

MOTTO: „VAŘÍME POCTIVĚ, JÍME ODPOVĚDNĚ“

Vnitřní řád školní jídelny

Článek I: Úvodní ustanovení a právní rámec

1. Tento vnitřní řád školní jídelny (dále jen „vnitřní řád“) upravuje podmínky poskytování školního stravování pro žáky Základní školy a je vydán v souladu s:
 - **Zákonem č. 561/2004 Sb.**, o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů (zejména § 122 a § 30).
 - **Vyhláškou č. 107/2005 Sb.**, o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.
 - **Vyhláškou č. 121/2023 Sb.**, o požadavcích na pokrmy.
 - **Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004** o hygieně potravin.
2. Školní stravování je zajišťováno jako hmotné zabezpečení žáků po dobu jejich pobytu ve škole a v rámci školního vzdělávání.
3. Provozovatelem jídelny je Základní škola Velké Opatovice, příspěvková organizace.

Článek II: Rozsah služeb a časový harmonogram stravování

1. Žák základní školy má právo denně odebrat **oběd** (předkrm/polévka, hlavní chod, nápoj, případně doplněk jako salát, dezert či ovoce).
 2. Výdej stravy a její konzumace probíhá výhradně v prostorách školní jídelny v těchto vymezených časech:
 - Přesnídávka (bufetový výdej): od 8: 35. hodin do 8.55 hodin 1. výdej,
od 9.40. hodin do 10.00. hodin 2. výdej.
 - Oběd (bufetový výdej): 11:30 – 13:50 hod.
 3. Mimo stanovenou dobu je vstup do výdejny strážníkům zakázán. Pokrmy jsou určeny k okamžité konzumaci v jídelně a nelze je odnášet z prostor provozovny (s výjimkou prvního dne nemoci do jídelnosičů).
-

Článek III: Organizace samoobslužného (bufetového) výdeje stravy

1. S cílem modernizace školního stravování, podpory samostatnosti dětí a snížení plýtvání potravinami je ve školní jídelně zaveden **samoobslužný (bufetový) systém výdeje** doplňkových strav (přesnídávek) a obědů.
2. **Pravidla chování u samoobslužných pultů:**
 - Hygiena rukou: Každý strávník je povinen si bezprostředně před příchodem k výdejnímu pultu umýt ruce teplou vodou a mýdlem nebo použít bezkontaktní dezinfekční stojan umístěný u vstupu do jídelny
 - **Použití servírovacího náčiní:** Strávníci nesmí na nebalené potraviny a pokrmy sahat rukama. Pro odběr každé složky stravy (přílohy, saláty, ovoce, pečivo) jsou povinni používat výhradně vyhrazené společné servírovací náčiní (kleště, naběračky, lžice), které náleží k dané gastronomické době.
 - **Zákaz sekundární kontaminace:** Je přísně zakázáno vracet již odebrané jídlo z vlastního talíře či podnosu zpět do společných samoobslužných pultů (gastronádob).
 - **Respektování ochranných prvků:** Žáci se nesmí naklánět pod skleněné protidechové clony (hygienické zákryty). Tyto clony slouží k ochraně stravy před kapénkovou kontaminací a nesmí se s nimi jakkoli manipulovat či je znečišťovat.
3. **Pravidla pro odběr nápojů:** Nápoje jsou podávány prostřednictvím nápojových automatů/termosů. Žáci si sami odebírají čisté sklenice a čepují nápoj. Je zakázáno používat k doplňování nápojů již použité sklenice či vlastní lahve z hygienických důvodů.

Článek IV: Teplotní řetězec a bezpečnost pokrmů

1. Provozovatel výdejny zajišťuje, aby byly po celou dobu výdeje dodrženy legislativní teplotní limity pro podávání stravy:
 - **Teplé pokrmy** musí mít v době výdeje a podání strávníkovi teplotu **nejméně +60 °C**. K udržení teploty slouží teplé samoobslužné pulty (vodní lázně) a infračervené ohřevné lampy integrované v horních clonách.
 - **Studené pokrmy** (saláty, jogurty, pomazánky, ovoce) musí být uchovávány a vydávány při teplotě **do +8 °C**. K tomuto účelu slouží pulty s aktivním chlazením.
2. Teplé pokrmy se vydávají nejdéle do 4 hodin od dokončení jejich tepelné úpravy v kuchyni. Nevydané teplé pokrmy po uplynutí této lhůty se ihned likvidují, nesmí se dále skladovat, regenerovat ani zamrazovat.
3. Teploty výdejních zařízení a pokrmů jsou personálem pravidelně měřeny a zaznamenávány do provozního deníku (HACCP log).

