



VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Č.j.	17/2024
Vypracoval:	Mgr. Bc. Michaela Plačková, ředitelka školy
Schválil:	Mgr. Bc. Michaela Plačková, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2022
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2022
Aktualizace	1. 9. 2026



Obsah

1 Úvod.....	4
2 Práva a povinnosti.....	4
2.1 Práva žáků.....	4
2.2 Povinnosti žáků.....	5
2.3 Práva zákonných zástupců žáků.....	5
2.4 Povinnosti zákonných zástupců.....	5
2.5 Pravidla vzájemných vztahů se zaměstnanci školy.....	6
3 Provoz a vnitřní režim školní jídelny.....	6
3.1 Poskytování stravování.....	6
3.2 Přihlašování ke stravování.....	6
3.3 Ceny stravného.....	6
3.4 Úhrada stravného.....	8
3.5 Přihlašování a odhlašování stravy.....	8
3.6 Vaření diet.....	9
3.7 Seznam alergenů.....	9
3.8 Konzumace vlastního jídla žáků ve školní jídelně.....	10
3.9 Vydávání stravy, stolování.....	10
3.10 Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a jejich ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí.....	11
3.10.1 Bezpečnost a ochrana zdraví žáků.....	11
3.10.2 Ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí.....	12
3.10.3 Podmínky zacházení s majetkem školního zařízení.....	12
3.10.4 Podmínky přijetí, průběhu a ukončování stravování.....	13
4 Přílohy.....	14
4.1 Provozní řád školní kuchyně.....	14
4.1.1 Provoz zařízení a zásady osobní a provozní hygieny.....	14



4.1.2 Zásady provozní hygieny.....	16
4.1.3 Osobní hygiena.....	17
4.1.4 Skladování potravin.....	18
4.1.5 Příprava pokrmů.....	18
4.1.6 Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu.....	18
4.1.7 Výdej stravy.....	19
4.1.8 Mytí nádobí.....	19
4.1.9 Péče o nerezové nádobí a zařízení.....	19
4.1.10 Požadavky provozu.....	19
Závěrečná ustanovení.....	22
4.2 Dohled nad žáky ZŠ ve školním roce 2026/2027.....	23



1 Úvod

Vnitřní řád (jeho aktualizace) ŠJ nabývá platnosti a účinnosti dne 1. 9. 2026 Pedagogičtí pracovníci projednali aktualizaci vnitřního řádu ŠJ na pedagogické radě dne 24. 8. 2026. Všichni zaměstnanci organizace byli s vydáním a obsahem vnitřního řádu ŠJ prokazatelně seznámeni na pracovní poradě, které se účastnili dne 24. 8. 2026. S aktualizovaným obsahem vnitřního řádu byli na úrovni odpovídající věku seznámeni dne 1. 9. 2026 všichni žáci a děti. O tomto seznámení je proveden záznam v TK a přehledech práce. O vydání a obsahu vnitřního řádu ŠJ jsou informováni zákonní zástupci žáků a dětí sdělením, kde je vnitřní řád ŠJ umístěn ve formě umožňující dálkový přístup.

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o závodním stravování, vše v platném znění a ve znění dalších úprav.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, žáků a zákonných zástupců, pravidla vzájemných vztahů se zaměstnanci školy, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a dětí a jejich ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevem diskriminace, nepřátelství nebo násilí, podmínky zacházení s majetkem školního zařízení, podmínky přijetí, průběhu a ukončování stravování. Přílohou je Provozní řád školní kuchyně.

2 Práva a povinnosti

2.1 Práva žáků

Žáci mají právo:

- na stravování,
- na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, na život a práci ve zdravém životním prostředí,
- požádat dozírajícího o pomoc
- na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo psychickým násilím, zneužíváním, zanedbáváním, před sociálně patologickými jevy a všemi druhy toxikománií.



