

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY PROVOZNÍ A STRAVOVACÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č.j. / spisový a skartační znak:	210/2026 / A.1. / A5
Vypracovala:	Mgr. Petra Šimrová, ředitelka školy
Schválila:	Mgr. Petra Šimrová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	31.8. 2026
Směrnice nabývá platnosti dne:	1. 9. 2026
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 9. 2026

1. Úvodní ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny (dále jen „ŠJ“) je vydán v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona, v platném znění. Provoz školní jídelny se řídí zejména vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění, zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích, zákonem č. 250/2000 Sb. a zákonem č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

Příhláškou ke stravování strážník (zaměstnanec školy, žák, dítě) nebo zákonný zástupce strážníka potvrzuje, že byl informován o vydání a obsahu vnitřního řádu ŠJ a o způsobu zveřejňování jeho změn. Vnitřní řád je zveřejněn na nástěnce ŠJ, na webových stránkách školy a je k dispozici u vedoucí ŠJ a v ředitelně školy.

Vedoucí ŠJ a pracovníce kuchyně se dále řídí platnými hygienickými předpisy, zejména požadavky na hygienu stravovacích služeb a vyhláškou č. 160/2024 Sb., v platném znění, a samostatnou dokumentací HACCP / systémem kritických bodů.

2. Práva a povinnosti strávníků, pravidla vzájemných vztahů

Strávníci mají právo na:

- stravování ve ŠJ podle školského zákona a vyhlášky o školním stravování,
- žák základní školy na jedno hlavní jídlo denně v době pobytu ve škole,
- dítě mateřské školy na oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo při celodenním pobytu; při kratším pobytu v rozsahu podle platných pravidel,
- zaměstnanec na závodní stravování za podmínek stanovených samostatným vnitřním předpisem školy,
- informace o alergenech obsažených v podávaných pokrmech; dietní stravování je poskytováno za podmínek tohoto řádu a platných právních předpisů,
- kvalitní a vyváženou stravu a porci odpovídající příslušnému finančnímu limitu a věkové kategorii,
- zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví a na stravování ve zdravém prostředí,
- ochranu před diskriminací, násilím, šikanou a návykovými látkami,
- vznést připomínky nebo návrhy ke stravování prostřednictvím třídních učitelů, vedoucí ŠJ nebo ředitelky školy.

Strávníci jsou povinni:

- plnit pokyny pedagogických pracovníků a ostatních zaměstnanců školy,
- dodržovat vnitřní řád ŠJ a pokyny k ochraně zdraví a bezpečnosti, s nimiž byli seznámeni,
- umožnit plynulý chod výdeje, po jídle odnést použité nádobí a zanechat čisté místo,
- chovat se tak, aby neohrozili bezpečnost a zdraví své ani ostatních,
- šetřit vybavení školní jídelny a oznámit případné závady,
- dodržovat pravidla kulturního stolování a osobní hygieny,
- nedopouštět se šikany, ponižování ani jiného nevhodného jednání,
- neodnášet vydané jídlo z jídelny s výjimkou případů stanovených tímto řádem,
- řídit se pokyny dohlížečícího pedagoga a pracovnice výdeje stravy.

Zákonní zástupci strávníků mají právo:

- vznést připomínky či návrhy k práci ŠJ prostřednictvím vedoucí ŠJ nebo ředitelky školy,
- odebrat dotovanou stravu za první den neplánované nepřítomnosti dítěte/žáka za podmínek stanovených právními předpisy.

Zákonní zástupci strávníků jsou povinni:

- řádně vyplnit přihlášku ke stravování,
- informovat školu o zdravotních obtížích a jiných závažných skutečnostech rozhodných pro bezpečné stravování,
- včas hradit náklady na školní stravování,
- dodržovat termín odhlašování stravy a od druhého dne nepřítomnosti stravu odhlásit,

- při dietním stravování doložit potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost, vyžaduje-li zdravotní stav stravování s omezeními podle dietního režimu.

