



Dětský domov se školou, základní škola a školní jídelna, Chrastava, Školní 438, 463 31

web: www.dds-chrastava.cz, e-mail: vudds-chrastava@volny.cz

tel.: 485 143 104, mob.: 603 481 535, fax: 482 720 174

IČO: 70866937, RED-IZO: 600029158

Vnitřní řád školní jídelny		Ředitel DDŠŽŠŠJ Chrastava
Číslo směrnice.: 334	Číslo jednací: 129/18	
Spisový znak: A.1.3.3	Skartační znak: S/5	
Vypracovala: Mgr. Veronika Machová		
Schválila: Mgr. Veronika Machová		
Účinnost od: 1. 9. 2016		
Změny: 17. 07. 2023		

Dětský domov se školou, základní škola a školní jídelna,

Školní 438, 463 31 Chrastava



Vnitřní řád školní jídelny



Vnitřní řád školní jídelny DDŠ, ZŠ a ŠJ Chrastava

Výdejní doba pro děti:

Stravovací a pitný režim v pondělí:

07:15 hod. – snídaně

10:35 hod. – přesnídávka

13:35 hod. – oběd

15:15 hod. – svačina

18:00 hod. – večeře

19:00 hod. – druhá večeře pro děti starší 15 let

Stravovací a pitný režim v úterý:

07:15 hod. – snídaně

10:35 hod. – přesnídávka

12:35 hod. – oběd

15:30 hod. – svačina

18:00 hod. – večeře

19:00 hod. – druhá večeře pro děti starší 15 let

Stravovací a pitný režim ve středu, čtvrtku, pátek:

07:15 hod. – snídaně

10:35 hod. – přesnídávka

13:35 hod. – oběd

15:00 hod. – svačina

18:00 hod. – večeře

19:00 hod. – druhá večeře pro děti starší 15 let

Stravování a pitný režim v sobotu a neděli:

09:00 hod. – snídaně

10:30 hod. – přesnídávka

12:00 hod. – oběd

15:00 hod. – svačina

17:30 hod. – večeře

19:00 hod. – druhá večeře pro děti starší 15 let

Výdejní doba pro dospělé:

11:30 hod. a 13:30 hod. – oběd



Dozory při stravování žáků:

- Snídaně - dozor provádí asistent pedagoga (noční)
- Přesnídávka - dozor provádí pedagog. pracovníci
- Oběd - dozor provádí pedagog. pracovníci
- Svačina - dozor provádí hlavní služba, vychovatel
- Večeře - dozor provádí hlavní služba, vychovatel
- 2. večeře - dozor provádí hlavní služba, vychovatel

Povinnosti strážníků:

- dodržovat zásady hygieny společného stravování
- do jídelny vstupovat pouze v prezírkách
- v jídelně zachovávat čistotu a klid
- k mytí rukou používat umyvadla a papírové ručníky
- podřídit se případným pokynům orgánů hygienické služby směřujícím k zabezpečení hygieny a k zabránění vzniku a šíření přenosných onemocnění
- nevstupovat do jídelny ve znečištěných a pracovních oděvech
- respektovat pokyny dozírajících pracovníků a bezvýhradně se jim podřizovat
- v případě znečištění židle stolu nebo podlahy rozlitím polévky, omáčky, čaje apod. si chlapci sami provedou úklid vodou, kterou mají připravenou v kbelíčku na vozíčku sloužícího na odkládání špinavého nádobí
- musí dodržovat bezpečnost při stravování, tzn. příbory výhradně používat pro stolování, taktéž nádobí používat pouze ke stolování
- v případě rozbití nádobí si musí po sobě uklidit střepy ve spolupráci s pracovníky kuchyně a zároveň se musí chránit se před poraněním



Sanitační řád školní kuchyně DDŠ, ZŠ a ŠJ Chrastava

Denní úklid:

