

## **Provozní řád školní jídelny**

**odborné učebny učebního oboru:**

**65-51-H/01 Kuchař-číšník**

/na základě vyhlášky ministerstva školství č. 107/2005 Sb., o školním stravování a vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb., o požadavcích na stravovací služby/

Obsah provozního řádu školní jídelny:

1. Umístění a vybavení školní jídelny
2. Evidence stravování, normování pokrmů
3. Výdej obědů
4. Likvidace zbytků
5. Úklid

#### 1. Umístění a vybavení školní jídelny

-----

Školní jídelna je umístěna v přízemí budovy školy, a protože se jedná o budovu historickou, je uspořádání a vybavení školní jídelny řešeno tak, aby v rámci možností splňovala předepsané podmínky. Jídelna slouží jako výukové pracoviště pro žáky učebního oboru Kuchař-číšník. Každý týden zde probíhá praxe žáků pod dohledem učitelky odborného výcviku, žáci pracují podle daných osnov a v době výdeje obědů zajišťují obsluhu strávníků ve školní jídelně. Přímo v prostorách školní jídelny chybí hygienické zařízení, ale žáci jsou informováni o možnosti použití v teoretickém vyučování před vstupem do školní jídelny. Žáci mají možnost odložit si svršky a tašky na určené místo. Školní jídelně přiléhá místnost na mytí bílého nádobí vybavená myčkou a místnost úklidová. O tyto prostory včetně školní jídelny se stará pracovnice pověřená mytím nádobí a celkovým úklidem.

## 2. Evidence stravného, normování pokrmů

-----

Na základě smlouvy o studiu, mají všichni žáci školy povinnost se stravovat ve školní jídelně. Výjimkou jsou žáci, kteří ze zdravotních důvodů se stravovat nemohou. Evidence stravného je vedena podle jednotlivých tříd, žáci mají možnost odhlásit se ze stravy z důvodu nepřítomnosti ve škole den dopředu do 13.00 hod., popř. telefonicky nebo mailem. Stravné činí 30 Kč/1 oběd a je placeno zálohově částkou 600,- Kč za každý měsíc. Vyúčtování stravného je prováděno ke 30. červnu daného školního roku. Úřední hodiny vedoucí školní jídelny jsou každý den v době od 9.40 - 10.00 hod. Jídelní lístek je sestavován učitelkou odborné výcviku na základě osnov a probíraného učiva žáků, v souladu se všemi zásadami správné výživy tak, aby byl dodržován spotřební koš. Normování daného pokrmu je prováděno dle norem Receptury teplých pokrmů a Receptury studených pokrmů, autor Jan Runštuk a kolektiv. Školní jídelna má vypracovaný Systém kritických bodů. Strávníci mají možnost si vybrat a objednat ze dvou druhů pokrmů, které jsou sepsány na jídelním lístku. Jídelní lístek je sestavován na celý měsíc dopředu a je k vyzvednutí u vedoucí školní jídelny, dále na nástěnce ŠJ a také na mailových stránkách školy. Technické nebo hygienické závady, připomínky k pokrmům, popř. provozu školní jídelny mohou hlásit žáci vedoucí školní jídelny, učitelce odborného výcviku nebo stravovacím referentům dané třídy, kteří třídu zastupují na pravidelných stravovacích komisích.

## 3. Výdej obědů

-----

Výdej obědů probíhá v době 10.40 - 13.00 hod. Žáci přichází do školní jídelny po jednotlivých třídách, dle vyučovacího rozvrhu a za pedagogického dozoru. Při pobytu ve školní jídelně jsou žáci povinni řídit se pokyny dozorujícího pedagoga, popř. učitelky odborného výcviku, chovat se ohleduplně a slušně, vždy v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování. V případě neodebrané stravy ze školní jídelny, mají žáci možnost přídatku zdarma po skončení doby výdeje.

4. Likvidace zbytků

-----

Veškeré zbytky ze školní jídelny jsou po skončení doby výdeje likvidovány a odnášeny na určené místo do určených plastových nádob. Ty potom na základě smlouvy jsou ze školy každý den odváženy.

5. Úklid

-----

Po skončení doby výdeje obědů, provádí pracovnice pověřená úklidem školní jídelny mytí použitého bílého nádobí, úklid stolů a mytí podlah ve všech prostorách školní jídelny. Ubrusy jsou každý den nově zakládány, jejich praní a žehlení je zajištěno dodavatelsky v prádelně.

Lomnice  
30. 6. 2017