Pravidla vzájemných vztahů ve ŠJ:

- Žáci, zaměstnanci školy i zákonní zástupci se k sobě navzájem chovají slušně a ohleduplně.
- Žáci dbají pokynů zaměstnanců školní jídelny.
- Pedagogický pracovník vykonávající dohled vydává pouze pokyny související s vnitřním řádem, bezpečností a nezbytnými organizačními opatřeními.
- Pedagogický dohled sleduje chování žáků při příchodu, stolování, odnášení zbytků a použitého nádobí a dbá na bezpečnost.
- Děti a žáci jsou vedeni a motivováni k ochutnávání a dojíždání jídla, nejsou k dojíždání nuceni.

3. Provoz a vnitřní režim školní jídelny

Účastníci stravování:

- ŠJ zajišťuje stravování dětí a žáků v době jejich pobytu ve škole nebo školském zařízení.
- ŠJ umožňuje závodní stravování vlastních zaměstnanců školy.

Provoz školní jídelny:

- provozní doba ŠJ je 6:30–14:30 hodin,
- stravování dětí MŠ – oběd 12:10–12:40,
- stravování žáků ZŠ – 11:40–12:10, 12:40–13:10, 13:30–14:00,
- výdej do jídlonosičů v první den neplánované nepřítomnosti – 11:15–11:40,
- vydaná strava je určena ke konzumaci v prostorách školní jídelny, nestanoví-li platná pravidla jinak,
- do věkových skupin jsou strávníci zařazováni podle věku dosaženého v příslušném školním roce,
- žáci si mohou nezkonsumované ovoce a zeleninu odnést; žáci ŠD si je mohou pod dohledem vychovatelky uschovat pro pozdější konzumaci,
- úhrada za stravování se provádí inkasem, výjimečně hotově,
- ceny a normy podávaného jídla se řídí platnými předpisy o školním stravování,
- výši stravného stanoví vedoucí ŠJ v rámci platných finančních limitů a schvaluje ředitelka školy,
- běžný úklid během provozu včetně stolů a podlah znečištěných jídlem zajišťují pracovníce ŠJ,
- úklid po skončení provozu zajišťují pracovníce ŠJ,
- revize zařízení jsou prováděny odborně způsobilými osobami ve stanovených lhůtách,
- údržba a opravy zařízení jsou řešeny bez zbytečného odkladu; odborné opravy provádějí kvalifikované osoby.

Jídelní lístek:

- jídelníček je zveřejněn na nástěnce ŠJ, na webových stránkách školy a u výdejního okna,
- jídelníček sestavuje vedoucí ŠJ spolu s kuchařkou,
- z provozních nebo dodavatelských důvodů si ŠJ vyhrazuje právo jídelníček změnit,
- u pokrmů jsou uvedeny informace o alergenech; seznam alergenů je dostupný v ŠJ,
- příprava jídel probíhá podle hygienických zásad a systému HACCP,
- strava je sestavována podle zásad zdravé výživy a výživových norem dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., v platném znění.

Pitný režim:

- v MŠ je zajištěn v průběhu celého dne,
- v ZŠ mají žáci během vyučování vlastní pití; během oběda zajišťuje pitný režim ŠJ.

Dietní stravování:

- ŠJ poskytuje bezlepkovou a šetrící dietu za podmínek stanovených platnými předpisy a tímto vnitřním řádem.
- Potřeba dietního stravování se dokládá potvrzením registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost.
- Při poskytování dietního stravování ŠJ používá receptury schválené odborníkem v rozsahu požadovaném vyhláškou č. 107/2005 Sb.
- Personál kuchyně je pro přípravu dietní stravy proškolen.
- Bezlepková dieta se připravuje odděleně a způsobem zabraňujícím křížové kontaminaci, ze surovin určených pro daný dietní režim.

