



## Vnitřní řád školní jídelny

Název organizace: 3. základní škola Cheb, Malé náměstí 3

IČ: 70987165

Telefon: 354422496

Banka: 8802490247/0100

Statutární zástupce: Mgr. Pavel Černý

Vedoucí školní jídelny: Lenka Horčíčková

Maximální kapacita: 1000 jídel

- 1) **Předmět hlavní činnosti:** Příprava pokrmů pro stravování žáků a zaměstnanců  
**Předmět doplňkové činnosti:** příprava a výdej pokrmů pro SZSS Cheb

Legislativa:

-Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce

-Zákon č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník

-Zákon č. 309/2006 Sb., požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

-Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování

-Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví

-Zákon č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu

-Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči

a další související zákony a sbírky,...

## 2) Provozní doba

### a) Žáci a pedagogové

Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době od 11:30 do 14:00 hodin (pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak).

### b) Cizí strávníci (SZSS)

Obědy se vydávají ve všech pracovních dnech (vyjma sobot, nedělí, státních svátků a hlavních prázdnin) v době od 9:00 do 9:30 hodin (pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak).

### c) výdej do jídlonosičů

Obědy v 1. den neplánované nepřítomnosti žáka ve škole se vydávají ve všech dnech školní výuky v době od 11:30 do 11:45 hodin (pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak).

## 3) Ceník

Žáci 7 – 10 let	21,-
Žáci 11 – 14 let	22,-
Žáci 15 let a více	23,-
Dospělí	27,-
Ostatní	50,-
Identifikační karta	36,-



#### 4) Platby

##### a) Inkasní platby

Strávník (případně jeho zástupce) musí v peněžním ústavu zajistit souhlas s inkasem. Doporučujeme nastavit limit 600,00 Kč jednou měsíčně. Číslo bankovního účtu: 8802490247/0100, účel platby - stravné, variabilní symbol strávníka je k dispozici v kanceláři školní jídelny. Strávník doloží potvrzení o zřízení inkasa vedoucí školní jídelny.

##### b) Platby trvalým příkazem

Strávník zadá v peněžním ústavu trvalý příkaz k úhradě na číslo účtu: 8802490247/0100. Variabilní symbol strávníka je k dispozici u vedoucí školní jídelny, které je nutno nahlásit číslo účtu strávníka, na který se budou vracet případné přeplatky.

##### c) Platby smluvní organizace

Smluvní organizace hradí odebrané obědy bezhotovostně. Podrobnosti tohoto vztahu jsou definované v uzavřené smlouvě o poskytování stravování.

#### 5) Dohled nad žáky

Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy, případně jiní zaměstnanci organizace. Je dohlíženo na dodržování bezpečnosti, hygienických zásad a zásad společenského chování. Dohled reguluje osvětlení a větrání, upozorňuje zaměstnankyně kuchyně na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti. Dojde-li k úrazu strávníků, ohlásí dohlížející úraz vedoucí školní jídelny (v případě její nepřítomnosti vedoucí kuchaře, ve výdejně pracovníci výdejny), která mu poskytne první pomoc a provede zápis v knize úrazů.

#### 6) Přihlašování obědů

Školní jídelna vaří denně jeden druh jídla - oběd. Po uhrazení mají strávníci automaticky objednaný obědy. V případě zapomenutí identifikačního média, je třeba tuto skutečnost nahlásit vedoucí školní jídelny. Ta strávníkovi vydá náhradní doklad, s jehož pomocí bude objednaný oběd vydán. Dojde-li ke ztrátě, musí si strávník zakoupit médium nové. Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček na nástěnce a internetové adrese [www.3zscheb.cz](http://www.3zscheb.cz),

#### 7) Odhlašování stravy

Odhlášky se provádí nejpozději den předem a to osobně u vedoucí školní jídelny nebo telefonicky 354 422 496. Výjimkou je posledních 10 pracovních dnů školního roku, kdy nelze provádět odhlášky. Důvodem je nutnost včasného posledního objednání zboží, které nesmí zůstat na skladě po dobu prázdnin. Pokud si strávník neodhlásí stravu včas, je možné ji vyzvednout do jídlonosičů. Hromadné odhlášky, v případě exkurzí, výletů, lyžařských výcviků apod. se řeší pro celé třídy ve spolupráci s příslušnými třídními učiteli. Pokud strava není odhlášena a vyzvednuta, propadá bez náhrady. Jedná-li se o účastníka školního (zvýhodněného) stravování, má na toto stravování nárok jen v 1. den neplánované nepřítomnosti ve škole. Pokud nedojde k odhlášení oběda ani v následujících dnech bude (v souladu s vyhláškou 107/2005Sb. o školním stravování § 4 odst. 9) strávníku (žáku) účtována plná cena oběda (viz ceník - cizí strávníci). Jedná-li se o účastníka závodního stravování (zaměstnanci organizace),



má (dle vyhlášky 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky § 3 odst.3) nárok na závodní stravování, pokud v daný den na pracovišti odpracují alespoň 3 hodiny, jinak je tomuto strávnicku účtována plná cena oběda (viz ceník - cizí strávnicki).

