



**Gymnázium Josefa Božka, Český Těšín, p. o.,
Frýdecká 689/30, 737 01 Český Těšín**

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	Balázsová Agata, vedoucí školní jídelny
Schválil:	RNDr. Tomáš Hudec, ředitel školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.9.2025
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2025
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Adresa jídelny: Školní jídelna Gymnázium Josefa Božka, Český Těšín, p. o., Frýdecká 689/30
IČO: 62331639

Telefon: 591 144 350

Mobil 731 643 110

E-mail: jidelna@gmct.cz

Webové stránky: www.gmct.cz , www.strava.cz (informace jídelníček přihlášky a odhlášky ...)

Úřední hodiny jídelny: 7:00-14:00 hodin,

Vedoucí stravování : Agata Balázsová

1. Vnitřní řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy, školní jídelny a ostatních strávníků.
2. Vnitřní řád je závazný pro všechny osoby, které se stravují ve školní jídelně, v případě nezletilých žáků i pro jejich zákonné zástupce.
3. Vnitřní řád školní jídelny je zpracován v souladu těmito zákony a vyhláškami:
 - zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon,
 - zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
 - vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování,
 - vyhláškou č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
 - vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích
 - nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2016/679 o GDPR
 - informace ke konzumaci vlastního jídla Informace ke konzumaci vlastního jídla Ustanovení § 4 odst. 10 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění novely č. 310/2025 Sb. (dále jen „vyhláška“)
4. Školní jídelna zajišťuje stravu pro
 - žáky základní školy-obědy
 - žáky střední školy-obědy
 - vlastní zaměstnance-obědy

- jiné osoby (cizí strážníci) v rámci doplňkové činnosti-obědy

Organizace provozu stravování

- Smluvní vztah mezi strážníkem (jeho zákonným zástupcem) a organizací nabývá platnosti podpisem přihlášky ke stravování a zaniká ukončením vzdělávání, ukončením studia, nebo odhlášením ze stravování a vyrovnáním pohledávek obou smluvních stran.
- Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny společně s kuchařkou.
- Jídelní lístek je k dispozici na vývěskách ve školní jídelně a na internetových stránkách školy. Změna v jídelním lístku je vyhrazena, vedoucí školní jídelny může změnit menu v závislosti na dodávce potravin, havarijní situaci a podobně. Tato změna bude zaznamenána do jídelního lístku. Skladba jídelního lístku se řídí „**spotřebním košem**“, (výživové normy sbírky zákonů č. 107/2005 Sb.) pro školní stravování, jehož plnění kontroluje krajská hygienická stanice.
- K odběru obědu si musí každý strážník zakoupit čip, který je zpoplatněný vratnou zálohou.
- V případě ztráty čipu postupuje strážník stejně, pokud však čip **do tří dnů nenajde, je povinen si pořídit nový na vlastní náklady**.
- Čip má životnost 9 let, a je možno nepoškozený vrátit, pokud jej strážník poškodí, zničí, nebo ztratí, musí si koupit nový. V případě, že bude mechanicky poškozen, ale bude fungovat, lze jej za poplatek přepouzdřit.
- Pokud má strážník absenci ve škole a neodhlásí si stravu, první den absence je oběd za dotovanou cenu, další dny jsou za plnou (nedotovanou cenu). Absence je porovnávána s třídní knihou.
- V případě, že si strážník chce vzít oběd s sebou, má možnost si ho vyzvednout v časovém harmonogramu, který je zveřejněn na stránkách školní jídelny a na webových stránkách.
- Přihlašování a změna obědu-vždy den předem do 12:00 hodin
 - osobně ve školní jídelně
 - telefonem 591 144 350, mobilem 731 643 110 - od 7:00 do 12:00 hodin
 - internetem - jidelna@gmct.cz, přihlášky a odhlášky, www.strava.cz *
 - **odhlášky den předem do 13.00hodin**
- Strážník, který odebere alespoň jeden oběd v měsíci, má přístup na www.strava.cz, (internetové a mobilní přihlášky a odhlášky a další informace).
- Každý oběd musí být vždy uhrazen předem.
- **Inkasem** – souhlas s inkasem z běžného účtu si musí každý strážník zřídit a potvrzení doložit.
- Strava se platí předem, to znamená, že 20. dne v měsíci proběhnou platby.
- **Trvalým příkazem** – strážník musí 20. dne v měsíci poslat platbu na stravné.
- **Hotově** – platbu hotově lze provést pouze u nově nastupujících žáků za první měsíc stravování po nástupu do školy.
- Neprojde-li bezhotovostní platba, jsou obědy odhlášeny.
- Internetové přihlášky, kdy strážník nemá na svém kontě peníze, se nerealizují. V případě, že nastane nedoplatek, přijde strážníkovi e-mailem upomínka k zaplacení nedoplatku.
- Přepлаты na stravném se vrací zpět na účet strážníka na konci školního roku.
- Hotovostní platby jsou každý den.
- Všechny ceny obědů a poplatky jsou zveřejněny na nástěnkách a na webových stránkách.
- Cizí osoby v jídelně se mohou pohybovat pouze po domluvě s vedoucí jídelny.
- Veškeré informace o změnách ve školní jídelně a v provozním řádu během školního roku jsou vyvěšeny na nástěnkách a na webových stránkách.
- Ve školní jídelně je žákům zakázáno používání telefonů, notebooků, tabletů a jiného přenosného elektronického zařízení. Za jejich poškození nenese jídelna ani škola žádnou zodpovědnost.

