střední škola
polytechnická Prostějov

VNITŘNÍ ŘÁD VÝDEJNY FANDRLÍKOVA 25 PROSTĚJOV, KTERÁ JE SOUČÁSTÍ ŠVEHLOVY STŘEDNÍ ŠKOLY POLYTECHNICKÉ

VŠEOBECNÁ USTANOVENÍ

Vnitřní řád školní výdejny-jídelny upravuje:
Provoz a vnitřní režim výdejny, podrobnosti k výkonu práv a povinnosti strávníku, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a podmínky zacházení s majetkem.
Vnitřní řád je vnitřní směrnici školy.
Vnitřní řád zabezpečuje realizaci především: zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním a středním vzdělávání (školský zákon) a vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

PROVOZNÍ PODMÍNKY

-strava se vydává ve dnech školního vyučování

-v době školních prázdnin se výdej stravy neprovádí

-strávníkům se objednává snídaně, svačina a večeře automaticky na jejích osobních účtech.

-ubytovaný strávník si odhlašuje stravu prostřednictvím vychovatelů nebo sám u vedoucí jídelny buď tel. Nebo osobně

-odhlášky na další den se musí hlásit do 7.00 hod.

-neodhlášená strava je strávníkovi účtována jako vydaná.

-stravu nelze odhlásit zpětně, ani v probíhající den.

VÝŠE STRAVNÉHO – CENÍK

Cena za školní stravování je určena výši finančního limitu. Cena snídaně – svačina 36,- Cena oběd 40,-Cena večeře – 38,- Celodenní strava 114,-

STAV KONTA

Každý strávník si může zjistit stav konta:

- telefonicky nebo osobně v provozních hodinách (Po – Pá 11hod - 14hod.) u vedoucí ŠJ na Vojáčkově nám. 9
- nebo prostřednictvím objednávkového systému na stránkách školy www.svehlova.cz

PŘIHLÁŠENÍ KE STRAVOVÁNÍ

Každý nový strávník musí nejdříve vyplnit přihlášku ke stravování, kterou obdrží v kanceláři vedoucí ŠJ na Vojáčkově nám. 9 Prostějov nebo na internetových stránkách jídelny www.svehlova.cz Vyplněnou přihlášku odevzdá u vedoucí ŠJ na Vojáčkově nám 9. a zaeviduje se. Jakékoliv změny, které nastanou v průběhu poskytování stravy, je strávník povinen neprodleně nahlásit opět u vedoucí ŠJ. **Snídaně a večeře objednává a odhlašuje na vyžádání strávníka vedoucí jídelny ne internát!! Obědy si objednává dle potřeby každý sám!!** Po zaevidování si zakoupí obědy dle vlastní potřeby.

VÝDEJ STRAVY

- strava se vydává u výdejového okýnka
- každý strávník musí dostat jídlo v odpovídající teplotě
- vydávané množství musí odpovídat stravovacím normám
- každý strávník má nárok dostat jednu porcí jídla v plném rozsahu dle jídelního lístku
- strávník má nárok na jídlo jen v případě, že se účastní vyučování. V době nemoci nemá nárok na státem dotované jídlo. V první den nemoci si může jídlo odnést s sebou v jídlonosiči

JÍDELNÍ LÍSTEK

Jídelní lístek je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných druhů potravin. Pestrost je upravována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se na střídání jídel masitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možností co nejčastěji. Do jídelního lístku se zařazuje pohanka, jáhly, kroupy, všechny druhy luštěnin, cizrna, bulgur, ovesné vločky apod. Součástí obědu je nápoj. Podáván je ochucený čaj, neslazený čaj, mléko, kakao, bílá káva, ochucené mléko, ochucená voda a voda čistá. Strávník má nárok na oběd v případě, že je tento řádně v termínu objednán a finančně uhrazen.

- jídelníček je zveřejněn v jídelně nebo na stránkách školy

RANNÍ PROVOZ:

- kuchařka připravuje snídani a svačinu podle jídelního lísku a instrukcí průvodního listu s počty jídel a gramáží
- 5.00 hod. přejímka pečiva ze smluvních pekáren
- ostatní potraviny se převážejí z jídelny Vojáčkovo nám.4 den předem, spolu s odvozem večeří. Jídlo je uchováváno v lednici k tomuto účelu určené.
- příprava teplého nápoje, umístění nápoje do termonádoby s výpustí v jídelně.
- příprava snídaní a svačin / krájení, kompletace pomazánek, másla, kompletovaní jídla/ .
- ZAČÁTEK VÝDEJE - 5,50 hod.
- KONEC VÝDEJE - 7,45 hod.
- Mytí nádobí v myčce a úklid jídelny

Nevyzvednuté jídlo se dává řádně zabalené/mikrotenové sáčky/ do lednice.

