

Škola - <i>Základní škola a mateřská škola Rybná nad Zdobnicí, (okres Rychnov nad Kněžnou)</i>	
Vnitřní řád školní jídelny	
Č.j.:	Schváleno: 27. 08. 2018
Spisový znak:	Účinnost od: 01. 09. 2018
Změny: 24. 8. 2020 (stravné) 26. 8. 2021 – provozní doba jídelny 20. 10. 2022 – zvýšení cen stravného od 1. 11. 2022	

Telefon: 494 594 304, mob. 603 158 699

E-mail: zsrybna60@seznam.cz.

Úvod

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o závodním stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, žáků a zákonných zástupců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strávníků.

Vnitřní řád obsahuje:

- A. Provozní řád školní jídelny
- B. Provozní řád kuchyně
- C. Sanitační řád

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

I. ÚVODNÍ USTANOVENÍ

- Vnitřní řád školní jídelny je vydáván v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a je součástí organizačního řádu právnické osoby Základní škola a mateřská škola Rybná nad Zdobnicí.
- Vnitřní řád školní jídelny je platný pro součást školní jídelna právnické osoby Základní škola a mateřská škola Rybná nad Zdobnicí, příspěvková organizace (dále jen „školní jídelna“).
- Přihláškou ke stravování ve školní jídelně se účastník stravování i jeho zákonný zástupce zavazuje dodržovat vnitřní řád školní jídelny.
- Zřízení a provoz uvedeného školského zařízení vymezují platné předpisy, zejména:
 - zákon č. 561/2004 Sb., (školský zákon)
 - zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

- vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování
 - vyhláška č. 137/2004, o hygienických požadavcích na stravovací služby,
 - vyhláška č. 84/2005, o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích,
- vše v platném znění.

Školní jídelna zajišťuje stravování:

-pro děti MŠ v rozsahu 1 oběd denně a dvě svačiny v době pobytu dítěte ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,

-pro žáky základní školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,

-pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání.

II. PRÁVA A POVINNOSTI ŽÁKŮ, PRAVIDLA VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A PEDAGOGICKÝMI PRACOVNÍKY

A. Práva žáků

1. Žáci docházející do školní jídelny mají všechna práva dítěte, jak jsou stanovena v „Úmluvě o právech dítěte“.
2. Žáci mají právo na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, na život a práci ve zdravém životním prostředí.
3. Žáci mají právo na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo psychickým násilím, zneužíváním, zanedbáváním, před sociálně patologickými jevy a všemi druhy toxikomanií.

B. Povinnosti žáků

1. Žáci docházející do školní jídelny dodržují pravidla kulturního chování.
2. Žáci se nesmějí dopouštět projevů rasismu a šikanování.
3. Žáci jsou povinni řídit se pokyny pedagogického dozoru a dalších oprávněných osob.

C. Práva zákonných zástupců žáků

1. Zákonný zástupce žáka má právo vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny u vedoucí školní jídelny nebo u ředitele školy.

D. Povinnosti zákonných zástupců žáků

1. Zákonný zástupce má povinnost informovat školu o změně zdravotní způsobilosti, zdravotních obtížích žáka nebo jiných závažných skutečnostech, na které je nutno brát ze zdravotního hlediska ohled.

E. Pravidla vzájemných vztahů mezi žáky, zákonnými zástupci žáků a pedagogickými pracovníky

1. Dozor ve školní jídelně vydává žákům a zákonným zástupcům žáků pouze takové pokyny, které bezprostředně souvisí s plněním vnitřního řádu školní jídelny, zajištění bezpečnosti a dalších nezbytných organizačních opatření.

2. Informace, které zákonný zástupce poskytne o žákovi (zdravotní způsobilost,...) jsou důvěrné a všichni pedagogičtí pracovníci se řídí zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.
3. Žák zdraví ve školní jídelně pracovníky školy srozumitelným pozdravem. Pracovník školy žákovi na pozdrav odpoví.

