

	Základní škola a mateřská škola Ostrožská Lhota, příspěvková organizace			
	ŠKOLNÍ ŘÁD – PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY			
Č.j.:	Spisový/skartační znak	ZŠOL/834/2025	106.3/2025	A5
Vypracoval:		Mgr. František Chmelíček, ředitel školy		
Směrnice nabývá platnosti dne:		3.12.2025		
Směrnice nabývá účinnosti dne:		3.12.2025		
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.				

Obecná ustanovení

Školní jídelna Základní školy a mateřské školy Ostrožská Lhota (dále jen "školní jídelna") se ve své činnosti řídí zejména vyhláškou č. 107/2005, o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, a dále příslušnými hygienickými předpisy.

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhl.137/2004 Sb., nař.EŠ 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

1. Provozní informace

- 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
- konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví
- školní jídelna především zabezpečuje stravování dětí a žáků v době jejich pobytu ve škole, umožňuje stravování vlastních zaměstnanců a v rámci doplňkové činnosti poskytuje, mimo jiné, stravování cizím strávníkům
- prostřednictvím portálu www.strava.cz si strávník může odhlásit nebo přihlásit stravu a vybrat v případě nabídky ze dvou obědů do 13 hodin pracovního dne, který předchází výdeji stravy. Pokud se stane, že nestihne provést změnu do 13 hodin, kontaktuje vedoucí školní jídelny na telefonním čísle 730 155 366 nebo napíše email na adresu jidelna@zsol.cz nejpozději do 7 hodin daného dne výdeje stravy. Po 7. hodině už odhlásit oběd nelze, ale po telefonické domluvě si strávník může oběd odebrat v jednorázovém obalu do 11 hodin ve školní jídelně (cena jednorázového obalu je 10,- Kč)

- e) při otevření nového měsíce jsou všichni strávníci, kteří mají přihlášku ke stravování, automaticky přihlášení a dle potřeby si provádí změnu objednávek
- f) při otevření měsíce se také zvýší finanční konto o celý následující měsíc a po připsání platby za ukončený měsíc se stav konta o platbu sníží
- g) do finančního konta se počítá nejen cena stravy, ale i školné v mateřské škole a družina a kroužky v základní škole. Informaci o platbách zjistíte v historii systému strávnicka
- h) jídelní lístek je zadáván nejpozději ve čtvrtek, aby si strávníci mohli včas objednávat ve školní jídelně a on-line na portálu www.strava.cz

2. Platby a ceny

- a) platby stravného a školného je možné provádět
 - i. inkasem (na vašem účtu povolení inkasa pro účet školy č. 9480067001/5500, do školní jídelny nahlásit č. účtu, z kterého bude platba odcházet)
 - ii. převodem z účtu (začátkem měsíce přijdou informace na email – vždy uvádět variabilní symbol)
 - iii. v hotovosti v kanceláři školní jídelny (začátkem měsíce přijdou informace o platbě)
- b) Ceny stravného
 - i. **Děti MŠ**
3–6 let ranní svačinka 12 Kč oběd 20 Kč odpolední svačinka 10 Kč
nad 6 let ranní svačinka 13 Kč oběd 26 Kč odpolední svačinka 10 Kč
 - ii. **Žáci ZŠ**
7–10 let oběd 27 Kč
11–14 let oběd 29 Kč
nad 15 let oběd 33 Kč
 - iii. **Cizí strávníci**
oběd 110 Kč
 - iv. **Praktikanti, pracovníci na dohodu**
oběd 65 Kč

3. Režim provozu školní jídelny

- a) výdejní doba oběda pro školská zařízení pondělí–pátek 11:30 - 13:30 hodin
- b) výdejní doba oběda do jídlonosičů cizím strávníkům ve školní jídelně je 10:30 - 11:00 hodin
- c) rozvoz obědů v jídlonosičích cizím strávníkům probíhá od 11:00 – 12:00 hodin
- d) během pracovního dne probíhá převoz svačinek a obědů dětem a zaměstnancům do budovy mateřské školy
- e) strávníkům, kterým je oběd vydáván do jídlonosičů, je přísně vymezen čas a prostor pro jejich odběr. Pro cizí strávníky je vymezena doba výdeje dle dohody s vedoucí školní jídelny
- f) děti a žáci mají právo denně odebrat stravu. Žák, který nebyl přítomen ve škole/školce, nemá nárok na odebrání oběda ve školní jídelně. Výjimkou je první den nemoci, kdy lze vydat oběd do jídlonosiče, pokud nebylo možno oběd včas odhlásit