Pravidla ke konzumaci vlastního jídla dětí a žáků ve školní jídelně:

- dítě nebo žák si může přinést vlastní jídlo a konzumovat je společně s ostatními ve školní jídelně,
- vlastní jídlo lze kombinovat s částí jídla poskytovaného ŠJ; při odběru části objednaného oběda se účtuje cena podle pravidel ŠJ,
- ŠJ poskytne nezbytnou pomoc při konzumaci, například podání příboru nebo asistenci u stolu,
- konkrétní podmínky případného uchování, ohřevu a podání vlastní stravy se řídí platnou právní úpravou, hygienickými podmínkami provozu a dohodou se zákonným zástupcem,
- vlastní strava nesmí být nabízena ostatním strávníkům,
- zákonný zástupce odpovídá za bezpečnost a zdravotní nezávadnost vlastní stravy před jejím předáním škole.

Přihlášení a odebrání stravy:

- přihlášky ke stravování se podávají osobně vedoucí ŠJ v provozní době; předem se dohodne způsob stravování,
- ŠJ v době provozu MŠ vaří denně,
- při nepřítomnosti musí být strava odhlášena; první den neplánované nepřítomnosti lze stravu odebrat za podmínek školního stravování,
- odhlášky se provádějí na tel. 776 353 124, SMS zprávou nebo osobně v ŠJ,
- odhlášení je nutné nejpozději do 8:00 hodin daného dne,
- trvalé odhlášení se provádí u vedoucí ŠJ.

Platby a ceny stravného:

- stravné se platí inkasem na účet školy č. 325901309/0800, zpravidla nejpozději 15. v měsíci na daný měsíc,
- hotovostní platba je povolena výjimečně po dohodě se zákonným zástupcem nebo pokud plátce nemá účet,
- stravné v hotovosti se platí u vedoucí ŠJ v době 6:30–8:00.

Ceny stravného:

- MŠ – celodenní stravování 52 Kč; příspěvek obce 5 Kč (přesnídávka 11 Kč, oběd 25 Kč, svačina 11 Kč),
- ZŠ – věková kategorie 7–10 let: 35 Kč; příspěvek obce 5 Kč,
- ZŠ – věková kategorie 11–14 let: 36 Kč; příspěvek obce 5 Kč.

Stravné je stanoveno podle finančního normativu na nákup potravin v rámci rozpětí stanoveného vyhláškou č. 107/2005 Sb., v platném znění.

Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví:

- Bezpečnost a ochrana zdraví dětí/žáků ve školní jídelně je zajištěna po dobu jejich pobytu v jídelně.
- K zajištění bezpečnosti je určen pedagogický dohled, který organizuje odběr stravy a sleduje čistotu a bezpečnost prostředí, zejména podlahy.
- Rozpis dohledu je zveřejněn na nástěnce ŠJ.
- Děti/žáci dodržují zásady bezpečnosti a ochrany zdraví a dbají nebezpečí úrazu.
- Každou nehodu, poranění nebo zdravotní indispozici okamžitě hlásí pedagogickému dohledu.
- Žáci se chovají způsobem, který vylučuje ponižování, ubližování a ohrožování ostatních.

Pravidla pro zacházení s majetkem:

- Děti/žáci mají právo užívat zařízení ŠJ v souvislosti se školním stravováním.
- Děti/žáci šetří zařízení a vybavení jídelny.
- Zjištěné závady oznamují pedagogickému dohledu nebo zaměstnanci ŠJ.
- Náhrada škody způsobené svévolně se řeší podle okolností konkrétního případu a platných právních předpisů.

4. Provoz školní kuchyně

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly pouze osoby splňující požadavky zdravotní způsobilosti podle platných předpisů,
- aby pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh potravin a byli průběžně proškolení,
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel,
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- čistotu provozních a pomocných zařízení,
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování podle potřeby,
- provádění dezinfekce a deratizace podle potřeby osobami k tomu odborně způsobilými,
- aby byl vypracován a dodržován sanitační řád a systém HACCP.