III. PROVOZ A VNITŘNÍ REŽIM ŠKOLNÍ JÍDELNY

A. Účastníci stravování

1. Školním stravováním se rozumí stravovací služby pro děti, žáky a zaměstnance.
2. Školní stravování se řídí výživovými normami stanovenými v příloze č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovených v příloze č. 2 k vyhlášce č. 107/2005.
3. Účastníci školního stravování ve smyslu výše uvedených předpisů jsou děti v MŠ a žáci ZŠ organizace Základní škola a mateřská škola Rybná nad Zdobnicí. Účastníci závodního stravování jsou zaměstnanci organizace Základní škola a mateřská škola Rybná nad Zdobnicí. Škola nenabízí stravování ostatním občanům v rámci vedlejší hospodářské činnosti.
4. V případě opakovaného nedodržování tohoto vnitřního řádu ŠJ (zejména porušování kázně a ohrožování bezpečnosti a hygieny stravování), má ředitel školy právo po předchozím upozornění vyloučit žáka ze stravování ve ŠJ.

B. Provoz školní jídelny

1. Podrobné podmínky poskytování školního stravování, zejména podmínky přihlašování a odhlašování strážníků a jídel, organizaci výdeje jídel a způsob hrazení úplaty za školní stravování jsou vymezeny vnitřním předpisem ŠJ Základní škola a mateřská škola Rybná nad Zdobnicí, který je přílohou tohoto vnitřního řádu ŠJ.
2. Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat
 - a) oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem,
 - b) oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s polodenním provozem, pro šestihodinový provoz oběd a předcházející přesnídávkové jídlo
3. Žák základní školy má právo denně odebrat oběd.
4. Provoz školní jídelny je od 7:00 hod. do 14:30 hod.
5. Doba výdeje stravy pro děti, žáky a zaměstnance školy je od 11:30 hod. do 12:30 hod.

C. Vnitřní režim školní jídelny

Školní jídelna se řídí zákonem č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví „a nařízení č. 852/2004 /ES „O hygieně potravin“, vyhláškou č. 107/2005 Sb. O školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, doplněnou vyhláškou č. 84/2005 Sb., Hygienickými předpisy, vyhláškou č. 137/2004 Sb. a zákonem 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném vzdělávání v platném znění.

Vyhláška o školním stravování a hygienické předpisy jsou k nahlédnutí u vedoucí školní jídelny. Jídelní lístek a ostatní informace jsou na nástěnce a ve školní jídelně. Sestavování jídelníčku se řídí zásadami zdravé výživy a spotřebním košem vybraných druhů potravin dle přílohy č. 2 k vyhlášce č. 48/1993 Sb. v platném znění.

Školní stravování se uskutečňuje jen v době pobytu dítěte či žáka ve škole.

To znamená, že *v případě absence dítěte nebo žáka musí být oběd odhlášen. Výjimkou je první den nepředpokládané absence (nemoc, kdy může odebrat dítě/žák stravu za sníženou cenu (cenu potravin) do jídelnosičů.*

Následující dny musí stravu odhlásit, jinak může být doúčtována úhrada za přípravu oběda do plné výše(tj.+40Kč k ceně potravin a to i v případě, že stravu nevyzvedne a tzv. „propadne“)

Strávníci se odhlašují den předem, nejpozději **do 15:30 hod** na telefonním čísle: 732 283 028, na emailu: **zsrybna60@seznam.cz** nebo osobně u vedoucí školní jídelny nebo kuchařky. (výjimečně, při onemocnění žáka, lze oběd odhlásit ráno do **7:00 hodin.**)

Dle přílohy č. 2 vyhlášky č.107/2005 Sb. se strávníci MŠ a ZŠ zařazují do skupin platících stravné podle věkových kategorií

MŠ	Dítě do 7 let
MŠ	Dítě starší 7 let
ZŠ	7 – 10 let
ZŠ	11 – 14 let
Zaměstnanci	

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni **na dobu školního roku, kdy školní rok je od 1. září do 31. srpna.**

Strávníci, kteří v průběhu docházky do MŠ dovrší 7 let věku a strávníci, kteří v průběhu docházky do ZŠ dovrší 11 let věku, hradí dle uvedené vyhlášky vyšší stravné.

Ve školní jídelně je pro zaměstnance poskytováno závodní stravování.