2.2 Povinnosti žáků

Žáci jsou povinni:

- docházet do školní jídelny dodržovat pravidla kulturního chování,
- dodržovat vnitřní řád školní jídelny a pokyny školského zařízení k ochraně zdraví a bezpečnosti, s nimiž byli prokazatelně seznámeni,
- plnit pokyny všech pracovníků školní jídelny a dozoru vydané v souladu s právními předpisy a školním řádem,
- s majetkem školy a školského zařízení zacházet v souladu se školním řádem a vnitřním řádem školského zařízení,
- nesmí bez vědomí pedagogických pracovníků opustit školní jídelnu,

2.3 Práva zákonných zástupců žáků

Zákonný zástupce žáka, který je přihlášen do školní jídelny, má právo:

- na informace týkající stravování žáků,
- seznámení se s jídelníčkem,
- příslušnou formou odhlásit žáka ze školního stravování,

2.4 Povinnosti zákonných zástupců

Zákonný zástupce žáka, který je přihlášen do školní jídelny, má tyto povinnosti:

- zajistit, aby žák docházel řádně do školského zařízení,
- informovat školské zařízení o změně zdravotní způsobilosti, zdravotních obtíží žáka, nebo jiných závažných skutečnostech, které by mohly mít vliv na průběh stravování,
- řádně a včas odhlašovat žáka ze stravování v době jeho nepřítomnosti.



2.5 Pravidla vzájemných vztahů se zaměstnanci školy

Žáci se ve školní jídelně chovají slušně k dospělým i ostatním žákům. Dozor ve školní jídelně vydává žákům a zákonným zástupcům žáků pouze takové pokyny, které bezprostředně souvisí s plněním vnitřního řádu školní jídelny, zajištění bezpečnosti a dalších nezbytných organizačních opatření. Informace, které zákonný zástupce poskytne o žákovi (zdravotní způsobilost...) jsou důvěrné a všichni pedagogičtí pracovníci se řídí se zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

Žák zdraví ve školní jídelně pracovníky školy srozumitelným pozdravem. Pracovník školy žákovi na pozdrav odpoví.

3 Provoz a vnitřní režim školní jídelny

3.1 Poskytování stravování

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- pro děti mateřské školy v rozsahu 1 oběd denně a dvě svačiny v době pobytu dítěte ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,
- pro žáky základní školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu žáka ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,
- pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání (zákon o závodním stravování).
- První den neplánované nepřítomnosti strávnicka ve škole se považuje za pobyt ve škole. Oběd bude vydán od 11.15 hod. do 11.30 hod. do vlastních přinesených nádob.

3.2 Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí strávnicki z řad dětí a žáků a zaměstnanci řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky zařízení školního stravování. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácena před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje vždy na začátku školní docházky do mateřské školy a do základní školy.

3.3 Ceny stravného

Cena obědů se stanovuje podle věku dítěte, kterého žák dosáhne v průběhu školního roku (školní rok od 1. 9. – 31. 8.), dle vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., v platném znění. Do příslušné kategorie je žák zařazen v den přihlášení ke stravování na celý školní rok.



Tabulka č. 1: Stravné všech kategorií strávnicků za měsíc

Děti z MŠ 2-6 let – celodenní	22 x 45 = 990 Kč
Děti (sedmileté) z MŠ – celodenní	22 x 49 = 1 078 Kč
Děti z MŠ 2-6 let – polodenní	22 x 35 = 770 Kč
Žáci (do 11ti let) ze ZŠ	22 x 30 = 660 Kč
Žáci ze ZŠ (11 let a více)	22 x 31 = 682 Kč
Zaměstnanci ZŠ a MŠ	22 x 46 = 1 112 Kč
Zaměstnanci obce	22 x 66 = 1452 Kč
Důchodci	22 x 70 = 1 540 Kč
Cizí strávnicki	22 x 100 = 2 200 Kč

Tabulka č. 2: Stravné děti MŠ

Věková skupina dítěte	Přesnídávka Kč	Oběd Kč	Svačina Kč	Celkem za den Kč
Děti z MŠ 2-6 let	11	24	10	45
Děti 7 let	12	26	11	49



V ceně oběda je zahrnuta polévka, hlavní jídlo, nápoje, popř. salát, ovoce, moučník nebo jogurt dle finančního normativu. Ceny stravného a zařazování stravníků do jednotlivých kategorií se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších úprav.