- g) odhlašování obědů – odhlásit oběd si mohou strážníci, případně jejich rodiče tak, jak je uvedeno v bodě d tohoto provozního řádu. Oběd, který není odhlášen, propadá
- h) dohledy po dobu výdeje jsou zajištěny zaměstnanci základní školy. Dohled ve školní jídelně má právo napomenout žáky v případě jejich nevhodného chování, v nejkrajnějším případě může být strážník vyloučen ze stravování
- i) strážníci jsou povinni chovat se v jídelně a přilehlých prostorách slušně a dbát pokynů obsluhujícího personálu
- j) strážníci jsou povinni řídit se pokyny dozoru, vedoucí výdejny nebo vedoucí školní jídelny
- k) k odkládání aktovek a batohů je určen prostor před vstupem do jídelny
- l) je zakázáno vodit do prostor jídelny psy či jiná domácí zvířata a kouřit
- m) při nevolnosti nebo zranění jsou strážníci povinni okamžitě tuto skutečnost nahlásit dozoru ve výdejně

4. Školní bufet

- a) školní bufet je součástí školní jídelny a slouží jako doplňková forma školního stravování
- b) je určen pro žáky základní školy, pedagogické pracovníky a zaměstnance školy, není veřejně přístupný
- c) hlavním cílem bufetu je nabídnout doplňkové občerstvení odpovídající zásadám zdravé výživy a hygienickým požadavkům
- d) sortiment je volen s ohledem na věk žáků a doporučení pro školní stravování
- e) nabízený sortiment zahrnuje zejména
 - i. obložené bagety, čerstvé slané a sladké pečivo, zapečené toasty
 - ii. mléčné výrobky a jogurty
 - iii. zdravější varianty cereálních výrobků
 - iv. teplý párek v rohlíku (příležitostně)
 - v. nápoje vhodné pro děti bez přidaného cukru
- f) veškerý nabízený sortiment je v souladu s platnou legislativou a tzv. „pamlskovou vyhláškou“ – vyhláška č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny nabízené ve školách
- g) nabídka neobsahuje energetické nápoje, přesolené a přeslazené výrobky ani nevhodné pochutiny
- h) příprava pokrmů, které jsou zpracovávány na místě (např. toasty, párek v rohlíku), probíhá v souladu s hygienickými normami podle Nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin
- i) provozní doba školního bufetu je vždy pouze o přestávkách a to po 1. a 2. vyučovací hodině, aby nerušila výuku ani výdej hlavního jídla ve školní jídelně
- j) konkrétní časy provozu jsou vyvěšeny na přístupném místě v prostoru bufetu
- k) prodej zboží zajišťuje personál školní jídelny s příslušnou odbornou způsobilostí a proškolením v oblasti hygieny potravin
- l) úhrada za zboží je možná v hotovosti (dle technických možností školy)
- m) nabídka školního bufetu je pravidelně kontrolována vedoucí školní jídelny a vedením školy, aby odpovídala aktuálním výživovým doporučením a legislativním požadavkům

