



Vyšší odborná škola zdravotnická a Střední zdravotnická škola

Praha 4, 5. května 51, IČ: 00638722 DIČ: CZ00638722

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Školní jídelna poskytuje stravování

- žákům a studentům SZŠ a VOŠ
- závodní stravování zaměstnancům
- v rámci doplňkové činnosti cizím strávníkům

Školní stravování se řídí výživovými a finančními normami stanovenými vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování ve znění jejich pozdějších předpisů a dalšími právními předpisy. Jídelní lístky jsou sestaveny v souladu se zdravou výživou pro školní stravování, podle finančního normativu a sezónní nabídky potravin, sleduje se spotřební koš potravin. Případné změny v jídelním lístku jsou vyhrazeny a budou včas oznámeny.

Školní jídelna poskytuje dietní školní stravování. Systém je nastavený v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (vyhláškou 17/2015) a metodickým doporučením k provádění některých činností souvisejících s realizací dietního stravování v zařízeních školního stravování ze dne 3.4.2015 (Č.J.: MSMT-43643/2014-11). Strávníci, kteří žádají o přípravu dietní stravy jsou povinni předložit vedoucí školní jídelny potvrzení od lékaře.

Zaměstnanci školy se stravují ve školní jídelně podle stejného jídelního lístku. Jejich stravování se řídí vyhláškou č. 84/2005 Sb., vyhláškou 94/2005 Sb. a zákonem č. 250/2000 Sb.

Rozsah poskytovaných služeb :

Ve školní kuchyni se vaří dva druhy hlavních jídel - oběda :

- **1.menu:** masové jídlo
- **2.menu:** bezmasá jídla obohacená mléčnými výrobky, vejci, luštěninami, rybami, šunkou, zeleninou, ovocem, pohankou, bulgurem, cizrnou, celozrnnými výrobky apod.
- polévka
- voda, slazený a neslazený čaj, dva druhy ovocných nápojů: 100% mošty, džusy
- **dietní menu s vyloučením lepku - glutenu**

Jídlo podávané v rámci školního stravování konzumují strávníci ve školní jídelně. Školní jídelna má zavedený automatický jídelní systém – (AJS), pro přihlašování i odhlašování obědů a je umístěn v blízkosti jídelny v PC BOXU. Prvním krokem ke stravování je

evidence každého strávnicka do AJS s vyplněnou přihláškou a zakoupeným čipem v kanceláři školní jídelny.

Čip je bezkontaktní médium, které je náhradou stravenky, slouží k objednávání a odhlašování stravy a k identifikaci ve školní jídelně u výdejního okna k tomu, aby vydávající kuchaři věděli, který chod mají strávnickovi vydat, případně zjistí, který strávnick nemá objednaný oběd. Ztrátu čipu musí strávnick nahlásit v kanceláři školní jídelny, a následně je zablokován. Cena čipu je 155,-Kč, v případě jeho ztráty nebo poškození si musí strávnick zakoupit nový.

Objednávání a odhlašování obědů

Objednávat oběd lze dvěma způsoby: u počítače (PC BOXU) v budově B poblíž školní jídelny denně od 8.00 do 12, 00 hod. na následující stravovací den a do 14,30 hod., na ostatní stravovací dny dle jídelních lístků, minimálně na dva až čtyři týdny dopředu, anebo na internetu na stránkách: www.e-jidelnicek.cz., pod evidenčním číslem jídelny : 11116 . K objednávání na internetu je potřebné zaregistrovat se do systému vlastním e-mailem a následně se přihlásit přiděleným přihlašovacím jménem a pinem. Tyto osobní údaje jsou strávnickovi poskytnuty na vyžádání v kanceláři školní jídelny. Odhlašování obědů lze provádět stejným způsobem jako přihlašování od 8,00 do 12,00 hod. na PC BOXU, přes internet, telefonicky na tel.č. 244 105 040 i na e-mailové adrese: kuchyn@5kvetna.cz.

1. Výše stravného a stravníci:

Ceny stravného jednotlivých skupin strávnicků se řídí platnými vyhláškami a právními předpisy.

Žák a student : 34,- Kč, měsíční stravné : 680,- Kč

Zaměstnanec : 34,- Kč, snížená o příspěvek z FKSP

Cizí strávnick : 91,- Kč

V rámci doplňkové činnosti jídelna stravuje cizí stravníky, pro které je prostorově vyhrazena jedna řada stolů.

2. Platby a vyúčtování za stravné:

Platbu za stravné je možné realizovat dvěma způsoby : bezhotovostním bankovním převodem z účtu, kde je podmínkou zadat k platbě VS (variabilní symbol), který přiděluje strávnickovi vedoucí školní jídelny při evidenci. Hotově se platí v pokladně školní jídelny v době pokladních hodin. Stravné má strávnick uhradit měsíc předem, nejpozději do 20.dne v měsíci, na další měsíc. O vrácení stravného může strávnick požádat i v průběhu školního roku, rovněž dvěma způsoby, hotově nebo vrácením na bankovní účet. Celkové vyúčtování stravného za aktuální školní rok se provádí na konci června, nižší částky do 680,- Kč můžou zůstat na účtu stravníka v případě, že dál pokračuje ve studiu a automaticky se převádí do dalšího školního roku. V případě, že strávnick (rodič) chce zaplatit vyšší zálohu než jeden měsíc, může tak udělat po domluvě a tato částka nesmí přesáhnout limit na školní rok, tj. 6 800,- Kč .