- mytí pracovních ploch během dne - provádí každý kuchař po sobě
- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí - provádí každý kuchař po sobě
- umytí po skončení směny všech pracovních ploch - provádí kuchař po odpolední směně
- umytí sporáků, varné plotny a všech ploch potřebných k výdeji - provádí každý kuchař po sobě
- umytí umyvadel a toalet - provádí kuchař při odpolední směně
- umytí podlah v kuchyni, přípravnách, chodeb a výdejně - provádí kuchař při odpolední směně
- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch - provádí každý kuchař jak při ranní, tak při odpolední směně
- odstraňování odpadků z kuchyně do popelnic a určených nádob - provádí kuchař při odpolední směně
- kuchaři dodržují třídění odpadů, které se ukládají do nádob a prostoru k tomu určenému
- odkládání utěrek do určeného prostoru - každá kuchař při své směně
- vymetení prostoru pod rohožkou u rampy - provádí uklízečka
- vymytí barelu a hrnce na čaj - každý kuchař při své směně

Týdenní úklid:

Kuchaři 1 x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- vymytí lednic, pískování a dezinfekce - provádí vždy v pondělí odpolední směna, příp. dle aktuální potřeby
- umytí okenních parapetů, umytí výtahu
- mytí konvektomatu - provádí kuchař vždy o sobotní směně
- vymytí kanálů v kuchyni - provádí kuchař při sobotní směně
- úklid suterénního prostoru, únikového schodiště, otření parapetů na schodišti - provádí 1x týdně uklízečka



Měsíční úklid:

Provádí se první týden v měsíci:

- celkový úklid všech pracovišť - všichni zaměstnanci kuchyně
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů - provádí všichni zaměstnanci kuchyně
- sanitace myčky - provádí údržbář
- sanitace nádobí a výrobníků nápojů - provádí oba kuchaři
- údržba a opravy zařízení - provádí údržbář či externí firma
- mytí dveří a omyvatelných obkladů - provádí všichni zaměstnanci kuchyně a uklízečka

Čtvrtletní úklid:

Provádí se první týden v měsíci:

- celkový úklid všech pracovišť - všichni zaměstnanci kuchyně
- vypískování talířů, táců, hrnků a následné opláchnutí v myčce
- údržba a opravy zařízení - provádí údržbář či externí firma
- mytí oken - provádí všichni zaměstnanci kuchyně a uklízečka
- čištění svítidel, odsávání – provádí ve spolupráci s údržbářem všichni zaměstnanci kuchyně

Pro mytí a desinfekci ve stravovacím provozu se používají povolené čisticí prostředky, a to podle návodu výrobce nebo dodavatele.



Provozní řád školní jídelny DDŠ, ZŠ a ŠJ Chrastava

Hlavní úkoly:

- hlavním společným úkolem pracovníků školní jídelny, dále jen pracovníků, je připravovat kvalitní, vhodná, upravená, chutná, zdravá a racionální jídla pro děti a zaměstnance
- podávání jídel je součástí společenské výchovy ve stravování
- pracovníci se svým vzorem a přístupem podílejí na resocializačním procesu dětí
- pracovníci plní pokyny organizace, vydávané ředitelem DDŠ, seznamují se s novými předpisy, opatřeními, recepturami atd.
- pracovníci stravovacího provozu podepisují hmotnou odpovědnost podle pokynů vedení

Zdravotní stav a osobní hygiena pracovníků:

- pracovníci jsou povinni se podrobit před nástupem do zaměstnání vstupní lékařské prohlídce, dále jsou povinni podle pokynů vedoucí stravování podrobovat se termínovaným preventivním prohlídkám
- pracovník stravovacího provozu musí mít zdravotní průkaz před nástupem do zaměstnání, všechny ozdoby rukou apod. (prsteny, hodinky) musí pracovník odkládat v určených prostorech, nehty musí být nenalakované a krátce zastřižené
- před započítím práce a po každé činnosti si pracovníci omývají ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou
- ručníky i utěrky musí být používány vyprané, čisté, vyžehlené a dezinfikované, obdobně toto platí i o pracovních oděvech a obuvi
- pracovníci musí používat pokrývku hlavy a při výdeji jednorázové rukavice
- v pracovním oděvu a obuvi se nesmí odcházet mimo pracoviště
- v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- platí zákaz kouření a konzumace jídel mimo vyhrazená místa
- do stravovacího provozu je zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat

Další povinnosti pracovníků:

