|  |
| --- |
| Základní škola a Mateřská škola Štěpánovice, příspěvková organizacese sídlemNová 166, 373 73 Štěpánovice, IČO 710 02 553 |
| PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ VÝDEJNY |
| Č.j.: 1 Spisový / skartační znak |  **SJ.1 /2024 A5** |
| Vypracoval: | Božovská Renata, vedoucí školní jídelny |
| Schválil: | Mgr. Sylvie Sedláčková, ředitelka školy |
| Směrnice nabývá platnosti dne: | 25. 4. 2024 |
| Směrnice nabývá účinnosti dne: | 1. 5. 2024 |
|  |  |

**Obecná ustanovení**

Ve školní výdejně se stravují děti mateřské školy Zvíkov a zaměstnanci mateřské školy Zvíkov. Obědy se dováží ze školní kuchyně Štěpánovice. Přesnídávky a svačiny jsou připravovány ve výdejně.

**Zásady provozu**

Provoz školní jídelny se řídí zákonem č. 561/2004 sb., Školský zákon, vyhláškou. 107/2005Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 602/2006 Sb., a nařízením EU č. 852/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby. Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných surovin. Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři ředitelky školy.

## Provoz školní výdejny

Do školní výdejny mají vstup pouze platící strávníci. Dozor je zajištěn pedagogickými pracovníky a odpovídá za čistotu stolů během výdeje a zajišťuje mimořádný úklid během výdejní doby. Má dohled nad bezpečností a ochranou dětí. Strávníci se chovají podle zásad slušného chování, jsou povinní se chovat při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování. Všichni jsou povinni udržovat pořádek a čistotu. Každý strávník si říká o množství polévky a přílohy, normy masa jsou dané a neměnné. Pitný režim je zajištěn po celý den. Podávanou stravu včetně doplňků ( ovoce, moučník) konzumuje strávník v jídelně.

## Výše stravného

je určena vyhláškou č.107/ 2005 o školním stravování ve znění pozdějších předpisů a předpisem vedoucí školní jídelny na základě cen potravin. Výše provozních a mzdových nákladů v ceně pro strávníky není zahrnuta. Strávníci platí pouze cenu potravin = finanční normativ.

Stravné v základních kategoriích činí:

II. Kategorie – MŠ 3 – 6 let – přesnídávka 11,- Kč, oběd 26,-Kč, svačina 11,-Kč

II. Kategorie – MŠ 7 – 8 let – přesnídávka 13, Kč, oběd 35,- Kč, svačina 11,- Kč

III. Kategorie – 7 – 10 let- přesnídávka 13,-Kč , oběd 35,-Kč

IV. Kategorie – 11 – 14 let – přesnídávka 13,- Kč, oběd 39,- Kč

V. kategorie – zaměstnanci – přesnídávka 13,-Kč , oběd 39,-Kč

## Placení stravného

Strávníci platí stravné nejpozději do konce měsíce jako zálohu na následující měsíc inkasem z účtu, složenkou nebo v hotovosti. Zálohy na měsíc září a nedoplatky za červenec, srpen jsou po přihlášení strávníků strhávány v polovině září. Zálohy na následující měsíce se strhávají v období 26.-29. každého měsíce. Poslední záloha je stržena v měsíci květnu na měsíc červen. Strávníci MŠ platí odebranou stravu za měsíc červenec a srpen v zálohách na měsíc září jako doplatek.

## Přihlášky ke stravování a odhlášky ze stravování

Strávníci nebo jejich zákonní zástupci mají povinnost si včas odhlašovat stravu. Odhlašování a přihlašování ke stravování je možné každý den na následující den/dny do 12.00 hodin a to nahlášením ve školní výdejně, mateřské škole nebo telefonicky na čísle 387 994 025 a dále pak ve školní jídelně osobně nebo telefonicky na číslech 387 984 881, 387 984 992 a mailem: zsstepanovice.ucetni@email.cz

1. Provozní doba výdejny je od 8.00 hodin do 15.00 hodin
2. Provozní doba školní jídelny je od 6.00 hodin do 14.00 hodin

 Pokud si strávník neodhlásí oběd v době nemoci (2. a další dny nepřítomnosti), má školní jídelna právo strávníkům účtovat plnou cenu oběda ( tj. cena potravin podle jednotlivých kategorií + provozní režie+ mzdová režie).