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí. Pravidelné mytí a čištění se provádí podle sanitačního řádu. Malování, obnova nátěrů, čištění chladicích a mrazicích zařízení a další sanitace se provádějí podle potřeby, rizika a sanitačního plánu.

Inventář a strojní vybavení musí být udržovány v řádném technickém stavu a musí umožňovat účinné čištění. V kuchyni se používá pouze pitná voda.

Mytí nádobí se provádí hygienicky vhodným způsobem; bílé nádobí a příbory se myjí v myčce. Čisticí prostředky a úklidové pomůcky jsou ukládány odděleně podle účelu. Odpady jsou odstraňovány pravidelně a včas.

Zásady společného stravování a přípravy pokrmů

K zabezpečení zdravotní nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmů je volena účelná a šetrná příprava stravy:

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně,
- zelenina se loupe, krájí a strouhá co nejbližší době tepelné úpravy nebo podávání,
- syrové maso se zpracovává bez zbytečného předstihu před další úpravou,
- potraviny se omývají pitnou vodou podle technologických a hygienických zásad,
- tuky se nepřepalují,
- používá se nádobí a zařízení vhodné pro styk s potravinami a v neporušeném stavu,
- je důsledně předcházeno křížové kontaminaci.

Sanitace

Sanitace zahrnuje opatření k udržování provozu v čistotě a k předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a alimentárních nákaz. Je prováděna podle samostatného sanitačního řádu a v návaznosti na HACCP.

Sanitace je prováděna v následujícím rozsahu:

Průběžná: očista pracovních ploch, postupné mytí nádobí a pracovních pomůcek; při riziku křížové kontaminace následný úklid a dezinfekce použitých ploch.

Denní: úklid provozních pomůcek, důkladné umytí nádobí, mytí podlah, úklid sociálního zařízení, mytí odpadních nádob a očista používaných vozíků.

Týdenní: kromě běžného úklidu mytí polic ve skladech, omyvatelných stěn a skladových prostor, čištění zařízení podle sanitačního plánu.

Měsíční: hloubkové čištění vybraných chladicích a mrazicích zařízení, parapetů, dveří a dalších ploch podle plánu.

Čtvrtletní: očista strojů, topných těles, svítidel, regálů a zásuvek, sanitace myčky a drobného nádobí.

Pololetní: čištění klimatizace/vzduchotechniky, je-li instalována, a mytí oken.

Roční a dle potřeby: generální úklid, malování výrobních prostor a odborné DDD zásahy podle skutečné potřeby a rizika.

Úklid kuchyně, přípraven a skladů potravin zajišťují pracovníce kuchyně. Provedené sanitační činnosti se zapisují do evidence úklidu a sanitace v rozsahu stanoveném sanitačním řádem a HACCP; kontrolu provádí vedoucí ŠJ.

Prostory pro stravníky a hygienická zařízení uklízí určená pracovníce podle rozdělení pracovních povinností.

Pracovníci školní jídelny

1. Organizační struktura

Školní stravování zajišťují pracovníce provozního úseku školy; jejich postavení, odpovědnost a zastupování jsou vymezeny Organizačním řádem a pracovními náplněmi.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Zaměstnanci kuchyně musí splňovat požadavky zdravotní způsobilosti podle aktuálně platných právních předpisů. Dodržují zásady osobní hygieny, používají určený pracovní oděv a obuv a postupují podle hygienických pravidel provozu.

Platí zákaz kouření, používání elektronických cigaret, požívání alkoholu a jiných návykových látek. Pití a konzumace jídla zaměstnanců jsou dovoleny pouze ve vyhrazeném prostoru. Vstup nepovolaných osob a zvířat do výrobních a skladovacích prostor je zakázán.

3. Další povinnosti pracovníků

- mít zdravotní způsobilost v rozsahu požadovaném právními předpisy,
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny, sanitární řád a HACCP,
- neprodleně hlásit závady, odchylky od stanovených postupů a mimořádné události vedoucí ŠJ.