Stravné se platí převodem na číslo účtu a v hotovosti - dle stanoveného termínu vedoucí školního stravování, **nejděle však do 25. dne předchozího měsíce.** Ceny stravného a zařazování strávníků do jednotlivých kategorií se řídí vyhláškou č. 107/2015Sb., o školním stravování v platném znění.

Školní kuchyně nevaří dietní jídla.
Škola zajišťuje pitný režim.

Výše stravného od 1. 11. 2022

	Dítě do 6 let	Dítě ve věku 7 let
<i>MŠ - celý den</i>	49 Kč	56 Kč
<i>MŠ - přesnídávka</i>	11 Kč	11 Kč
<i>MŠ - oběd</i>	27 Kč	34 Kč
<i>MŠ - svačina</i>	11 Kč (1 029 Kč /měsíc)	11 Kč (1 176 Kč/měsíc)
<i>ZŠ - 7- 10 let oběd</i>	34 Kč (714 Kč/měsíc)	
<i>ZŠ - 11 – 15 let oběd</i>	36 Kč (756 Kč/měsíc)	
<i>Zaměstnanci + praxe</i>	38 Kč (798Kč/měsíc)	

Výdejní doba:

MŠ – přesnídávka **od 8:15 hod**

MŠ – obědy **od 11:15 hod.**

ZŠ – obědy **od 11:35 hod třída 1. – 5.**

Odchod žáků na oběd se řídí přiloženým rozvrhem. O změnách výdeje obědů jsou vedoucí stravování a kuchařka informovány předem.

Strávníci se chovají v jídelně slušně, neničí zařízení, neodcizují přístroje a jiné předměty. Pokud budou strávníci přistiženi při úmyslném ničení a poškozování věcí, musí škodu uhradit. Veškeré dotazy a připomínky k provozu jídelny přijímá vedoucí školního stravování paní Jarmila Chovančíková.

IV. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ ŽÁKŮ, OCHRANA ŽÁKŮ PŘED SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝMI JEVY A PŘED PROJEVY DISKRIMINACE, NEPŘÁTELSTVÍ NEBO NÁSILÍ

A. Bezpečnost a ochrana zdraví žáků

1. Žáci jsou povinni chránit své zdraví, zdraví svých spolužáků, pracovníků školy i ostatních osob.
2. Bezpečnost a ochrana zdraví žáků ve školní jídelně je zajištěna po celou dobu provozu ŠJ,
3. K zajištění bezpečnosti ve školní jídelně je určen pedagogický dozor.
4. Rozpis pedagogických dozorů je umístěn ve školní jídelně na viditelném místě.
5. Žáci jsou seznamováni se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví, pravidly chování a hygieny.
6. Žáci dodržují při všech svých činnostech zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, při svém počínání mají na paměti nebezpečí úrazu. Dodržují pravidla chování a hygieny.
7. Pedagogický dozor dbá o bezpečnost stravujících se, organizuje odběr stravy a zajišťuje čistotu a bezpečnost prostředí, zejména podlahy. Žáci se mohou v případě potřeby na pedagogický dozor obracet.
8. Každý úraz, poranění či nehodu ve školní jídelně okamžitě hlásí pedagogickému dozoru. Zdravotní indispozici dítě neprodleně oznámí pedagogickému dozoru, který poskytne potřebnou péči, uvědomí vedení školy a zákonné zástupce, případně zajistí transport nemocného dítěte - vždy v doprovodu zákonného zástupce či jiné pověřené osoby.

B. Ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

1. Je zakázáno nošení, držení, distribuce a zneužívání návykových látek (alkohol, cigarety, drogy) v areálu školy.
2. Projevy šikanování mezi žáky, tj. násilí, omezování osobní svobody, ponižování a pod., kterých by se dopouštěli jednotliví žáci nebo skupiny žáků vůči jiným žákům nebo skupinám (zejména v situacích, kdy jsou takto postiženi žáci mladší a slabší), jsou v prostorách školy přísně zakázány.