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možnosti co nejčastěji. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnkách v prostorách jídelny a školy.

3.4 Úhrada stravného

Stravník, případně zákonný zástupce může zvolit z následujících variant:

1. **Převodem na účet** – trvalým příkazem na účet č. **27-7157970277/ 0100** po přidělení variabilního symbolu. Ten přidělí vedoucí školní jídelny po vyplnění přihlášky.
2. **Hotově** – k rukám vedoucí stravování do pokladny školní jídelny.

Stravné musí být uhrazeno do konce předchozího měsíce na měsíc následující. V případě plateb převodem je nutné uhradit nejpozději do 20. dne předchozího měsíce, aby byla platba včas převedena na účet školy a mohla být stravníkovi připsána tak, aby od 1. dne následujícího měsíce měl zajištěnou stravu. Přeplatky se vyúčtovávají jedenkrát ročně po skončení školního roku v srpnu nebo v případě, že stravník ukončí stravování.

Přeplatky se převádí zpět na účet, který byl zadán při přidělení VS., popř. budou vyplaceny hotově, v případě platby hotovostní. Přeplatky mohou být po dohodě se stravníky započítány do dalšího období.

3.5 Přihlašování a odhlašování stravy

Obědy se přihlašují na celý měsíc nebo jen na vybrané dny. Oběd zahrnuje polévku, hlavní jídlo, nápoj, případně další doplněk – zeleninový salát, ovoce, moučník, mléčný výrobek.

Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu dítěte či žáka ve škole. To znamená, že v případě absence dítěte/žáka musí být oběd odhlášen. Výjimkou je první den nepředpokládané absence – nemoc, kdy může odebrat dítě/žák stravu za sníženou cenu (cenu potravin) do jídlonosičů. Na dotovaný oběd nemá nárok ani školák v době školních prázdnin, ředitelského volna apod., proto pro žáky ZŠ platí v této době odhlášení z obědů.



Odhlášky obědů je možné buď telefonem (722 064 244), nebo osobně v kanceláři školní jídelny každý den do 7:00 u vedoucí školní jídelny.

3.6 Vaření diet

Personál kuchyně není vzdělán v oboru dietního stravování ani mu žádný předpis nenařizuje diety připravovat. Jestliže rodič požádá o zajištění jakékoli diety, vždy je na uvážení kuchařky a ved. ŠJ, zda je možné tuto dietu v našem zařízení připravit. Vždy musí rodič předložit potvrzení odborného lékaře. S rodiči je sepsána dohoda o zajištění diety ve školní jídelně. Rodiče musí souhlasit s tím, že školní jídelna nezodpovídá za zhoršení zdravotního stavu jejich dítěte a berou na sebe veškerou odpovědnost.

3.7 Seznam alergenů

- obiloviny (vše obsahující lepek)
- koryši
- vejce
- ryby
- arašidy (podzemnice olejná)
- sójové boby (sója)
- mléko
- ořechy, mandle, pistácie
- celer
- hořčice
- sezamové semínko
- oxid siřičitý
- vlčí bob
- měkkýši



3.8 Konzumace vlastního jídla žáků ve školní jídelně

- Žák si může přinést své vlastní jídlo a sníst si jej společně s ostatními ve školní jídelně, jídla lze i kombinovat: část jídla z jídelny (např. nápoj, salát, polévka, příloha) + část jídla doneseného (hlavní chod).
- Při odběru pouze části oběda se účtuje plná cena oběda, školní jídelna poskytne žákovi nezbytnou pomoc při konzumaci, například podání příboru či asistenci u stolu, nezbytná pomoc nezahrnuje ohřev jídla, jeho uchování v lednici, mytí nádobí ani likvidaci zbytků vlastní stravy.
- Žák nesmí nechat ochutnávat vlastní stravu dalším strávnickům, zákonný zástupce žáka zodpovídá za bezpečnost a zdravotní nezávadnost vlastní donesené stravy.