- zdravotní způsobilost
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat pokyny k provozní i osobní hygieně
- udržovat pořádek a čistotu ve všech provozních prostorech i v osobní hygieně



- dodržovat Sanitační řád
- užívat jen schválené pracovní postupy a receptury, sledovat kvalitu a nezávadnost potravin
- chránit potraviny a výrobky před jakýmkoliv znečištěním
- dbát na svůj zdravotní stav

Povinnosti organizace:

- prostřednictvím vedoucí stravování vést kuchyňský provoz a zásobování
- zajistit ochranné pomůcky, obuv, zajistit předepsané a potřebné vybavení kuchyně a ostatních prostor stravovacího provozu t.j. i jídelny
- sledovat technologii postupů přípravy stravy, sledovat pestrost a racionálnost stravy
- vytvářet podmínky pro stravovací komisi
- provádět technické opravy zařízení, úpravy prostor stravovacího úseku
- provádět dezinfekce a deratizace specializovanými firmami, provádět likvidaci tuků
- vypracovat a sledovat dodržování Sanitačního řádu DDŠ
- předložit OHS přijatý Sanitační řád a Provozní řád školní kuchyně

Hygiena provozu:

- důraz na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, pracovních pomůcek a náradí
- pravidelnost mytí, čištění podle sanitačního řádu
- malování kuchyně 1 x za 2 roky, v případě nutnosti častěji
- odmrazování námrazy lednic 1 x týdně, mrazicího boxu 1 x měsíčně
- inventář kuchyně musí být udržován v řádném technickém stavu
- v kuchyni se používá jen pitná voda
- mytí nádobí se používá v dostatečně teplé vodě s přídavkem mycího prostředku podle návodu výrobce a po předchozím očištění pravidelně a včas
- bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí, bílé nádobí se neutírá do utěrek
- čisticí a úklidové prostředky a pomůcky jsou ukládány do zvláštní skříně, která je v úklidové místnosti
- špinavé utěrky se průběžně odnášejí do šírny a vyměňují za čisté



Zásady společného stravování:

- za čistotu stolů v jídelně odpovídají pověření zaměstnanci úseků výchovy a školy ve spolupráci s dětmi
- pedagogický dozor při stravování dětí provádí učitelé a vychovatelé
- výdej cizím strávníkům se provádí mimo výdejní dobu dětí
- pracovníci stravování dbají na úsporná opatření ve spotřebě elektřiny atd. (vypínání myčky, elektrické pánve, opatření k šetření ve svícení světly v kuchyni i jídelnách)
- pracovníci školní jídelny odpovídají za zamykání a zavírání oken a dveří s ohledem na bezpečnostní zařízení (kuchyně, jídelny, hlavního vchodu, bočního vchodu)
- přejímání zboží se uskutečňuje po strážce kvantitativní ale i kvalitativní
- za přejímání stravy odpovídá vedoucí stravování a kuchařky
- vedoucí stravování odpovídá spolu s kuchařkami za skladování potravin
- tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutričních hodnot
- k zabezpečení nezávadnosti výživové hodnoty pokrmu volí pracovníci účelnou a šetrnou přípravu stravy
- výdej stravy se provádí podle příkazu ředitele
- vynášení jídel z kuchyně a jídelny povoluje jen ředitel organizace
- pracovníci stravovacího provozu jsou povinni odebírat alespoň jedno hlavní jídlo denně
- v hliníkovém nádobí se nesmí vařit kyselá jídla, nádoby s poškozeným smaltem musí být z vaření odstraněny
- sestavování jídelních lístků provádí vedoucí stravování spolu s kuchařkami, bere v úvahu případné návrhy stravovací komise a žákovské spolusprávy
- jídla jsou sestavována podle požadavků racionální a zdravé výživy, ve stravování je nutno dodržovat také i úpravu pokrmu na talířích, užívání příloh apod. zejména v obdobích chřipek apod. je do jídelníčku zařazováno více ovoce, zeleninových salátů aj.
- nutnou podmínkou školního stravování je nezbytná hygiena a bezpečnost
- z uvedených důvodů jsou proto chlapci doprovázeni dospělou osobou

Všichni strávníci jsou povinni:

- dodržovat kázeň a pořádek na jídelně a dbát pokynů dospělé osoby, neběhat po jídelně
- dodržovat kázeň v jídelně, dbát zásad slušného stolování (omezit hovor na minimum)
- nesnědené jídlo strávník musí vrátit společně s použitým nádobím na přídatný vozík



Závěr

Na výdej každého jídla a realizaci stravování dohlíží vždy určení pedagogičtí pracovníci. Ti zajistí, aby vše probíhalo uspořádaně a s respektem k pravidlům řádného stolování. Dohlíží, aby nedocházelo při výdeji jídla, konzumaci a následném úklidu k nežádoucím projevům diskriminace, útlatku, ponižování, násilí či jinak nerespektujícím projevům. Zvýšenou pozornost věnují možným tendencím k šikanování ohledně snahy potenciálních agresorů získávat od slabších jedinců atraktivní složky stravy. Dále dohlíží na zacházení s majetkem školního zařízení ze strany dětí.

Děti jsou poučeny, jak se mají ve školní jídelně chovat a to jak z hlediska vztahů k dospělým, tak k sobě navzájem, tak i k vybavení školní jídelny. Dále jsou poučeny o zásadách dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví a o nevhodnosti plýtvání jídlem. Určení pedagogičtí pracovníci dohlíží, zda jsou uvedené body ze strany dětí dodržovány a zda jim děti plně rozumí. Je důležité, aby si byli pedagogové vědomi různých rozumových limitů některých dětí, dokázali tak vyhodnotit míru z toho plynoucích rizik a na tato rizika včasné reagovat.

Děti mají k dispozici týdenní jídelní lístek a mají tak kompletní přehled o každém jídle v daný týden.



Stravovací provoz v zařízení DDŠ Chrastava:

Stravovací provoz:

- řídí se příslušnými platnými zákony, vyhláškami, směrnicemi a pokyny MŠMT (Vyhláška č. 313 ze 3. prosince 1997), MZDR (Vyhláška č. 106 ze dne 2. března 2001, Vyhláška 107 a 108 ze dne 9. března 2001, Vyhláška č. 84/2005, vyhláška 107/2005, Vyhláška 107 ze dne 13. března 2008 a dalších institucí, dále pak pokyny ředitele ústavu.
- Od 1. 2. 2015 vyhláškou č. 17/2015 Sb., o školním stravování je legalizace dietního stravování (příprava dietních pokrmů garantovaná nutričním terapeutem nebo možnost odběru dietních pokrmů od odborně způsobilých dodavatelů)

Stravování se poskytuje:

- dětem, zaměstnancům, případně dalším cizím strávnickům na základě písemného povolení ředitele. Tato rozhodnutí jsou uschována u vedoucí stravování.

V čele stravovacího úseku je vedoucí stravování:

- (dále jen VS), která zároveň plní povinnosti skladníka potravin, zabezpečuje pravidelné nákupy a výdeje potravin pro kuchyni na základě tiskopisu „výdejka potravin“, zpracovává statistiky podle pokynů ředitele
- sestavuje týdenní jídelní lístky spolu s kuchaři a stravovací komisí
- změny ve stravování, rozhodnutí ředitele apod. zakládá
- sleduje změny ve stravování, řídí, kontroluje a vyhodnocuje kuchaře a ostatní personál stravovacího provozu, sleduje zdravotnické průkazy zaměstnanců stravovacího provozu
- zabezpečuje a kontroluje plnění sanitačního řádu, předkládá návrhy na změny směrnic ke stravování, požadavky na zabezpečení hygienických předpisů ve stravovacím provozu a doplňuje knihovničku receptur pro stravování, hledá ekonomické a racionální přístupy ke zdravé výživě, dodržuje pokyny pro skladování a ukládání potravin
- podílí se na úsporných opatřeních v zařízení, je přímo podřízena řediteli



STRAVOVACÍ FINANČNÍ NORMY

	7 – 10 let	11 - 14 let	15 a více let
Snídaně	17,00 Kč	19,00 Kč	20,00 Kč
Přesnídávka	14,00 Kč	14,00 Kč	14,00 Kč
Oběd	38,00 Kč	40,00 Kč	44,00 Kč
Svačina	12,00 Kč	14,00 Kč	14,00 Kč
Večeře	29,00 Kč	32,00 Kč	40,00 Kč
Večeře II.	0,00 Kč	0,00 Kč	20,00 Kč
Celodenní finanční norma	110,00 Kč	119,00 Kč	152,00 Kč

Dále je dětem poskytována částka 300,- Kč při mimořádných příležitostech.