V. OCHRANA MAJETKU ŠKOLY

1. Žáci mají právo užívat zařízení školní jídelny v souvislosti se školním stravováním.
2. Žáci jsou povinni udržovat pořádek a nepoškozovat úmyslně předměty tvořící zařízení ŠJ.
3. Žáci šetří zařízení a vybavení jídelny a uklízí po sobě zanechanou nečistotu.
4. Žáci okamžitě oznámí zjištěné závady školního majetku pedagogickému dozoru v ŠJ.
5. Škodu na majetku školní jídelny, kterou způsobí žák svévolně nebo z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce žáka v plné výši uhradit.

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

I. ÚVOD

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

- 1. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
- 2. Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

II. ZÁSADY OSOBNÍ A PROVOZNÍ HYGIENY

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,
- b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- c) vedoucí ŠJ má u sebe zdravotní průkazy zaměstnanců kuchyně a na vyzvání je předloží orgánu ochrany veřejného zdraví,
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,

j) v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů,

k) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,

l) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,

m) dodržovat zákaz kouření.

- **2. Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.**

- **3. Zásady provozní hygieny:**

a) 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,

b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,

c) sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,

d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,

e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,

f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně

g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,

h) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat,

i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,

j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,

k) v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit,

l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

• **4. Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:**

a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,

b) je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny,

c) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,

d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),

e) je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,

f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.

III. POŽADAVKY PROVOZU

• **Pro účely splnění požadavků BZOP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:**

a) nepracovat s nožem směrem k tělu,

b) odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,

c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy,

d) nádoby s pokrmu (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,

e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,

f) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů při vypnutém motoru,

g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,

h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,

i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,

j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vyřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,

k) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplnovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápet) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů,

l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,

m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,

n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,

o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,

p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,

q) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,

r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,

s) mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,

t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,

u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,

v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; 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,

w) 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,

x) 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; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,

y) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,

z) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

IV. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

1. Vnitřní řád školní jídelny, kuchyně a sanitační řád byl projednán a schválen na provozní poradě a pedagogické radě dne 27. 8. 2018.
2. Ruší se platnost předešlých řádů.
3. Platnost vnitřního řádu školní jídelny začíná s účinností od 1.9.2018 na dobu neurčitou a průběžně bude upravován dle potřeb školy a dle platné legislativy a případných změnách v legislativě

V. DOTAZY A PŘIPOMÍNKY

Dotazy, připomínky, případné problémy řešte ihned s vedoucí školní jídelny p. Jarmilou Chovančíkovou nebo ředitelkou školy Mgr. Jitkou Dytrtovou.

Při zahájení stravování se žáci, rodiče a zaměstnanci seznamují s Provozním řádem školní jídelny, který je zveřejněn na nástěnce u vstupu do školní jídelny.

vedoucí školní jídelny

.....

ředitelka školy

.....

kuchařka

.....

SANITAČNÍ ŘÁD

Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne.

Po dokončení směny a výdeje provádějí:

- umytí všech pracovních ploch
- umytí všech pracovních nástrojů
- umytí jídelního vozíku
- umytí podlahy
- umytí dřezů a umyvadla
- průběžné odstraňování odpadků

Týdenní úklid:

- celkový úklid všech pracovišť
- odmrazení a vymytí lednic dle potřeby
- omytí stěn, kachlíček u pracovních ploch
- úklid sklepa a skladových prostor
- vyčištění trouby dle potřeby
- umytí skleniček a hrníčků – dezinfekce
- úklid šatny
- dezinfekce odpadů a škrabky
-

Čtvrtletní sanitační dny:

- celkový úklid všech prostor kuchyně
- vymytí všech regálů, zásuvek a poliček pro ukládání nádobí a jiných potřeb
- umytí všech talířů, hrníčků a skleniček pískem
- omytí dveří, obkladů a akumulčních kamen, trouby
- čištění svítidel
- dezinfekce všech pracovních ploch

Čtvrtletní sanitační dny ve školním roce 2025/2026 budou:

27. 10. 2025

29. 12. 2025

03. 02. 2026

20. 05. 2026

V Rybné nad Zdobnicí dne 26. 08. 2025

Mgr. Dytrtová Jitka - ředitelka školy

Chovančíková Jarmila - vedoucí školní jídelny