Výše stravného

Sazby stravného vycházejí z finančních limitů na nákup potravin uvedených v příloze k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování

Závodní stravování

Závodní stravování je zajištěno v organizaci (viz. Zřizovací listina)

Nárok na závodní stravování přísluší zaměstnanci v pracovněprávním vztahu k organizaci (zaměstnanec musí odpracovat alespoň 3 hodiny z pracovní směny).

Sazba stravného vychází z finančních limitů na nákup potravin vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, z § 2, 3 vyhlášky č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky. Závodní stravování se poskytuje za cenu nákladů na suroviny spotřebovaných na přípravu hlavního jídla mínus příspěvek z FKSP, tj. za sníženou cenu, jedno jídlo denně.

Doplňková činnost

Doplňková činnost je povolena zřizovatelem školní jídelny ve Zřizovací listině příspěvkové organizace ZL/081/2001 dodatek D9/ZL/081/2001. Školní jídelna provozuje doplňkovou činnost na základě živnostenského listu.

V rámci DČ jsou prodávány obědy cizím strávníkům (důchodcům a jiným osobám).

Sazba stravného vychází z kalkulace nákladů na 1 oběd, ve které jsou zahrnuty náklady na potraviny, mzdové náklady, režijní náklady (tj. náklady na elektrický proud, vodné, stočné, topení a amortizaci) a přiměřený zisk. V případě změny sazby za odebraný oběd bude strážník včas informován,

Výdej stravy v jídelně

Výdej stravy probíhá ve dvou obědových přestávkách, a to od 11:35-12:15 a 12:25-13:05.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60,1°C. Během výdeje je nutné měřit teplotu pokrmu vpichovým teploměrem. Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Při výdeji musí personál kuchyně používat jednorázové rukavice.

V průběhu výdeje personál dezinfikuje výdejní místa.

Pravidla pro výdej šokově zchlazené stravy s sebou po vyučování

Výdej do krabiček od 13:50 do 14:30 hodin .

1. Po skončení vyučování má dítě možnost vzít si oběd s sebou šokově zchlazený na 4°C
2. Výdej studených obědů probíhá v době od 13:50- 14:30. Strážník si oběd vyzvedne a odchází.
3. Na krabičce musí být štítek: Název firmy, název pokrmu, datum a hodina výroby, teplota uchování do 4°C, datum a hodina spotřeby, způsob ohřevu.
4. Dle vyhlášky 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby doporučujeme šokově zchlazený oběd spotřebovat do 8 hodin od dohotovení.
5. **Cena obědu v krabičce je navýšená o 7,-Kč, o cenu krabičky.**
6. Neodhlášený a neodebraný oběd je účtován a není za něj náhrada. U školních strávníků platí vyhláška o školním stravování č. 107/2005, kde od 2. dne absence není nárok na dotovaný oběd, ale strážník platí oběd v plné režii.

Výdej stravy cizí strávníci

Výdej stravy s sebou pro cizí strávníky probíhá z okna školní jídelny ve dvou obědových přestávkách, a to od 11:00-11.15 a 13.05-13:15. Pokrm je určen k okamžité spotřebě.

Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60°C.

Výdej do jídlonosičů pro zaměstnance 10:50-11:00

Zaměstnanec přijde k výdejnímu okénku, na tácku bude mít jídlonosič, který si rozevře, kuchařky mu oběd naloží, strážník si jídlonosič zkompletuje a odchází. Tácek odloží do okénka na použité nádoby. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60°C. Pokrm je určen k okamžité spotřebě.