***Výdej stravy***

**Výdej přesnídávek** je zahájen v 9.00 hod.

**Výdej obědů** je zahájen ve 12.00 hod.

### Výdej stravy při neplánované nepřítomnosti strávníka

Výdej do přinesených jídlonosičů rodičům nemocných dětí se provádí pouze 1.den nepřítomnosti v době od 12.00 hod. do 12.30 hod. V období provozu pouze MŠ bude oběd vydáván od 11.15 hod. do 11.45 hod. Tento oběd je určen k okamžité spotřebě a nelze jej z hygienických důvodů déle uchovávat.

Strávník je povinen přinést vlastní nádoby v čistém, nepoškozeném a dostatečném množství. Pokud nebude připraveno dostatečné množství nádobí, chápeme to tak, že strávník nemá zájem o dezert, salát, polévku, hlavní chod (připravovat budeme v opačném pořadí). V jídelním lístku lze zjistit, co se daný den podává. Stravu nebudeme z bezpečnostních důvodů vydávat ani do skleněných nádob a s ohledem na §2 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví nedoporučujeme používat hliníkové nosiče.

Strávník předá jídlonosič zaměstnanci školy před začátkem výdeje (vhodné je v ranních hodinách). Jídlonosič bude označen jménem. Osobní odběr do jídlonosiče probíhá v době od 12.00 do 12.30 hod. (11.15 – 11.45 hod.). Strava v jídlonosičích je určena k okamžité spotřebě. Mezi výdejem stravy pro žáky se jídlonosiče plnit nebudou. Strávník, který bude požadovat vydání do jídlonosiče, bude muset počkat do ukončení výdeje pro žáky.

Při nepřítomnosti dítěte v MŠ a neodhlášení stravy se ranní svačina z hygienických důvodů vydá pouze v době přesnídávky: 8.15-8.30 hodin. Nelze ji tedy vydávat společně s obědem. Pokud si budete vyzvedávat dítě po obědě a má přihlášenou odpolední svačinu, nelze tuto svačinu z provozních důvodů vydávat spolu s obědem (svačina se připravuje až po vydání obědů). Tuto svačinu lze vyzvednout v době odpolední svačiny: 14.00-14.15 hodin.

### Dietní stravování

Podávání stravy připravované v rodině dítěte ve školní jídelně není stravovací službou ve smyslu § 23 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a nepodléhá tedy výkonu státního zdravotního dozoru orgánů ochrany veřejného zdraví.Individuální stravování není upraveno ani v zákoně č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Realizace tohoto způsobu stravování je plně v kompetenci provozovatele stravovací služby na základě jeho dohody s rodiči nebo jiným zákonným zástupcem dítěte.

Rodiče nebo jiný zákonný zástupce dítěte doloží provozovateli stravovacího zařízení vyjádření praktického lékaře pro děti a dorost, který dítě registruje, že dítě má zdravotní indikaci k dietnímu způsobu stravování.

Při dodržení výše uvedených požadavků nesmí individuální způsob stravování dětí narušit provoz stravovacího zařízení.

**Zákonný zástupce ráno odevzdá ve školní jídelně připravené pokrmy v označených nádobách (jménem dítěte a datem) určených k ohřevu v mikrovlnné troubě, který pracovník školní kuchyně uloží do chladničky. Kuchařka v době oběda ohřeje pokrm v mikrovlnné troubě, přeloží na talíře a předá ho dítěti. Použité nádoby budou vráceny rodičům při odchodu dítěte ze školy.**

**Školní jídelna nezajišťuje pro výše uvedené dítě přípravu stravy, pouze její ohřev a podání.**

Alergeny v potravinách

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám uhlídat.Jídelna má pouze v této oblasti funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Ve školní jídelně ZŠ a MŠ Štěpánovice a výdejně Zvíkov se stravují pouze žáci a děti školy. Jedná se o neměnnou skupinu strávníků a z tohoto důvodu nebudou na jídelníčku alergeny uváděny. Případná alergie strávníka je řešena individuálně. Informaci o alergenu sdělí zaměstnanci kuchyně nebo školní výdejny. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Tabulka alergenů viz. Příloha č. 1

##### Informace o množství pokrmu

Povinnost provozovatele stravovací služby poskytnout spotřebiteli informaci o množství

pokrmu dle § 9a odst. 1písm. c) zákona č. 110/1997 Sb. se vztahuje na všechny provozovatele společného stravování.

Množství pokrmu je normováno dle „Receptury pokrmů pro školní stravování 2007“ suroviny před tepelným zpracování.

