



|                                                                                                                                                         |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Mateřská škola a základní škola pro děti s kombinovaným postižením SMILING CROCODILE, o.p.s., se sídlem K Učilišti 165/15, 102 00 Praha 10 - Štěrboholy |                            |
| Vnitřní řád školní jídelny – výdejny                                                                                                                    |                            |
| Č. j.: MŠZŠ-SMILING/354/2021-ŘŠ                                                                                                                         |                            |
| Spisový znak: 2.1                                                                                                                                       | Skartační znak: A10        |
| Počet listů/počet příloh: 3                                                                                                                             | Datum doručení: 1. 9. 2021 |

## V n i t ř n í   ř á d   š k o l n í   j í d e l n y   - v ý d e j n y

# S M I L I N G   C R O C O D I L E

### I. Obecná ustanovení

1. Zaměstnanci, pohybující se v kuchyni se řídí danými hygienickými vyhláškami, vnitřními předpisy a směrnicemi:
  - Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny v platném znění
  - Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 410/2005 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na provoz škol, předškolních zařízení a některých školních zařízení v platném znění
  - Vyhláška MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění
  - Vnitřní řád ŠJV
  - Sanitační řád ŠJV
  - Provozní řád ZŠ a MŠ
  - Hygienické minimum
  - Pracovní náplně
  - Pokyny BOZP

2. Rozsah poskytovaných služeb:

Školní jídelna – výdejna zajišťuje školní stravování, stravování zaměstnanců a dalších pracovníků školy a školských zařízení, jako jsou dobrovolníci. Strava je poskytována i cizím strávníkům – spolupracovníci školy – stážisté, praktikanti, případně osoby samostatně výdělečně činné. Škola poskytuje žákům ZŠ kromě oběda i doplňkovou stravu – dopolední přesnídávky a odpolední svačiny.



## II. Zásady manipulace s potravinami

1. ŠJV denně měří při převzetí a před výdejem teplotu jídla a vede předepsanou dokumentaci.
2. Po převzetí se teplá strava se okamžitě ukládá v gastronádobách do ohřívače s vodní lázní tak, aby teplotní řetězec po celou dobu až do výdeje stravy neklesl pod hranici 60°C.
3. Studená strava v hygienických obalech se po převzetí okamžitě ukládá do lednice, určené na dětské svačinky (pomazánky, mléčné výrobky, šunka, uzeniny, ovocné dřeně, ovoce, zelenina apod.)
4. Ovoce a zelenina jsou dodávány již očištěné a umyté v hygienickém obalu a vždy zvlášť ovoce a zvlášť zelenina. V lednici na dětské svačinky jsou ukládány zvlášť na polici určené pro ovoce a zeleninu, ostatní studená strava je ukládána odděleně v jiné polici.
5. Pečivo se ukládá v dovezeném obalu do košíku v kuchyňce v polici na pečivo. Vždy je skladováno pouze to pečivo, které je určeno k výdeji (zbylé pečivo je ihned likvidováno).
6. Při manipulaci se studenou stravou v rámci přípravy svačinek je zelenina krájena či strouhána výhradně na prkénku používaném pouze pro zeleninu.
7. Do kuchyně mají přístup pouze zaměstnanci se zdravotním průkazem. Ostatním osobám je do těchto prostor vstup zakázán.
8. V kuchyni je vyvěšen seznam rizikových potravin. Na veřejně přístupném místě – na nástěnce školy je vyvěšen seznam alergenů.
9. Rodiče mohou vznášet připomínky ke stravování dětí u vedení školy.

## III. Seznam kritických bodů

1. Kritický bod – sledování teploty teplé stravy při převzetí od dodavatele – teplota při převzetí teplé stravy nesmí být nižší než 60°C. Naměřená teplota se zaznamenává na dodací list dovezené stravy od dodavatele. Strava se okamžitě ukládá v gastronádobách do ohřívače s vodní lázní tak, aby teplotní řetězec po celou dobu až do výdeje stravy neklesl pod hranici 60°C.



2. Kritický bod – sledování teploty při výdeji teplé stravy – teplota při výdeji stravy nesmí být nižší než 60°C. Naměřená teplota se zaznamenává na dodací list dovezené stravy od dodavatele. Vydané jídlo na talíři je neprodleně konzumováno.

Dřívější 3. Kritický bod – sledování času od převzetí po výdej stravy – vzhledem k pevnému časovému řádu dovozu stravy a výdeje stravy dle režimu provozu MŠ a ZŠ, kdy po několikaměsíčním měření bylo zjištěno, že nedochází k překročení lhůty 4 hodin pro výdej stravy, a tedy není důvod, aby nadále byla tato operace sledována jako kritický bod. Proto se z kritických bodů vyjímá.