Úřední hodiny v kanceláři školní jídelny:

Pondělí – čtvrtek 10,00 – 12,30 hod. 13,00 – 14,00 hod.

Pátek 10,00 – 12,30 hod.

3. Výdej obědů

Výdej obědů denně: 11,20 – 14,20 hod. Ve školní jídelně je každý strážník povinen dodržovat pravidla společenského chování a řídit se pokyny pracovníků školní kuchyně. Rovněž je nutné dodržovat kázeň, pořádek, hygienické a bezpečnostní předpisy. Z jídelny je zakázáno vynášet jakékoli předměty (přístroje, nádoby) stejně jako jídlo, pití i jeho zbytky. Obědy jsou vydávány do školního nádobí, ve výjimečných případech je možné požádat o výdej do přinesených čistých nádob.

První den neplánované nepřítomnosti žáka a studenta ve škole se podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., ve znění jejích pozdějších předpisů, považuje za pobyt ve škole. Ostatní dny nemá nárok na dotovaný oběd a je povinen se odhlásit ze stravování. Pokud si strážník z důvodu prvního dne nemoci nestihne oběd odhlásit, má možnost vyzvednout si ho do vlastních čistých nádob v průběhu výdejních hodin v jídelně, po domluvě s vedoucí školní jídelny. Cizí strážníci mají k sezení vyhrazený a označený jídelní stůl.

4. Přílohy:

a.)Příhláška ke stravování

b.)Dodatek o nastavení přísnějších hygienických a preventivních opatřeních vzhledem ke COVID - 19

Formulář přihlášky ke stravování si může strážník vyžádat v kanceláři školní jídelny, nebo jí najde ke stažení na stránkách školy www.zdravotnickaskola5kvetna.cz - Jídelna, jako i všechny další důležité informace ke stravování.

V Praze, 01. 09. 2020

.....
Jana Stojanovová, DiS.

vedoucí školní jídelny

.....
PhDr. Mária Janáková, Ph.D.

ředitelka školy



Vyšší odborná škola zdravotnická a Střední zdravotnická škola
Praha 4, 5. května 51, IČ: 00638722 DIČ: CZ00638722

tel.: 244 105 001, fax: 244 105 043

www.zdravotnickaskola5kvetna.cz

Provozní řád školní jídelny

Dodatek o nastavení přísnějších hygienických a preventivních opatření vzhledem ke COVID -19:

Dodržování všech zásad přísné osobní i provozní hygieny personálem školní kuchyně následovně:

- Pravidelné a důkladné umývání rukou teplou vodou + používání dezinfekce, osoušení jenom jednorázovými papírovými ručníky
- Častější výměna oděvů a OOPP, používání rukavic, zástěr a dle potřeby i roušek na jedno použití
Častější úklid a sanitace všech pracovních ploch, pracovních pomůcek a nářadí v kuchyni i ve školní jídelně, průběžné dokládání čistých táců, příborů a skleniček do jídelních stojanů pro přicházející strážníky. Pravidelná dezinfekce všech klik dveří, spínačů světel, tlačítka zásobníků mýdla a dezinfekce, výdejních ploch, čtečky čipů, opěradel židlí, jednou týdně výměna látkových ubrusů. Jejich praní je zabezpečeno prádelnou školy při teplotě nad 60 st. celsia. Časté větrání jídelny otvíráním oken. Vstup do jídelny je možný jenom po umytí a dezinfekci rukou, toto opatření zabezpečí pravidelný dozor před vstupem do jídelny. Cizí strážníci mají povolený vstup do jídelny v čase od 11,20 do 11,50 a stolují na vyhrazeném a označeném místě. Pro všechny strážníky platí zákaz vydávat jídlo do přinesených nádob
- Při mytí všeho provozního nádobí nastavení teploty vody na co nejvyšší stupeň tj. 80 st. celsia, častější vynášení odpadků z kuchyně a dezinfekce nádob na odpad.
- Správné dodržování zásad správné výrobní praxe, technologických postupů a udržování doporučených teplot 65 - 80 st. celsia uvařených jídel, které zabezpečují nové aktivní nahřívací vozíky, s volbou požadované teploty a vlhkosti pokrmů
- Zákaz vstupu do kuchyně i jídelny všem cizím osobám, v případě potřeby musí mít ochranný plášť a pořádně umyté ruce
- Při podezření onemocnění COVID -19 u provozního zaměstnance musí zaměstnanec co nejdříve opustit pracoviště za dodržení přísných hygienických opatření a kontaktuje svého lékaře. V případě výskytu onemocnění školu kontaktuje příslušná KHS, která provádí epidemiologické šetření a sdělí škole další opatření a postup.