Pečivo zůstává v originál přepravkách, nebo na tácku.

Z lednice si ho vyzvedává sloužící vychovatel spolu se strávníkem, který z různých důvodů si nemohl vyzvednout jídlo po dobu výdeje. /Nejčastěji ranní tréninky ubytovaných sportovců/

Na večeře studenti dochází do školní jídelny na Vojáčkovo nám. 4. Prostějov.

Výdej je 17:30 -18:00 hod.

PRAVIDLA PRO STRAVOVÁNÍ

- v prostorách jídelny se žáci chovají tiše a dodržují kulturu stolování.
- po jídle každý strávník po sobě uklidí místo, odnese použité nádobí na určené místo
- žáci, kteří se nestravují, mají zakázáno se zdržovat v době výdeje v prostorách jídelny
- strávníci hlásí připomínky k pokrmům pracovnicí výdejny. Za čistotu stolu během výdeje zodpovídá dozorující pedagog
- úraz, nevolnost se hlásí dozorujícímu pedagogovi nebo pracovnici výdejny

DOZOR

- Dozor ve školní jídelně zajišťují zaměstnanci Švehlovy střední školy. Sledují chování strávníků při příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí. Dále zamezují vstupu rodičů do jídelny, zajišťují kázeň strávníků včetně dodržování hygienických a kulturně stravovacích návyků. Případné pochybnosti a závady konzultují s vedoucí provozu dané jídelny – výdejny.
  Byl poučen o prevenci ochrany strávníků před sociálně patologickými jevy a šikanou

CHOVÁNÍ ŽÁKŮ

V prostorách Švehlovy školy se všichni strávníci řídí tímto vnitřním řádem. Strávníci jsou povinni chovat se při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly a tak, aby nedošlo k úrazu. Po dobu výdeje dodržují strávníci pokyny dozoru. Jedí klidně, ale neotálejí s jídlem. Při jídle neruší hlasitým hovorem, netelefonují, bez vážného důvodu nevracejí zbytky, nevynášejí jídlo a ovoce z jídelny. Po odnesení použitého nádobí neprodleně opustí jídelnu. Nárok na připravený nápoj mají pouze strávníci, kteří mají zaplacený oběd.

BEZPEČNOST V JÍDELNĚ

Dohled nad strávníky vykonávají zaměstnanci Švehlovy školy. V Případě úrazu v jídelně nebo v prostorách Švehlovy školy, jsou strávníci povinni nahlásit tuto skutečnost dohlížejícímu zaměstnanci, který neprodleně učiní odpovídající opatření.

DOBA PRÁZDNIN, ŘEDITELSKÉ VOLNO

V těchto dnech jsou žáci a studenti automaticky odhlášeni.

NAKLÁDÁNÍ S MAJETKEM

- strávníci nepoškozují vybavení školní jídelny
- strávníkům je zakázáno jinak než určeným způsobem manipulovat s příbory a nádobím
- strávníci neničí příbory a nádobí a je kázáno ohýbání příborů
- je zakázáno vynášet nádobí a příbory z prostoru jídelny
- po ukončení jídla strávník odevzdá všechno nádobí a příbory na určené místo
- není dovoleno přemísťovat a srážet jídelní stoly
- neplýtvat jednorázovými ručníky

VYÚČTOVÁNÍ NA KONCI ŠKOLNÍHO ROKU

Vyúčtování se provádí u všech strávníků kromě fakturovaných těmito způsoby: u částek z účtů vrácením přeplatky na příslušně účty**.**

ZÁVĚREČNÉ USTANOVENÍ

S vnitřním řádem výdejny jsou strávníci, zaměstnanci, žáci, studenti i jejich zákonní zástupci seznámeni zveřejněním řádu v prostorách výdejny, na webových stránkách www.svehlova.cz a předáním odpovědnému zástupci školy. Seznámení s vnitřním řádem stvrzují podpisem na přihlášce ke stravování.
Jídelní lístek je vyvěšen v jídelně tak, aby byl všem přístupný a viditelný. Dále je možné jej nalézt na internetových stránkách www.svehlova.cz Připomínky rodičů ke stravování, k jídelním lístkům, organizaci jídelny je možné projednat s vedoucím provozu a to buď telefonicky, nebo osobně po ujednání schůzky.
Vstup do jídelny mají povolen pouze strávníci, kteří mají na daný den zaplacený oběd. Rodičům a doprovodům je vstup do prostor zakázán (mimo výdeje obědů do jídlonosičů v první den nemoci žáka). Pokud čekají na své děti, tak v prostorách před školou. **Strávníkům se sportovním náčiním** (koloběžky, hokejky, brusle atd.) **je vstup do jídelny zakázán.** V případě nevhodného chování žáků a studentů v prostorách jídelny a neuposlechnutí napomenutí dozoru v jídelně, je strávník povinen na vyzvání dozoru nebo pracovníků jídelny