### 8) Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

- a) Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
- b) Všichni zaměstnanci jsou povinni ohlásit závodnímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- c) Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,..) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí mít krátce zastřižené a nenalakované.
- d) Pracovnice si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou.
- e) Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovnice při vaření používají pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště.
- f) V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití alkoholických nápojů, konzumace mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

### 9) Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- a) aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- b) aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- c) vhodné podmínky pro osobní hygienu
- d) osobní ochranné a pracovní pomůcky
- e) oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- f) provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- g) provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- h) aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován
- i) aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin

### 10) Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v odstavci I. dále povinni:

- a) mít zdravotní způsobilost
- b) znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- c) dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- d) užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování, dodržovat technologické postupy přípravy pokrmů zejména striktně dodržovat



technologii přípravy dietních pokrmů

e) chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty, ptáky, nebo nepovolanými osobami

f) udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv, udržovat v čistotě a funkčnosti veškeré technologické zařízení k výkonu své práce

g) mít na pracovišti zdravotní průkaz

h) dbát na svůj zdravotní stav

i) dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti, respektovat pokyny nadřízených, pracovní činnost má každý pracovník definovanou pracovní náplní a hmotnou zodpovědností

## 11) Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

a) pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu

b) malování kuchyně, provádění a obnova nátěrů dle potřeby

c) odstraňování námrazy v lednicích dle sanitačního řádu

d) inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné, v kuchyni musí být používána jen pitná voda

e) mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidávkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků, bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí, bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek

f) čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienického zařízení

g) likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas

## 12) Zásady společného stravování

a) Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvalitativní i kvantitativní. Za správnou přejímku nese odpovědnost vedoucí ŠJ nebo jí pověřená osoba – hlavní kuchařka.

b) Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy nebo za studena. Vejce je možno skladovat pouze s balenými poživatinami.

c) příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku.

d) Na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být tepelně řádně zpracována.

e) Maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase umletí.

f) Na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk.

g) V zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat vejce s porušenou skořápkou, vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na hniličko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza,...) a syrová masa typu tatarských bifteků.

h) Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jejího dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.



- i) Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléknout do jiného pláště.
- j) K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:
- \* mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně
  - \* zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
  - \* syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním
  - \* všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
  - \* tuky se nesmí přepalovat
  - \* vaříme v nádobách s neporušeným smaltovým povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla
- k) Sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polo masitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce podáváme podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

### 13) Provoz školní kuchyně

- a) V kuchyni i v ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- b) Nádobí s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňaply nebo rukavice.
- c) Nepohazovat pomůcky na vaření ( nože, vidličky, naběračky,...) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- d) Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými ( plynovými ) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- e) Velké nádoby přenášet pokud možno ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti do 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- f) Při snímání pokliček dbát zvýšené opatrnosti.
- g) Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní ochranné pracovní prostředky.
- h) Závady na strojích neopravovat, ale ihned hlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- i) Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných minimálně 50 cm od země, od stěn musí být oddělen laťkovým nebo jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- j) Je nutné pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- k) Sekaná a mletá masa se nesmí přechovávat přes noc syrová.
- l) Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní či rukavice.
- m) Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- n) Je nutné stírat pravidelně se stropů, říms a topných zařízení prach, okna, podlahy musí být



pravidelně čištěny.

- o) Všechny místnosti společného stravování musí být řádně větrány. V kuchyni, jídelně a skladišti nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv.
- p) Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě; je zakázáno v nich prát prádlo.
- r) WC musí být udržováno v pečlivé čistotě s dostatečnou zásobou toaletního papíru a papírových ubrousků pro osušení rukou.
- s) Úklid jídelny zajišťuje denně paní uklízečka. V době výdeje stravy na požádání pedagogického dozoru nebo strážníků úklid zajistí provozní pracovnice kuchyně.

#### **14) Stroje a zařízení**

- a) Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchače na těsto aj.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- b) Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci se stroji zaškoleni.
- c) Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačit maso jen dřevěným tlačítkem, špičky salámů odkrajovali ručně. Zkoušky těsta, popř. jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
- d) Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod., je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s el. zařízením ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hlavním uzávěrem a vyvětrat.
- e) Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, je nutné ji ihned hlásit nadřízenému. Na části el. instalace ( vypínače, kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- f) Při použití vrchních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- g) Škrabka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.