	Oběd	Večeře	Příspěvek FKSP
Zaměstnanci	23,00 Kč	22,00 Kč	13,00 Kč
Cizí	71,00 Kč		



Závodní stravování:

- zaměstnanci a děti se stravují ve společné jídelně podle stanovené výdejní doby
- zaměstnancům je poskytováno jedno hlavní jídlo s příspěvkem z FKSP pouze při odpracování nejméně poloviny pracovní doby, za pracovní směnu se považuje výkon práce delší než 4 hodiny, pokud si zaměstnanec objedná další jídla, hradí tzv. „dražší cenu“ (tzn. bez příspěvku FKSP), hlavními jídly se rozumí oběd a večeře
- trvá-li pracovní směna déle než 10 hodin, může zaměstnanec odebrat druhé hlavní jídlo v tzv. „levnější ceně“, pokud je v této době v provozu kuchyně
- zaměstnavatel přispívá zaměstnancům na jedno hlavní jídlo příspěvkem z FKSP na potraviny ve výši Kč 13,-
- odnášení stravy mimo jídelnu je povoleno případně cizím strážníkům s ohledem na kapacitu jídelny a v mimořádných situacích zaměstnancům apod. na základě povolení ředitele
- strážníci jsou povinni včas přihlašovat stravu, poslední pracovní den v měsíci na zvláštním tiskopise nebo v nutném případě i osobně (telefonicky), zároveň je nutné si odhlašovat stravu, nejpozději do 7.30 hodin toho dne, na který si stravu strážník chce odhlásit
- v případě služebních cest apod. je možnost uschovat stravu v kuchyni max. do 13.45 hod.
- včas neodhlášená strava se účtuje v plné výši

Stravování cizích osob:

- strava je poskytována v tzv. dražší ceně a stravování těchto osob povoluje ředitel
- stravování žáků účastnících se soutěží a přehlídek, pořádaných zařízení a jejich pedagogickým dozorem se řídí normativem pro žáky nebo zvláštní dohodou s ředitelem, (např. při výměnném pobytu dětí z jiných zařízení, fakturací normativu pro žáky)

Je zakázáno:

- odebírat nebo snižovat množství stravy dětem pod stanovenou normu z jakéhokoliv důvodu!
- využívat prostor a zařízení kuchyně pro soukromé účely



Kuchyně:

- vytváří podmínky pro přídavky jídel apod., zejména pro starší děti s ohledem na výchovné programy, hlavně v letním období
- případnou zbylou stravu zpracovává personál kuchyně podle hygienických směrnic nebo vrací zpět do skladu potravin apod.
- vstup do kuchyně je umožněn jen řediteli a jeho zástupci, kontrolním orgánům (ČŠI, OHS apod.), cizí osoby vstupují do kuchyně jen se souhlasem ředitele
- zaměstnanci stravovacího úseku jsou povinni dodržovat hygienické předpisy, předpisy BOZP, pokyny VS aj.
- ředitel nebo jím pověřená osoba, která nepracuje ve stravování má právo provádět kontroly osobních zavazadel zaměstnanců, hlavně při odchodu ze zaměstnání
- ukládání soukromých potravin spolu s potravinami pro kuchyni je zakázáno
- používat výtah mohou jen pracovníci, kteří byli řádně proškoleni tj. zaměstnanci kuchyně a údržbář
- zaměstnanci kuchyně byli řádně poučeni o používání bočního schodiště
- kuchaři sledují Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) a zapisují potřebné hodnoty do příslušných formulářů

VS vede předepsanou dokumentaci:

- tabulku finančních norem
- stravovací listinu
- evidenci výdejek
- evidenci HACCP
- skladovou evidenci
- spotřební koš