Tabulka množství pokrmů viz. Příloha č.2 - suroviny po tepelném zpracování

#### Stanovisko k aplikaci vyhlášky č. 282/2016 Sb.(pamlsková vyhláška)

zařízení školního stravování v rámci doplňkové činnosti zařazuje přesnídávky pro žáky základní školy do režimu školního stravování a proto se nevztahuje na podávání tohoto doplňkového jídla vyhláška č. 282/2016 Sb., neboť se jedná o činnost, která již regulována je – vyhláškou č. 107/2005 Sb. Doplňkové jídlo je v souladu s výživovou normou pro jednotlivá doplňková jídla v procentech z celkové denní výživové dávky podle věku dle přílohy č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. a finanční limity na nákup potravin podle přílohy č. 2 k této vyhlášce. Protože se však v rámci základního vzdělávání nejedná o dotovaný produkt, částka finančního limitu nezahrnuje další zejména personální a provozní náklady zařízení školního stravování

#### Vyúčtování stravného

Odečítání odhlášených obědů se provádí měsíčně při výpočtu zálohy na následující měsíc. Odhlášená strava po tomto datu se odečte v následujícím měsíci. Peníze za odhlášené obědy se převádí na konci školního roku na další školní rok, budou odečteny od stravného na září. V případě, že strávník už nebude navštěvovat školní jídelnu se stravné vrací nejpozději do 30. září.

##### Jídelní lístek

Je sestavován na základě zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných surovin. Jídelní lístek je na každý týden vyvěšen na chodbě školy a internetových stránkách školy.

Dotazy , připomínky, případné problémy řešte ihned s vedoucí školní jídelny. Tento provozní řád bude vyvěšen ( stejně jako další informace týkající se jídelny) na informační tabuli naproti hlavnímu vchodu do školní budovy.

Toto ustanovení vnitřního předpisu se vydává na dobu neurčitou.

**15. Závěrečná ustanovení**

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Božovská Renata
2. Zrušuje se předchozí znění tohoto předpisu, jeho uložení se řídí Spisovým řádem školy.

 Mgr. Sylvie Sedláčková

 ředitelka školy

Příloha č. 2

**Seznam potravinových alergenů**

**podléhající legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **1   OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK –**

**1.1 pšenice**

**1.2 žito**

**1.3 ječmen**

 **1.4 oves**

 **1.5 špalda**

 **1.6 kamut      nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich**

**2   KORÝŠI a výrobky z nich**

**3   VEJCE a výrobky z nich**

**4   RYBY a výrobky z nich**

**5   PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY) a výrobky z nich**

**6   SÓJOVÉ BOBY (SÓJA) a výrobky z nich**

**7   MLÉKO a výrobky z něj**

**8   SKOŘÁPKOVÉ PLODY -**

**8.1 mandle**

**8.2 lískové ořechy**

**8.3 vlašské ořechy**

**8.4 kešu ořechy**

**8.5 pekanové ořechy**

**8.6 para ořechy**

**8.7 pistácie**

**8.8 makadamie a výrobky z nich**

**9   CELER a výrobky z něj**

**10   HOŘČICE a výrobky z ní**

**11   SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM) a výrobky z nich**

**12   OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO2**

**13   VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj**

**14   MĚKKÝŠI a výrobky z n**

Příloha č. 2

.

###### Množství pokrmů

Informace dle §9a odst. 1 písm. c) Zákona č. 110/1997 Sb.

