlonosiče jsou připravené k odběru na vyhrazeném místě. Žáci nepřítomní ve škole, cizí strážníci a senioři u zadního vchodu do jídelny. Žáci přítomní ve škole a učitelé na vyhrazeném místě ve školní jídelně. Zaměstnanci školní jídelny si vyhrazují právo špinavý nebo neumytý jídlonosič nenaplnit!

14. V době ředitelského volna dotované školní stravování nelze poskytnout.

15. Jestliže ve školní jídelně dojde k přerušení dodávky elektrické energie nebo pitné vody, které neumožní splnit zásady osobní, provozní hygieny a dodržet platné hygienické předpisy pro stravovací služby (Vyhláška č.137/2004 Sb.), bude provoz jídelny přerušen. Strávníkům nebude poskytnuto žádné stravování. O této situaci budou neprodleně informováni všichni zákonní zástupci strávníků v systému Bakaláři.

16. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny. Jako příloha k tomuto provoznímu řádu je řád sanitační-hygiena provozu.

17. Veškeré připomínky a námítky je třeba neprodleně řešit s vedoucí školní jídelny.

## **IV. Sanitační řád**

### **Úvodní ustanovení**

Tento řád je zpracován na základě vyhlášky č.137/2004, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a upravuje průběžný denní úklid po skončení pracovní doby, týdenní úklid, zařazení sanitačních dnů nebo jinou formu provádění účinné sanitace, ochranné dezinfekce a deratizace. O hygienickém stavu zařízení, prováděné sanitaci, ochranné dezinfekci se vede řádná evidence.

Za provádění uvedených úkonů a jejich evidenci **zodpovídá vedoucí školní jídelny.**

Ve smyslu platných hygienických předpisů zabezpečí hygienickou úroveň zařízení následující frekvence úkonů.

### **1. Běžný úklid**

- úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně i několikrát denně dle potřeby.

Jedná se o:

- mytí podlahy v kuchyni 2x denně, s dezinfekcí 1x denně
- mytí podlahy v jídelně, chodbách, skladech s dezinfekcí 1x denně
- mytí podlahy s dezinfekcí ve škrábkárně brambor po každém použití
- úklid pracovních ploch a nářadí denně
- mytí stolů v jídelně 2x denně
- očištění, případně vymytí strojů po použití
- důkladné umytí a vypláchnutí výlevky v kuchyni minimálně 1x denně

## **2. Týdenní úklid**

- úklidové práce prováděné 1x týdně.

Jedná se o:

- omytí regálů, skříní na potraviny apod.
- úklid všech provozních místností (sklady, šatny)
- omytí a dezinfekce vnitřních stěn chladicího zařízení
- dezinfekce pomůcek na čištění

## **3. Měsíční úklid**

- úklidové práce prováděné 1x měsíčně.

Jedná se o:

- mytí dveří
- umytí omyvatelných částí stěn, nábytku s šatně
- omytí topných těles v jídelně

## **4. Sanitační dny**

- úklidové práce zařazované nejméně 1x za 3 měsíce.

Jedná se o:

- pískování a dezinfekce nádobí
- dezinfekce povrchů a podlah
- mytí dveří a oken
- mytí svítidel, topných těles

## **5. Generální úklid**

- úklidové práce prováděné 2x ročně.

Jedná se o:

- generální úklid kuchyně, jídelny a všech ostatních prostor – mytí oken, dveří, pískování nádobí, vydrhnutí regálů, očištění vzduchotechnického a klimatizačního zařízení
- kontrolu zásob
- odstranění nepotřebných předmětů
- menší opravy dle potřeb
- výměna poškozeného nádobí, náradí a dalšího vybavení

## **6. Deratizace a dezinfekce**

- prováděna 2x ročně odbornou firmou

**Dále je nutné provádět:**

- bílení nebo malování výrobních prostor 1x ročně
- bílení nebo malování skladových prostor 1x za 2 roky
- obnova nátěrů dle potřeb
- podlahy v místnostech jiných než výrobních, pravidelně denně používaných, omývat 1x týdně
- umývat regály a skříně na potraviny dle potřeby
- běžný úklid pracovních ploch a nářadí – umývat a dezinfikovat po skončení práce nebo při každé změně potraviny
- pomůcky na čištění dezinfikovat ponořením do 5% roztoku chloraminu nebo 1% roztokem Sava
- výměna ochranných oděvů minimálně 2x týdně, vždy po větším znečištění
- likvidace odpadu z kuchyně minimálně 1x denně, v případě potřeby i v průběhu dne

#### 7. Požadavky na úklid hygienického zařízení:

- podlahy, umyvadla, záchody udržovat v čistotě průběžně
- dveře a omyvatelné části stěn ošetřovat 1x měsíčně nebo podle znečištění
- nábytek v šatnách ošetřovat 1x měsíčně
- stálá, dostatečná zásoba toaletního papíru, mýdla, papírových ručníků
- výměna textilních ručníků minimálně 2x týdně

#### 8. Požadavky na osobní hygienu pracovníků:

Každý zaměstnanec je povinen:

- pečovat o tělesnou čistotu
- před započatím práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití toalety, po manipulaci s odpady a při každém znečištění umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, případně dezinfekčního prostředku
- nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při přípravě pokrmů
- udržovat pracovní oděv v čistotě, podle potřeby měnit pracovní oděv i v průběhu pracovního dne
- při činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty používat jednorázové rukavice
- v průběhu pracovní doby neopouštět pracoviště v pracovním oděvu, obuvi
- zdržet se nehygienického chování na pracovišti (např. kouření, konzumace jídla, úprava vlasů, nehtů, ...)
- mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty
- mít ruce bez ozdobných předmětů
- použitý pracovní oděv, v pracovní době občanský oděv, ukládat na místo k tomu vyčleněné (pracovní a občanský oděv se ukládají odděleně)

Ve Zbraslavicích 1. 9. 2025

Vypracovala:  
Jaroslava Toušková

  
Mgr. Martina Peroutková, MBA  
ředitelka