#### **15) Povinnosti pracovníků školní kuchyně**

- a) dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při práci a obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání, spouštění) a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny: rukojetí, páčky, držátka, apod.
- b) v kuchyni a ostatních provozních místnostech udržovat stále bezvadný pořádek. Cesty a průchody udržovat stále volné
- c) při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky
- d) přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso nebo jinou potravinu jen paličkou, tlačítkem
- e) dbát na to, aby podlahy byly do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků
- f) dávat pozor při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy
- g) v prostorách kuchyně dbát nejvyšší opatrnosti při chůzi, zvláště při přenášení velkých nádob s horkými jídlly
- h) při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný ochranný oděv a obuv. Používat ostatní





předepsané osobní ochranné pomůcky

ch) plně se soustředit na práci, nedostatek pozornosti často způsobuje úraz. Nerozptylovat se při práci mimopracovními záležitostmi

i) při mytí nádobí a příborů musí být vždy dostatečné množství čisté horké vody

j) zkontrolovat umyté nádobí z myčky, aby bylo opravdu čisté

k) škrabka a pračka na brambory musí být zakryta. Není dovoleno za chodu stroje brambory vybírat nebo sahat do otevřeného stroje rukou

l) pomůcky sloužící k úklidu a čištění podlah (kbelíky, kartáček, hadry aj.) musí být použity jen k těmto účelům

m) kuchyň a jídelna musí být dostatečně větrány

n) okna a větrací otvory musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu (nutnost sítí minimálně od jara do podzimu)

o) před odchodem z kuchyně je třeba přesvědčit se, zda jsou spotřebiče a elektrická světla vypnuty

p) dle nařízení hygieny je nutné, aby všechny plochy byly řádně omyvatelné s možností dezinfekce (police, pracovní plochy apod.)

## 16) Základní pravidla

### ŠKOLNÍ JÍDELNA

Strávník, který chce navštěvovat školní jídelnu, je povinen dodržovat tato pravidla :	
1.	V zařízení školního stravování se uskutečňuje školní stravování žáků v době jejich pobytu ve škole.
2.	Předplatí si obědy sporožirem nebo složenkou. Při prvním přihlášení si zakoupí stravovací kartu, kterou bude používat po celou dobu stravování ve školní jídelně. Touto kartou se bude prokazovat při výdeji jídel, při přihlašování i odhlašování.
3.	Ke stravování se přihlásí včas, tj. alespoň 24 hodin před započítáním docházky do školní jídelny.
4.	Pokud strávník onemocní, má nárok pouze první den nemoci na vyzvednutí oběda do přinesených nádob. Na ostatní dny si musí obědy odhlásit a to 24 hodin předem.
5.	Na konci školního roku lze odhlásit obědy nejpozději 10 dní před jeho ukončením, strávník má nárok na vyzvednutí oběda do přinesených nádob.
6.	Dodržuje čas výdeje oběda, nejpozději do 14.00 hod.
7.	Při vstupu do jídelny dbá na čistotu rukou a celkovou úpravu svého zevnějšku. Své osobní věci (svrchní oděv) si odloží na určeném místě.
8.	V jídelně se chová slušně, ohleduplně, dbá pokynů dohledu a pracovníků školní jídelny. Po jídle odnese podnos s nádobím na určené místo. Žádné nádobí se z jídelny nesmí odnášet.
9.	Do prostoru výdejny a jídelny není povolen vstup nestravujícím se žákům ani rodičům (případně jinému doprovodu).
10.	V případě nedodržování tohoto řádu školní jídelny může být ze školního stravování vyloučen.

3. ZÁKLADNÍ ŠKOLA CHEB, MALÉ NÁMĚSTÍ 3, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE



3. ZÁKLADNÍ ŠKOLA  
CHEB MALÉ NÁMĚSTÍ 3

11.	Školní jídelna poskytuje výdej obědů i třetím osobám na základě smluvního vztahu. Výdej jídel v době od 9,00 do 9,30.								
	Stanovené ceny obědů: <table border="1"><tr><td>Žáci 7 – 10 let</td><td>21,-</td></tr><tr><td>Žáci 11 – 14 let</td><td>22,-</td></tr><tr><td>Žáci 15 let a více</td><td>23,-</td></tr><tr><td>Dospělí</td><td>27,-</td></tr></table>	Žáci 7 – 10 let	21,-	Žáci 11 – 14 let	22,-	Žáci 15 let a více	23,-	Dospělí	27,-
Žáci 7 – 10 let	21,-								
Žáci 11 – 14 let	22,-								
Žáci 15 let a více	23,-								
Dospělí	27,-								

Platné od 1. 1. 2018

  
3. ZÁKLADNÍ ŠKOLA CHEB,  
Malé náměstí 3,  
příspěvková organizace  
Mgr. Pavel Černý  
Malé náměstí 3, 350 02 Cheb  
IC: 709 87 165, Tel.: 354 422 408  
ředitel školy