Zásady chování žáků ve školní jídelně

1. Děti docházejí na oběd dle akruálního rozvrhu, aby nedocházelo ke shlukování a dodržují odstupy 2 m.
2. Žáci odeberou na táč příbor, polévku a hlavní jídlo. Pokud čeká na vydání jídla více strážníků, řadí se do fronty.
3. Odběr jídla se uskuteční poté, co žák označil odběr jídla přiložením čipu k výdejnímu snímači. Zapomněl-li žák čip, bude mu oběd vydán až po vyzvednutí si náhradní stravenky u vedoucí školní jídelny.
4. Požaduje-li žák přednostní vydání stravy, vyžádá si souhlas dozírajícího.
5. Použité nádoby odevzdá žák u okénka k tomu určeném, anebo ho dá do stojanu.
6. Žákům není dovoleno vodit s sebou osoby, které se v jídelně nestavují.
7. Jakékoli zranění hlásí žák ihned dozírajícímu.
8. Příkazy vedoucí školní jídelny, kuchařek, dozírajícího jsou pro strážníka závazné.
9. Z jídelny se nesmí odnášet žádné jídlo ani inventář, pouze ovoce, tyčinky a krabičky s obědem určené s sebou.
11. Na chování žáků ve školní jídelně dbá předem určený dozor.

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

1. Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz, znalosti nutných k ochraně veřejného zdraví ve smyslu požadavků Zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, Vyhlášky č. 602/2006 Sb. o zásadách osobní a provozní hygieny.
2. Zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
3. Pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby na ruce /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované.
4. Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava/, po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. desinfekčního/ prostředku.
5. Je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci.
6. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
7. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.
8. Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.
9. Použité pracovní oděvy, jakož i občanské oděvy musí být ukládány na místo k tomu vyčleněné, odděleně.

Provozovatel je povinen zajistit:

1. aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky,
3. aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni,
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení,

5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
6. vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování.

Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

1. Pracovní doba kuchyně - 6:00 hod – 14:30hod.
2. Dle daného jídelníčku rozdělí hlavní kuchařka úkoly a zároveň upřesní technologický postup práce. Každodenní dodržování kritických bodů a měření teploty se uvádí na předepsané tiskopisy.
3. Odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má kuchařka a vedoucí ŠJ.
4. Manipulaci s finančními prostředky vykonává vedoucí ŠJ Agata Balázsová v kanceláři vedoucí ŠJ.
5. Dbát na svůj zdravotní stav.
6. Dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti.
7. Dodržovat zásady provozní a osobní hygieny.
8. Znat a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů.
9. Užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin.
10. Kontrola záručních lhůt potravin.

Zásady provozní hygieny

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
2. Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
3. Sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.).
4. Musí být prováděna průběžně likvidace odpadu.
5. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně.
6. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
7. Do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
8. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
9. Zákaz kouření ve všech prostorách.
10. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

1. nepracovat s nožem směrem k tělu,
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
3. nádoby s pokrmami (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje,
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,) na pracovní plochy

9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených,
11. nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté,
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
19. při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny,
20. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu,
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů,
22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta,
23. dodržovat pravidla pro nakládání s nebezpečnými chemickými látkami a přípravky,
24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů,
25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců,
26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností,
27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty,

Likvidace odpadu

Biologicky odbouratelné odpady jsou skladovány v uzavřených nádobách. Odběr tohoto odpadu je prováděn denně na základě písemné smlouvy s odběratelem. Ostatní odpad je umísťován v přistavených kontejnerech a vyprazdňován firmou FCC Česká Republika, s.r.o. Český Těšín. Použité jedlé oleje jsou odvážené a likvidované firmou Trafín Oil, a.s. a lapač tuku je odčerpáván firmou Sezako s.r.o.

Informace ke konzumaci vlastního jídla

Zařízení školního stravování umožní dítěti, žákovi nebo studentovi, kterým právnická osoba vykonávající činnost školy zajišťuje školní stravování, konzumaci vlastního jídla časově a prostorově společně se školním stravováním. Dítěti nebo žákovi dále poskytne zařízení školního stravování nezbytnou pomoc při konzumaci vlastního jídla a v souvislosti s ní, pokud tuto pomoc potřebuje.“

Závěrečná ustanovení

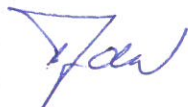
1. Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 1.9.2022. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.

Českém Těšíně 1.9.2025

Gymnázium Josefa Božka, Český Těšín,
příspěvková organizace
Frýdecká 30, 737 01 Český Těšín
IČO: 62331639

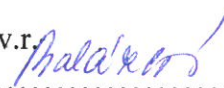
5

v.r.



.....
RNDr. Tomáš Hudec
ředitel

v.r.



.....
Balázsová Agata
vedoucí ŠJ