Článek V: Přihlašování, odhlašování a úplata za stravování

1. Úplata za školní stravování (stravné) je určena výší finančního normativu na nákup potravin v souladu s přílohou č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb. Strávníci jsou zařazováni do věkových skupin na dobu celého školního roku, ve kterém daného věku dosáhnou.
2. **Odhlašování stravy:**
 - Stravu lze odhlásit nejpozději do 14:00 hod. předchozího pracovního dne prostřednictvím elektronického systému (strava.cz) nebo u vedoucí školní jídelny.

- V případě nemoci žáka lze první den neplánované nepřítomnosti považovat za pobyt ve škole a stravu odebrat (vydat do jídelnosiče).
- V další dny nemoci žák nemá nárok na dotované školní stravování a zákonný zástupce je povinen stravu odhlásit. V případě neodhlášení stravy bude žákovi doúčtována plná (nedotovaná) cena oběda.

Článek VI: Dietní stravování a donáška vlastní stravy

1. Konzumace vlastního jídla (vlastní donáška):

- Žákům je v jídelně umožněno konzumovat vlastní přinesené jídlo (např. z důvodu specifických dietních omezení) časově a prostorově společně s ostatními strávníky.
- Zařízení poskytne žákovi nezbytnou pomoc při konzumaci (např. ohřev v mikrovlnné troubě personálem výdejny, poskytnutí čistého nádobí).
- **Odpovědnost:** Za kvalitu, hygienickou nezávadnost a složení doneseného vlastního jídla odpovídá výhradně zákonný zástupce žáka. Školní jídelna nenese odpovědnost za jakékoli zdravotní komplikace vzniklé konzumací vlastního vneseného jídla.

Článek VII: Dohled v jídelně a bezpečnost strávníků

1. Vzhledem ke specifikům samoobslužného výdeje je v prostoru školní jídelny po celou dobu výdeje stravy zajištěn **trvalý a aktivní pedagogický dohled** (učitelé, vychovatelé) spolu s přítomným personálem výdejny.
2. **Úloha a povinnosti pedagogického dohledu:**
 - Dohlížející pedagog aktivně koordinuje pohyb žáků u bufetových pultů, dohlíží na plynulost výdeje a zabraňuje shlukování dětí.
 - Dohlíží na striktní dodržování hygienických pravidel žáky (mytí/dezinfekce rukou, používání servírovacího náčiní, zákaz sahání na nebalené potraviny rukama, zákaz vrácení jídla zpět do pultů).
 - V případě nevhodného chování strávníka (např. pokus o znečištění stravy, nerespektování hygienických zákrytů) okamžitě zasáhne, zjedná nápravu a informuje personál jídelny o nutnosti případné výměny kontaminovaného pokrmu či náčiní.
 - Pomáhá mladším žákům (především 1. a 2. ročník) s manipulací se servírovacím náčiním, odběrem polévky či nápojů pro zajištění jejich bezpečnosti a ochrany před opařením.
3. **Opatření při porušení pravidel:**
 - Žáci jsou povinni respektovat pokyny dohlížejících pedagogů a personálu jídelny.
 - Hrubé nebo opakované porušování hygienických a bezpečnostních pravidel u samoobslužných pultů **nemůže vést k odeprání stravy** (na kterou má žák ze zákona denní nárok po dobu pobytu ve škole).
 - Je však důvodem k okamžitému **vyloučení žáka ze samoobslužného (bufetového) způsobu výdeje**. V takovém případě bude žákovi strava vydána přímo personálem jídelny (standardní obslužný výdej) a žák ji zkonsumuje na vyhrazeném místě pod přímým pedagogickým dohledem.
 - Souběžně mohou být uplatněna běžná výchovná opatření v souladu se školním řádem školy.

Článek VIII: Závěrečná ustanovení

1. Tento vnitřní řád je závazný pro všechny strážníky, jejich zákonné zástupce, pedagogický dohled i pracovníky školního stravování.
2. Vnitřní řád je trvale vyvěšen na informační nástěnce v prostorách školní jídelny a zveřejněn na webových stránkách školy.
3. Seznámení žáků s tímto řádem provádějí třídní učitelé na začátku každého školního roku. Zákonní zástupci jsou o řádu informováni na třídních schůzkách a prostřednictvím školního informačního systému.

Tento vnitřní řád nabývá účinnosti dnem: **1. září 2026**

Ve Velkých Opatovicích, dne 30. srpna 2026

Jana Galbová, vedoucí školní jídelny