5. Konzumace vlastního jídla v prostorách jídelny

- a) vlastní jídlo je jídlo, které nepřipravila jídelna, ale žák si jej přinese z domova
- b) možnost konzumace vlastního jídla v prostorách školní jídelny se vztahuje pouze na žáky, kterým je jinak zajišťováno školní stravování podle školského zákona
- c) vlastní jídlo je možno konzumovat pouze v době, kdy probíhá školní stravování v jídelně
- d) jídla lze také kombinovat – část jídla připraveného v jídelně a část přineseného z domova
- e) při odběru pouze části z celkového jídla (např. pouze polévky a pití) se vždy účtuje plná cena oběda, protože vyhláška stanoví pouze celkovou cenu celého jídla a nelze tak proto rozpočítávat cenu jednotlivých odebraných částí jídla. Proto nelze vyžadovat slevu na stravném za jídlo, které žák z vlastního rozhodnutí nesní, nebo neodebere
- f) za kvalitu, bezpečnost a zdravotní nezávadnost přineseného vlastního jídla nenese zodpovědnost jídelna, ale zákonný zástupce žáka. Ten musí své dítě poučit, že nesmí v jídelně nabízet vlastní stravu k ochutnání ostatním dětem z hygienických a bezpečnostních důvodů
- g) jídelna žákům s vlastním jídlem poskytuje nezbytnou pomoc, aby mohli jíst společně s ostatními
- h) nezbytná pomoc ale nezahrnuje ohřev, skladování v lednici, mytí přinesených nádob ani likvidaci zbytků. Vyhláška takovou pomoc neukládá, ale škola se může v některých případech na druhu pomoci dohodnout individuálně se zákonným zástupcem konkrétního žáka
- i) žák musí být přihlášen k odběru školního stravování a ve dnech, kdy konzumuje pouze a jen vlastní jídlo, musí být na daný den řádně odhlášený. Ve dnech, kdy se neodhlásí, zaplatí celé jídlo.

6. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- a) před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce
- b) zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- c) pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
- d) je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím 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. desinfekčního/ prostředku
- e) je nutné 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
- f) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- g) v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku

- h) platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- i) ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

7. Provozovatel je povinen zajistit

- a) aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- b) osobní ochranné a pracovní pomůcky
- c) aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- d) podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- e) provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
- f) vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

8. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- a) dbát na svůj zdravotní stav
- b) dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
- c) dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- d) znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- e) užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- f) kontrolovat záruční lhůty potravin
- g) pracovní doba kuchyně 6:00 – 14:30 hodin, na výdejním místě v mateřské škole 7:30 – 9:30 hodin, 11:00 – 14.30 hodin
- h) odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka, vedoucí školní jídelny a kuchařka
- i) manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí školní jídelny, vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti také v kanceláři vedoucí školní jídelny

9. 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
- c) 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.)
- d) musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
- e) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně

- f) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- g) do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
- h) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- i) zákaz kouření ve všech prostorách
- j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně ve skladu čisticích prostředků. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí

10. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ, v době její nepřítomnosti hlavní kuchařka. Potravinu 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, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou 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, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18° C nebo nižší.

11. Příprava pokrmů

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

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. 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. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. 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.

Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy 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 nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C."

12. Výdej stravy

Pokrmu jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

Strava do mateřské školy se převážně v termoboxech vždy před výdejem.

13. Povinnosti zaměstnanců pro účely splnění požadavků BOZP

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu
- b) odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- c) nádoby s pokrmu (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- d) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- e) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- f) do masového strojek vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
- g) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
- h) zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) na pracovní plochy
- i) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- j) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) 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, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
- k) nepřenašet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmu
- l) dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmu
- m) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- n) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- o) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- p) 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
- q) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- r) 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

- r) 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
- s) 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
- t) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- u) nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- v) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- w) při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
- x) všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
- y) je třeba dbát o to, aby stropy, římsy 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
- z) v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

14. Závěrečná ustanovení

- a) směrnice je umístěna na nástěnce vedle jídelního lístku v každé výdejně, na webových stránkách školní jídelny, v ředitelně školy, u zástupkyně pro mateřskou školu a v kanceláři školní jídelny
- b) ruší se předchozí znění této směrnice ZŠ 381/2024 ze dne 7.10.2024. Uložení směrnice se řídí spisovým řádem školy
- c) směrnice nabývá platnosti dnem 3.12.2025
- d) směrnice nabývá účinnosti dnem 3.12.2025
- e) zaměstnanci školní jídelny s touto směrnicí byli seznámeni dne 3.12.2025

V Ostrožské Lhotě dne 3.12.2025

Základní škola a mateřská škola
Ostrožská Lhota,
příspěvková organizace
IČO: 709 38 491
687 23 Ostrožská Lhota 306
Mgr. František Chmelíček
ředitel školy