3.9 Vydávání stravy, stolování

Stravování dětí v MŠ probíhá následovně:

Dopolední svačina se podává v kuchyňce MŠ od 8:45 do 9:15 hodin
Oběd se podává v jídelně MŠ od 11:45 do 12:15 hodin
Odpolední svačina se podává v kuchyňce MŠ od 14:00 do 14:30 hodin

Školní jídelna je umístěna v samostatné části budovy a není propojena s jídelnou, ve které se stravují děti z mateřské školy.

Obědy pro cizí strávnicky jsou pravidelně dováženy strávnickům Obcí Bulovka.

Žáci základní školy se stravují ve dvou po sobě jdoucích termínech – první skupina od 12:30 do 13:00 hodin, druhá skupina od 13:20 do 13:50 hodin. Po celou dobu je při stravování zajištěn dohled pedagogického pracovníka.



3.10 Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a jejich ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevem diskriminace, nepřátelství nebo násilí

3.10.1 Bezpečnost a ochrana zdraví žáků

1. Žáci jsou povinni chránit své zdraví, zdraví svých spolužáků, pracovníků školy i ostatních osob.
2. Bezpečnost a ochrana zdraví žáků ve školní jídelně je zajištěna po celou dobu provozu ŠJ.
3. K zajištění bezpečnosti ve školní jídelně je určen pedagogický dozor.
4. Rozpis pedagogických dozorů je umístěn ve školní jídelně na viditelném místě.
5. Žáci jsou seznamováni se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví, pravidly chování a hygieny.
6. Žáci dodržují při všech svých činnostech zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, při svém počínání mají na paměti nebezpečí úrazu. Dodržují pravidla chování a hygieny.
7. Pedagogický dozor dbá o bezpečnost stravujících se, organizuje odběr stravy a zajišťuje čistotu a bezpečnost prostředí, zejména podlahy. Žáci se mohou v případě potřeby na pedagogický dozor obracet.
8. Každý úraz, poranění, zdravotní indispozici žáci okamžitě oznámí pedagogickému dozoru, který poskytne potřebnou péči, uvědomí vedení školy a zákonné zástupce, případně zajistí transport nemocného dítěte - vždy v doprovodu zákonného zástupce či jiné pověřené osoby. V případě úrazu žáka provede pedagogický pracovník zápis v knize úrazů.
9. Před vstupem do jídelny si odloží žáci své věci v šatně.
10. Do jídelny mohou vstupovat pouze ti, kteří mají v daný den objednanou stravu.
11. Při čekání na výdej stravy zachovávají strávníci pravidla slušného chování a řídí se zásadami správného stolování.
12. U výdejního okénka vydávající personál připraví oběd na talíř. Polévku nalévá kuchařka. Nápoje mají samoobslužný systém. Vydaná strava je určena ke konzumaci v jídelně.
13. Jídlo si strávníci odnášejí ke stolu, použité nádoby odevzdávají na vyhrazené místo. Dbají o čistotu stolu a okolí. Žáci při jídle nepokřikují, neběhají, chovají se spořádaně, dbají pokynů dozoru.



14. Úklid během výdeje zabezpečuje personál jídelny. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní nezbytná opatření k tomu, aby nedošlo k uklouznutí. Rovněž mezi střídáním strážníků u stolu dbá o čistotu stolů.
15. Strážník, jehož chováním vznikla školní jídelně škoda, je povinen tuto škodu nahradit.
16. Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strážníci vedoucí ŠJ nebo ředitelce školy.