Vypravovala: Romana Horáková DiS.
Vedoucí jídelny

Ing. Radomil Poles
Ředitel školy V.R

V Prostějově 1. 9. 2022

střední škola
polytechnická Prostějov

KRITICKÉ BODY VÝDEJNY FANDRLÍKOVA 25 PROSTĚJOV, KTERÁ JE SOUČÁSTÍ ŠVEHLOVY STŘEDNÍ ŠKOLY POLYTECHNICKÉ

Dovoz stravy do výdejny trvá cca 10 minut. Strava - suroviny se dováží den předem a pekárna dováží pečivo ráno v den výdeje.

RANNÍ PROVOZ:

- kuchařka připravuje snídani a svačinu podle jídelního lísku a instrukcí průvodního listu s počty jídel a gramáží
- 5.00 hod. přejímka pečiva ze smluvních pekáren
- ostatní potraviny se převážejí z jídelny Vojáčkovo nám.4 den předem.
- Suroviny jsou uchovávány v lednici k tomuto účelu určené.
- příprava teplého nápoje, umístění nápoje do termonádoby s výpustí v jídelně.
- příprava snídaní a svačin / krájení, kompletace pomazánek, másla, kompletovaní jídla/ .
- ZAČÁTEK VÝDEJE - 5,50 hod.
- KONEC VÝDEJE - 7,45 hod.
- Mytí nádobí v myčce a úklid jídelny

KRITICKÉ BODY VE VÝDEJNĚ

Není určen kritický bod.

Po ukončení výdeje se nerezové vložky z várnic a výdejové gastronadobi umývají ve dřezu. Bílé nádobí, příbory a sklenice v myčce.
Podlaha se vytírá každý den po ukončení výdeje.
Používané čistící prostředky: jar, ocet, cif, savo a běžné značky určené k úklidu domácnosti, které se mění dle naše ho dodavatele GLOBALTEK a přípravky do myčky na nádobí.

Pracovní oděv: bílé - triko, plášť, kalhoty, ochranná pokrývka hlavy, pracovní boty, jednorázové rukavice.
Přístup do výdejny má pouze pracovník výdejny.

Vypracovala: Romana Horáková DiS.
nám. Spojenců 17, 796 01 Prostějov +420 604242676 r.horakova@svehlova.cz
www.svehlova.cz

Ing.Radomil Poles
V Prostějově 1. 9. 2022

střední škola
polytechnická Prostějov

SANITAČNÍ ŘÁD
VÝDEJNA FANDRLÍKOVA 25 PROSTĚJOV

Denní úklid:

-po každém výdeji umýt všechno použité bílé nádobí a černé nádobí

-umyjí se pracovní plochy, dřezy, umyvadlo, vyčistí se myčka na nádobí

-umývají se gastronádoby z výdejového pultu a vypouští se z něj voda

-umývají se přepravné gastronádoby ,vytírají se do sucha a připravit na odvoz

-lednice se vytírá teplou vodou se saponátem či desinfekcí

-vytírá se podlaha a vynáší odpadkový koš

Týdenní úklid:

-umývají se regály, parapety oken

-umývají a dezinfikují se obklady v kuchyni, dveře a kliky u dveří

-podlaha se drhne kartáčem

-výměna čistících pomůcek (hadry, kartáče, houbičky) pro umývání nádobí

Čtvrtletní sanitární dny (během prázdnin a ve volných dnech)

-čištění svítidel v zařízení

-mytí oken, topných těles

Přípravky používané na úklid:

K dezinfekci povrchů se používají pouze desinfekční přípravky, kterou jsou určeny pro styk s potravinami. Po dezinfekci ploch se vždy řádně provádí oplach.

Jar na nádobí, saponát na podlahu, tekutý prášek Cif, Savo,ocet, Oxiper, Hexaquart, tekuté mýdlo s dezinfekcí …

Prostějov 1.9.2022

Romana Horáková DiS.
Vedoucí školní jídelny
nám. Spojenců 17, 796 01 Prostějov +420 604242676 r.horakova@svehlova.cz
www.svehlova.cz

nám. Spojenců 17, 796 01 Prostějov +420 604242676 r.horakova@svehlova.cz
www.svehlova.cz