



Gymnázium Cihelní, Frýdek-Místek, příspěvková organizace
IČO: 00846881

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

S platností od 1. 9. 2024

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Školní jídelna je součástí Gymnázia Cihelní, Frýdek-Místek, příspěvkové organizace. Vnitřní řád školní jídelny je zpracován v souladu se zněním zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, s vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, s vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě, a dále s vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v aktuálních zněních. Pro provoz školní jídelny platí obecné pokyny a ustanovení Školního řádu Gymnázia Cihelní, Frýdek-Místek, příspěvkové organizace a níže uvedená pravidla.

Školním stravováním se rozumí stravovací služby pro žáky, zaměstnance a další osoby. Činnost školní jídelny je rozdělena na hlavní a doplňkovou činnost. Předmětem hlavní činnosti školní jídelny je příprava a výdej obědů pro žáky Gymnázia Cihelní, Frýdek-Místek, příspěvkové organizace a žáky ScioŠkoly Frýdek-Místek, základní školy, s.r.o. V rámci hlavní činnosti zajišťuje školní jídelna rovněž závodní stravování vlastních zaměstnanců školy. V doplňkové činnosti je zajišťována příprava a výdej obědů pro zaměstnance ScioŠkoly Frýdek-Místek, základní školy, s.r.o. Příprava a výdej stravy v hlavní a doplňkové činnosti je zajišťována denně. V období hlavních, vedlejších prázdnin a ve dnech státem uznaných svátků není strava připravována.

Organizace provozu školní jídelny a závodního stravování

Vedoucí školní jídelny: Gabriela Desejve

Telefon: 602 529 790

Email: desejve@gcfm.cz

Podmínkou účasti na školním stravování je odevzdání čitelně vyplněné přihlášky ke stravování. Úhrada za stravné je prováděna pouze bezhotovostní platbou - z účtu formou inkasa dle řádně uvedených pokynů na přihláškách ke stravování. Přihláška s uvedenými pokyny je k dispozici na webových stránkách školy www.gcfm.cz, v tištěné podobě u vedoucí školní jídelny. Žáci docházející do školní jídelny, dodržují pravidla kulturního chování, řídí se pokyny pedagogického dozoru a dalších oprávněných osob, zároveň se nesmí dopouštět projevů rasismu a šikany.

Povinnost zákonného zástupce Zákonný zástupce má právo vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny u vedoucí školní jídelny nebo ředitele školy. Zákonný zástupce má povinnost informovat vedoucí školní jídelny o změně zdravotní způsobilosti žáka, v době nemoci neprodleně žáka odhlásit z obědů a respektovat dobu odhlašování obědů. Odhlašování a výběr varianty obědů se provádí elektronicky na adrese www.estrava.cz nebo na terminálu ve školní jídelně nejpozději do 12 hodin předešlého dne. Ve výjimečných případech lze oběd odhlásit do 7:30 hod. téhož dne a to pouze telefonicky viz výše uvedená tel. čísla. Vedoucí školní jídelny neprovádí automaticky jakékoliv změny za strávnický, tzn. neodhlášená (nevybraná) strava propadá. Podle Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, jsou všichni strávnicki povinni odhlásit stravu po dobu nepřítomnosti (první den nepřítomnosti se ale považuje za pobyt ve škole a plyne z toho nárok na oběd, následující musí být odhlášeny). V případě neodhlášení stravy, budou žákovi zaúčtovány režijní náklady 45,00 Kč.

Finanční normativ na potraviny pro školní rok 2024/2025 je ve výši 40,00 Kč. Výše finančního normativu je určena v rámci rozpětí finančních limitů (vyhláška č. 107/2008 Sb. o školním stravování).

Výše stravného

1. Žáci ve věku 7 – 10 let: 30,00 Kč
2. Žáci ve věku 11 – 14 let: 35,00 Kč
3. Žáci ve věku 15 a více: 40,00 Kč
4. Zaměstnanci školy: 40,00 Kč
5. Cizí strávnicki: 85,00 Kč

Výdej obědů a rozvrh stravování

Výdej obědů probíhá ve školní jídelně od 11:15 hodin do 14:15 hodin. Výdej do jídlonosičů od 11:45 hod do 12:00 hod. Dobu výdeje je možné přizpůsobit a upravit podle potřeb strávnicků z důvodů školních výletů, různých akcí, mimořádných provozních důvodů apod.

Žáci 3. a 4. ročníků G4 mohou odebírat oběd v průběhu přestávky 11.20 - 11.40 hodin. Nesmí však svým pozdním příchodem narušit 5. vyučovací hodinu.

Žáci 1. a 2. ročníků G4 a žáci V.O a VI.O (G8) odebírají stravu v průběhu přestávky od 12:10 do 12:30 hodin. Nesmí však svým pozdním příchodem narušit 6. vyučovací hodinu.

Žáci I.O až IV.O odebírají stravu až po ukončení vyučování.

Výjimka z tohoto opatření může být udělena pouze v ojedinělých případech, jako jsou např. **souběh doložených zdravotních a organizačních důvodů a u tříd G8 pokud končí 7. VH v tento den mohou chodit na oběd o velké přestávce.**

Žáci všech ročníků jsou povinni se chovat ve školní jídelně ukázněně, dodržovat Řád jídelny (např. uklidit po sobě znečištěné místo) a respektovat pokyny pedagogického dohledu i pracovníků kuchyně. **Do prostor jídelny nemají umožněn vstup žáci, kteří nemají zaplacený oběd.** Žákům je rovněž zakázáno obsazovat si místa u jídelních stolů předtím, než si odeberou stravu u výdejních oken.