|  |  |
| --- | --- |
| Pokrm | Množství pokrmu na jednu porci dle věkové kategorie |
| Dospělí | 11-14 let | 7-10 let | 3-6 let |
| I. Přesnídávky, svačiny |
| **Pečivo, sladké pečivo, moučníky (kusové pečivo)** | 2 ks | 2 ks | 1 ks | 1 ks |
| **Chléb, veka (krájené pečivo)** | 70 g | 70 g | 60 g | 50 g |
| **Pomazánky, ochucené máslo** | 40 g | 40 g | 30 g | 25 g |
| **Máslo, margarín** | 25 g | 25 g | 20 g | 15 g |
| **Zelenina, ovoce** | 50 g | 50 g | 40 g | 30 g |
| **Přesnídávka, puding, šlehaný tvaroh, jogurt** | 125 g / 1 ks | 125 g / 1 ks | 125 g / 1 ks | 125 g / 1 ks |
| **Piškoty, cereálie** | 50 g | 50 g | 40 g | 30 g |
| **Nápoje ke svačinám** | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml |
|  |  |  |  |  |
| II. Polévky |
| **Polévka** | 220 ml | 220 ml | 180 ml | 150 ml |
| **Opečené pečivo, krutony do polévky** | 8 g | 8 g | 6 g | 5 g |
|  |  |  |  |  |
| III. Hlavní jídla |
| **Hovězí maso přírodní, vařené, dušené, pečené** | 45 g | 45 g | 35 g | 30 g |
| **Vepřové maso přírodní, vařené, dušené, pečené** | 50 g | 50 g | 40 g | 35 g |
| **Smažený řízek (vepřový, kuřecí, krůtí)** | 90 g | 90 g | 70 g | 60 g |
| **Sekaná pečeně, karbanátek pečený** | 70 g | 70 g | 60 g | 50 g |
| **Smažený karbanátek** | 100 g | 100 g | 84g | 70 g |
| **Guláš (maso + omáčka)** | 42+84 g | 42+84 g | 36+72 g | 30+60 g |
| **Rybí filé smažené, pečené, zapečené se sýrem** | 100 g | 100 g | 75 g | 60 g |
| **Rybí prsty smažené, pečené (1 ks á 30 g)** | 4 ks | 4ks | 3ks | 2 ks |
| **Kuře pečené (stehno)** | 160 g | 130 g | 100 g | 80 g |
| **Kuře na paprice (bez kosti)** | 80 g | 60 g | 50 g | 40 g |
| **Květák smažený** | 200 g | 150 g | 120 g | 100 g |
| **Rizoto z vepřového, kuřecího masa, zeleninové** | 280 g | 245 g | 170 g | 140 g |
| **Zapečené těstoviny, zapečené brambory** | 350 g | 260 g | 190 g | 175 g |
| **Čočka na kyselo** | 250 g | 210 g | 180 g | 150 g |
| **Fazolový guláš, mexické fazole** | 350 g | 260 g | 190 g | 175 g |
| **Bramborový guláš** | 300 g | 230 g | 170 g | 150 g |
| **Halušky s uzeným masem** | 250 g | 210 g | 180 g | 150 g |
| **Vejce** | 2 ks | 1 ks | 0,5ks |  0,5 ks |
| **Párek, klobása (á 50 g)** | 2 ks | 2 ks | 1 ks | 1 ks |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| IV. Sladká jídla |
| **Žemlovka** | 230 g | 230 g | 170 g | 150 g |
| **Buchty plněné** | 230 g | 230 g | 170 g | 150 g |
| **Dukátové buchtičky + krém** | 120 + 140 g | 120 + 140 g | 100 + 120 g | 85 + 100 g |
| **Plněné knedlíky (kynuté, tvarohové)**- posyp- máslo | 220 g60 g20 g | 220 g60 g20 g | 180 g45 g15 g | 125 g40 g12 g |
| **Těstoviny na sladko**- posyp- máslo | 230 g40 g20 g | 230 g40 g20 g | 170 g30 g15 g | 150 g23 g12 g |
| **Krupicová kaše**- posyp- máslo | 250 g22 g12 g | 250 g22 g12 g | 180 g20 g10 g | 170 g18 g8 g |
|  |  |  |  |  |
| V. Přílohy |
| **Omáčka** | 120 g | 120 g | 90 g | 75 g |
| **Šťáva k masu** | 50 g | 50 g | 30 g | 25 g |
| **Zelenina vařená, dušená** | 120 g | 120 g | 90 g | 75 g |
| **Brambory vařené, bramborová kaše** | 200 g | 200 g | 150 g | 125 g |
| **Bramborový salát** | 250 g | 250 g | 200 g | 150 g |
| **Rýže dušená** | 140 g | 140 g | 100 g | 80 g |
| **Těstoviny vařené** | 160 g | 160 g | 120 g | 100 g |
| **Knedlíky houskové** | 140 g | 140 g | 100 g | 80 g |
| **Knedlíky bramborové** | 160 g | 160 g | 120 g | 100 g |
| **Pečivo kusové – rohlík, pletýnka (1 kus cca 50 g)** | 2 ks | 2 ks | 1 ks | 1 ks |
| **Pečivo krájené – chléb, bageta, veka** | 70 g | 70 g | 60 g | 50 g |
| **Strouhaný sýr** | 13 g | 13 g | 10 g | 8 g |
|  |  |  |  |  |
| VI. Moučníky, saláty, nápoje |
| **Salát zeleninový, kompot** |  70 g |  70 g | 60 g | 50 g |
| **Zeleninová obloha** | 30 g |  30 g | 25 g |  20 g |
| **Dresing, studená omáčka** | 40 g | 40 g | 30 g | 25 g |
| **Okurek sterilovaný** | 1 ks | 1 ks | 1 ks | 1 ks |
|  |  |  |  |  |
| **Tvarohový krém, jogurt, puding,ovocná přesnídávka** | 125 g / 1 ks | 125 g / 1 ks | 125 g / 1 ks | 125 g / 1 ks |
|  |  |  |  |  |
| **Nápoj** | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 200 ml |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| VII. Ostatní |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Nový řádek = klávesa TAB v poslední buňce