Výdej stravy cizím strážníkům

17. Cizím strážníkům je povolen přístup do školní jídelny v čase od **11:30 do 12:00** hodin. Obědy dostávají do nosičů, vyzvednout si je mohou osobně ve stanoveném čase, popř. jim oběd může být dovezen a to po dohodě. Rozvoz obědů zajišťuje obec. Tato služba je určena zejména pro seniory.

3.10.2 Ochrana před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

1. Je zakázáno nošení, držení, distribuce a zneužívání návykových látek (alkohol, cigarety, drogy) v areálu školy.
2. Projevy šikanování mezi žáky, tj. násilí, omezování osobní svobody, ponižování apod., kterých by se dopouštěli jednotliví žáci nebo skupiny žáků vůči jiným žákům nebo skupinám (zejména v situacích, kdy jsou takto postiženi žáci mladší a slabší), jsou v prostorách školy přísně zakázány.

3.10.3 Podmínky zacházení s majetkem školního zařízení

1. Žáci mají právo užívat zařízení školní jídelny v souvislosti se školním stravováním.
2. Žáci jsou povinni udržovat v pořádku a nepoškozené předměty tvořící zařízení oddělení ŠJ.
3. Žáci šetří zařízení a vybavení jídelny a uklízí po sobě zanechanou nečistotu.
4. Žáci okamžitě oznámí zjištěné závady školního majetku pedagogickému dozoru v ŠJ.
5. Škodu na majetku školní jídelny, kterou způsobí žák svévolně nebo z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce žáka v plné výši uhradit.



3.10.4 Podmínky přijetí, průběhu a ukončování stravování

Přihlášení žáka

Žáka zařazuje do školní jídelny ředitel školy na základě písemné přihlášky žakových zákonných zástupců. Součástí přihlášky je písemné sdělení zákonných zástupců o případném zdravotním stavu, na který je při stravování nutno přihlížet.

Kritéria pro přijetí žáků do Školní jídelny

Vzhledem ke kapacitě školní jídelny nejsou stanovena kritéria pro přijetí.



4 Přílohy

Příloha č. 1

4.1 Provozní řád školní kuchyně

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhl. č. 137/2004, nař. ES 852/2004, vše v platném znění.

4.1.1 Provoz zařízení a zásady osobní a provozní hygieny

Zaměstnavatel: Základní škola a mateřská škola, Bulovka, okres Liberec, příspěvková organizace
ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

1. Seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky.
2. Vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí.
3. Zakoupení osobních ochranných pracovních pomůcek.
4. Zajištění, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé.
5. Dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel.
6. Čistotu provozních a pomocných zařízení.
7. Zabezpečení pitné vody.
8. Úpravu vhodných podmínek pro osobní hygienu.
9. Provádění technických úprav, nátěrů a malování.

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.



Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

1. Podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní (MUDr. Šárka Pokorná).
2. Informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti.
3. Uložit své zdravotní průkazy u vedoucí ŠJ a na vyzvání je předložit orgánu ochrany veřejného zdraví. (od 1.7.2023 není povinnost)
4. Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny.
5. K výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům.
6. Používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
7. Dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu.
8. Zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
9. Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
10. Dodržovat vnitřní řád, HACCP a další předpisy organizace.
11. Při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty.
12. Používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky.
13. Dodržovat zákaz kouření.
14. Zaměstnanci nesmí při stravování dětí, žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.



15. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.
16. Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

4.1.2 Zásady provozní hygieny

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení 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 podle stanoveného řádu za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce.
3. Úklid jídelny a kuchyně probíhá denně po skončení výdeje stravy. Napouštění a vylévání vody na úklid těchto prostor je povoleno pouze v časovém rozmezí 14:00 – 14:30 hodin, aby byla zajištěna plynulost provozu a hygienické podmínky.
4. Pro úklid prostor mateřské školy se využívá samostatný zdroj vody. Čerpání vody pro tyto účely je možné od 12:30 do 13:00 a od 6:30 do 7:00 hodin, aby nedocházelo k nežádoucímu mísení hygienických prostředků a voda byla využívána efektivně.
5. Všechny úklidové práce musí být prováděny v souladu s hygienickými předpisy a bezpečnostními pokyny. Používané dezinfekční prostředky musí odpovídat normám SVHP a HACCP.
6. Sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu. Záchody se kontrolují a udržují v čistotě 3x denně.
7. Musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu.
8. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmů pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladicím zařízení.



9. Preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace.
10. Do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat.
11. Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu.
12. Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
13. V místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají pokrmy a myje nádobí nelze kouřit.

4.1.3 Osobní hygiena

Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

1. Je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku.
2. Je nutno 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.
3. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi.
4. Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů).
5. Je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů.
6. Použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají jednotlivě.



4.1.4 Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

4.1.5 Příprava pokrmů

1. Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.
2. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.
3. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.
4. Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu.
5. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.
6. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.
7. Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.

4.1.6 Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

1. Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.
2. Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.
3. K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.



4. Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.
5. Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.
6. Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerez nebo varného skla.

4.1.7 Výdej stravy

Pokrmu jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +65 °C

4.1.8 Mytí nádobí

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

4.1.9 Péče o nerezové nádobí a zařízení

Před prvním použitím je nutné nádobí vypláchnout (hlavně z hygienických důvodů). Pánev ohřívat bez tuku, ale nesmí se přehřát, jinak se vykalí a vytvoří se barevné skvrny.

Barevné skvrny (pokud nevznikly přehřátím) nebo vápenné usazeniny lze odstranit octem nebo citronovou šťávou.

Nerezové nádobí nelze čistit drsnými mycími houbami, písky a drátěnkami. V případě připálenin se použije kypřící prášek do pečiva a přidá takové množství vody, aby byly připáleniny pod vodou. Voda se přivede do varu a pomalu vaří.

K dokonalému očištění a údržbě používají speciální prostředky na mytí a leštění nerezového nádobí.

4.1.10 Požadavky provozu

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. udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
4. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
5. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
6. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů je při vypnutém motoru,
7. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajet ručně,
8. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
9. nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
10. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
11. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápet) s elektrickými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu;
12. nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
13. dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
14. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
15. plně se soustředit na práci;
16. chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
17. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
18. mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,



19. při manipulaci s pokrmami nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
20. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
21. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; 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,
22. 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,
23. 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; po dokončení vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
24. nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,
25. jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí,
26. v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů,
27. komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup,
28. všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné,
29. vedoucí školní jídelny, zajišťuje **každoročně audit** školní jídelny osobou znalou zákona (Zákon 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, v plném znění zákona 456/2004 Sb., Vyhláška č. 147/1998 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů 196/2002 Sb. a 161/2004 Sb., Zákon



258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 o potravinovém právu a článek 14 Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin). Protokol o provedení auditu uchovává v evidenci.

Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny při Základní škole a mateřské škole, Bulovka, okres Liberec, příspěvková organizace je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ a ředitelky školy.

Účinnost od: 1. 9. 2022

Aktualizace: 12. 4. 2024, 29.4.2025, 1.9.2025. 1.9.2026



Příloha č. 1

4.2 Dohled nad žáky ZŠ ve školním roce 2026/2027

Dohled nad žáky ZŠ zajišťují pedagogové ZŠ následovně:

Pondělí až pátek po 4. vyučovací hodině	Petra Novotná
Každé pondělí po 5. vyučovací hodině	Magda Křížková
Každé úterý po 5. vyučovací hodině	Anna Židuliaková
Každou středu po 5. vyučovací hodině	Věra Trenčanová
Každý čtvrtek po 5. vyučovací hodině	Magda Křížková
Každý pátek po 5. vyučovací hodině	Bára Ryšavá