Upozornění: Na oděvy a obuv zanechané na chodbě před jídelnou se nevztahuje školní pojištění majetku.

V době od 12:30 hodin do 13:00 hodin se ve školní jídelně stravují žáci a zaměstnanci ScioŠkoly Frýdek-Místek – základní školy, s.r.o., případně žáci I., II., III. a IV. ročníku G8 a jejich pedagogický dohled.

Organizace výdeje

Strávník se řadí u výdejního pultu. Vezme táč, příbor a nápoj. Polévku si strávník nalévá sám. Projede čipovou kartou snímací zařízení tak, aby bylo zcela jasné, jaký druh oběda má v daný den zakoupen. Čipová (případně ISIC) karta slouží k evidenci výdeje oběda. Strávník je povinen tuto kartu nebo čip nosit ke stravování, v případě ztráty zakoupit novou. Bez čipové karty (čipu) nebude oběd vydán. Pokud strávník kartu (čip) zapomene, vyzvedne si u vedoucí školní jídelny potvrzení o zakoupení oběda na daný den.

Salátový bar

Na jídelně je nově salátový bar, u kterého se strávníci obsluhují sami. Menší žáci budou potřebovat dozor při obsluze salátového baru. Prosíme o udržování čistoty a bezpečnosti, abychom předešli nepořádku a zraněním.

Dohled na jídelně

Dohled ve školní jídelně stanovuje ředitel každé školy a je zajišťován pedagogickým pracovníkem. Ředitel školy vydává pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a stravovacích návyků, dbá na dodržování pravidel společenského chování a stolování.

Povinnosti dohledu na jídelně:

- Ručí za pořádek a klid ve všech prostorách jídelny.
- Dbá na slušné a ohleduplné chování a dodržování hygieny žáků.
- Dbá na bezpečnost stravujících se žáků. Dojde-li k potřísnění podlahy (vylitá polévka, nápoj nebo jídlo apod.), dozor se postará o úklid. K dispozici je kbelík s mopem, hadr na stůl a smetáček s lopatkou, které jsou umístěny v jídelně.
- Dohled zamezuje vstupu osob do jídelny, které se zde nestravují.
- Zvláštní pozornost věnuje menším žákům při obsluze salátového baru a při nalévání polévky, dbejte prosím na pořádek a bezpečnost, aby nedošlo k úrazům.

Úrazy ve školní jídelně

- Úrazy a nevolnost svého spolužáka jsou stravující se žáci, případně svědci těchto událostí, povinni okamžitě nahlásit dohledu na jídelně, který neprodleně učiní odpovídající opatření.

Škody na majetku školní jídelny

- Strávníci, případně jejich zákonní zástupci, odpovídají za škody způsobené na majetku školní jídelny. Strávníci jsou povinni nahlásit všechny škody, které ve školní jídelně způsobili, nebo jako svědci viděli způsobit, zaměstnancům školní jídelny, případně dohledu na jídelně.

Provozní doba školní jídelny

- pondělí – pátek v rozmezí 6:00 – 15:00 hod.

Jídelní lístek

Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s hlavní kuchařkou a ostatními kuchařkami. Při sestavování jídelního lístku se postupuje podle závazných pravidel a podle zásad racionální výživy. Důraz je kladen na pestrost jídel, dostatek ovoce, čerstvé zeleniny a střídání technologických postupů při přípravě pokrmů tak, aby byl plněn spotřební koš a strávníkům byla poskytnuta kvalitní strava. Jídelní lístek je sestavován vždy na týden, strávníkům je k dispozici nejpozději ve středu předcházejícího týdne. Je umístěn na webových stránkách školy a na nástěnce ve školní jídelně.

Hygiena a bezpečnost

- Provoz ve školní jídelně probíhá při dodržování veškerých hygienických předpisů. Všichni zaměstnanci školní jídelny mají zdravotní průkazy a podrobují se pravidelným preventivním prohlídkám u smluvního lékaře. Jsou průběžně seznamováni s veškerými předpisy, které souvisí se školním stravováním, zúčastňují se hygienických, případně i dalších školení.
- Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů potřebných k přípravě a výdeji pokrmů a veškerého nádobí. Zaměstnanci musí dodržovat technologické postupy při přípravě stravy, zamezit křížení jednotlivých pracovních úkonů a případnou kontaminaci tepelně zpracovaných pokrmů. Během vaření je teplota průběžně kontrolována. Teplota stravy je měřena během výdejní doby, dle zpracované příručky kritických bodů HACCP.
- U přejímky zboží se věnuje zvýšená pozornost záručním lhůtám a kvalitě potravin. Zboží je dodáváno pouze českými dodavateli, seznam dodavatelských smluv je uložen u vedoucí školní jídelny. Důraz je kladen na potravinové složení veškerých výrobků, na čerstvost a kvalitu surovin.
- Biologický rozložitelný odpad je odvážen ze školní jídelny pravidelně odbornou firmou SMOLO CZ, s. r. o.

Zpracovala: Gabriela Deseyve, vedoucí školní jídelny

Schválil: PhDr. Pavel Carbol, Ph.D., ředitel

Ve Frýdku-Místku 25. 8. 2024