**Základní škola a Mateřská škola, Dlouhá Loučka, okres Svitavy**

|  |
| --- |
| **Organizační řád školní jídelny** |
|  | 2025 |
| Vypracovala:  | Petra Šulcová, DiS., ředitelka školy  |
| Schválila: | Petra Šulcová, DiS., ředitelka školy  |
| Pedagogická rada projednala dne |  27. 8. 2025 |
| Směrnice nabývá platnosti ode dne: | 1. 9. 2025
 |
| Směrnice nabývá účinnosti ode dne: | 1. 9. 2025
 |

**Obecná ustanovení**

Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění, vydávám jako statutární orgán školy tento řád.

**1. Působnost a zásady směrnice**

Tato směrnice (dále jen *řád školní jídelny)* upravuje pravidla provozu místnosti určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy (dále jen *školní jídelna*), vymezuje povinnosti stravovacího zařízení a školy, která tuto službu využívá pro své žáky.

Zásady směrnice:

 - musí být vydána písemně,
- nesmí být vydána v rozporu s právními předpisy,
- vzniká na dobu neurčitou,
- je závazný pro všechny zaměstnance organizace,
- ředitel školy je povinen seznámit zaměstnance s vydáním, změnou nebo zrušením této směrnice

 - směrnice musí být přístupná všem zaměstnancům.

**2. Organizace dohledu**

1. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy.
2. Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:30 h do 14:00 h.
3. Dohled ve školní jídelně zajišťují zaměstnanci právnické osoby vykonávající činnost školní jídelny (pedagogičtí pracovníci školy).
4. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
5. Dohlížející pracovníci zejména
* sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu;
* sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice apod.;
* kontrolují výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné žáky a cizí strávníky probíhá před zahájením provozní doby ŠJ.
* sledují dodržování jídelníčku;
* regulují osvětlení a větrání;
* sledují odevzdávání nádobí strávníky, kteří odkládají celé podnosy. Roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení;
* poslední dohled po skončení provozu zavírá okna, vypíná osvětlení
* Běžný úklid zajišťují v jídelně pracovnice zařízení školního stravování, včetně úklidu stolů a podlahy znečištěných jídlem během provozu.
* Vedoucí stravovacího zařízení vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně, na období nejméně 7 dnů předem.
* Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vraceni k dojídání. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášejí z místnosti.

**3. Kontrola činnosti pracovníků stravovacího zařízení**

Dohlížející i stravující se pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení, zejména

1. zda se u nich neprojevují příznaky onemocnění,
2. zda chrání suroviny, polotovary a jiné poživatiny před stykem s hmyzem, zvířaty a ptáky nebo s nepovolanými osobami, skladují je a zacházejí s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti,
3. průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
4. udržují v čistotě své pracoviště a používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
5. pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou,
6. nosí předepsaný pracovní oděv (plášť, zástěru, rukavice,…) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění a odkládají jej i při krátkodobém opuštění pracoviště.

**Závěrečná ustanovení**

1. Kontrolu této směrnice provádí ředitelka školy.
2. Směrnice nabývá platnosti dnem: 1. 9. 2025
3. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2025

V Dlouhé Loučce dne 27. 8. 2025 Petra Šulcová, DiS., ředitelka školy