Dřívější 4. Kritický bod – sledování teploty v lednici – po několikaměsíčním měření teplot v chladícím zařízení bylo zjištěno, že nedochází k překročení skladovací teploty v lednici nad 4 °C, a tedy není důvod, aby nadále byla tato operace sledována jako kritický bod. Proto se z kritických bodů vyjímá.

#### **IV. Školní stravování**

1. k přihlášení ke stravování je nutno odevzdat vedení školy přihlášku, podepsanou zákonným zástupcem dítěte/žáka
2. odhlášení dítěte/žáka ze stravování se provádí písemně odevzdáním formuláře s datem ukončení stravování, podepsaného zákonným zástupcem
3. škola učí děti/žáky správným stravovacím návykům, tomu je přizpůsobena skladba jídelního lístku
4. ve stravě je zařazen dostatek čerstvého ovoce a zeleniny, luštěnin, cereálního pečiva a mléčných výrobků
5. je dodržován pitný režim – voda, voda se sirupem, čaj ovocný slazený či neslazený, bylinný, s citrónem
6. po dohodě rodičů s vedením školy a ŠJV je možné individuální řešení jakéhokoliv dietetického problému (potravinové alergie, bezlepková dieta, diabetická strava atd.)



1. časový rozvrh výdeje stravy

| přesnídávka   | oběd          | svačina       |
|---------------|---------------|---------------|
| 10.00 – 10.30 | 12.15 – 13:15 | 14.30 – 15.00 |

|              |                                |   |         |
|--------------|--------------------------------|---|---------|
| 2. Stravné : | dopolední přesnídávka          | - | 20,-Kč  |
|              | oběd (hlavní jídlo s polévkou) |   |         |
|              | MŠ                             | - | 45,-Kč  |
|              | ZŠ do 11 let                   | - | 55,- Kč |
|              | ZŠ od 11 let                   | - | 60,- Kč |
|              | odpolední svačina              | - | 20,- Kč |

3. Platba stravného:

Stravné se platí zálohově pravidelně každý měsíc školního roku (tj. září–červen, příp. červenec) vždy k prvnímu dni v měsíci bezhotovostně na účet školy nebo hotově v kanceláři zástupce ředitelky od 9.00 -15.00 hod. vždy nejpozději k prvnímu pracovnímu dni v měsíci.

Bezhotovostní platby lze provádět zadáním trvalého příkazu v bance, nebo jednorázovými příkazy k úhradě.

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Číslo účtu: 2108103246         | Kód banky: 2700        |
| Variabilní symbol:             | rodné číslo dítěte     |
| Specifický symbol pro stravné: | 2222                   |
| Datum splatnosti:              | vždy k 1. dni v měsíci |

Přepłatky za odhlášené obědy budou zúčtovány a vráceny vždy na konci pololetí k 31. 1. a 30. 6.

- Po odevzdání přihlášky ke stravování a po dohodě s rodiči je dětem/žákům přihlašována strava dle rozsahu docházky.
- Odhlásování obědů se provádí v předstihu nejpozději den předem do 10 hod. Při náhlém onemocnění dítěte si lze osobně vyzvednout jídlo pouze první den nemoci dítěte, na ostatní dny je nutno dítě ze stravování odhlásit. Odhlásování obědů provádí zákonný zástupce dítěte telefonicky spolu s omlouváním dítěte telefonicky u paní učitelky nebo osobně ve škole. Neodhlášené obědy propadají.
- Odchod po obědě – pokud je tato skutečnost den předem do 10 hod. paní učitelce, je dítěti/žákovi svačina odhlášena.



#### **IV. Stravování zaměstnanců a pracovníků školy a školských zařízení**

1. stravování dospělých se řídí všemi výše uvedenými vyhláškami a řády
2. cena hlavního jídla s polévkou je 75,-Kč

Na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb. v platném znění je nutné konzumovat jídlo v době oběda okamžitě po jeho vydání. Je nepřípustné jídlo dále skladovat (nelze nechávat v kuchyňce, v lednici, ve vlastních nádobách atd.). Z toho vyplývá i zákaz odnášení jídla z budovy školy dle §25.

#### **V. Zrušující ustanovení**

Tímto se ruší všechny předchozí Vnitřní řády školní jídelny – výdejny.

V Praze dne 1. 9. 2021

Mgr. Dagmar Herrmannová v.r.  
ředitelka školy

Vnitřní řád školní jídelny – výdejny byl schválen pedagogickou radou dne 30. 6. 2021.