Každý pracovník školy je povinen postupovat podle zákona č. 65/2017 Sb. při zjištění porušení zákazu kouření nebo při důvodném podezření na ovlivnění alkoholem či jinou návykovou látkou a informovat vedení školy.

Zaměstnavatel může za podmínek stanovených právními předpisy vyzvat zaměstnance k orientačnímu nebo odbornému lékařskému vyšetření při důvodném podezření na ovlivnění alkoholem nebo jinou návykovou látkou.

STRAVOVACÍ ŘÁD ŠJ – PROVOZNÍ SOUHRN

Tato část slouží jako rychlý provozní přehled; podrobné podmínky jsou uvedeny v předchozích člancích.

Pokyny BOZP

- ŠJ dodržuje stanovený pitný režim.
- ŠJ dodržuje technologické postupy a normy při přípravě pokrmů.
- ŠJ vede předepsanou evidenci podle systému HACCP / kritických bodů.
- Do kuchyně a skladů potravin mají přístup pouze oprávnění zaměstnanci; ostatním osobám je vstup zakázán.
- V kuchyni jsou dostupné postupy HACCP a jsou vedeny příslušné záznamy.
- Rodiče mohou vznášet připomínky ke stravování u vedoucí ŠJ nebo ředitelky školy.

Časový rozvrh výdeje stravy:

	PŘESNÍDÁVKA	OBĚD	ODPOLEDNÍ SVAČINA
Mateřská škola	9:00–9:20	12:10–12:40	14:30–14:50
Základní škola	—	11:40–12:10; 12:40–13:10; 13:30–14:00	—

Mimořádné hygienické nebo protiepidemické režimy se zavádějí pouze tehdy, vyžaduje-li je aktuální právní předpis, mimořádné opatření nebo rozhodnutí příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví.

Stravné:

- MŠ celodenní: 52 Kč – příspěvek obce 5 Kč,
- ZŠ 7–10 let: 35 Kč – příspěvek obce 5 Kč,
- ZŠ 11–14 let: 36 Kč – příspěvek obce 5 Kč.

Způsob platby stravného:

- bezhotovostně – inkasem; souhlas s inkasem se zřizuje k účtu školy 325901309/0800, splatnost nejpozději do 15. dne v měsíci,
- hotově pouze po dohodě s vedoucí ŠJ nebo pokud plátce nemá zřízený účet,
- nepřítomnost dítěte je nutné nahlásit nejpozději do 8:00; další dny nepřítomnosti musí být strava odhlášena,
- odhlašování: telefon ŠJ 776 353 124, SMS nebo osobně.

Stravování zaměstnanců

Závodní stravování zaměstnanců se řídí vyhláškou č. 84/2005 Sb., v platném znění, a samostatným vnitřním předpisem školy. Zaměstnanci mohou odebírat jedno hlavní jídlo za podmínek stanovených tímto předpisem a platnými právními předpisy.

**Základní škola Josefa Suka
a mateřská škola Křečovice
Křečovice 37, 257 56 Neveklov**

Aktuální nastavení školy: finanční normativ zaměstnaneckého oběda 50 Kč; úhrada zaměstnance 30 Kč; příspěvek 20 Kč. Při změně ekonomických podmínek se částky upraví příslušným vnitřním předpisem.

Informace o stravování v MŠ a ZŠ

- MŠ vede děti ke správným stravovacím návykům a kulturnímu stolování.
- Skladba jídelního lístku podporuje pestrost a vyváženost stravy.
- Do jídelníčku se pravidelně zařazuje čerstvé ovoce a zelenina, luštěniny, vhodné obiloviny a mléčné výrobky.
- Je dodržován pitný režim; u slazených nápojů je vhodné postupné omezování přidaného cukru.
- Zdravotní a dietetické potřeby se řeší individuálně s vedoucí ŠJ v souladu s platnými pravidly dietního stravování a možnostmi provozu.

Pravidla pro tvorbu jídelního lístku

- řídí se platnými právními předpisy a výživovými normami,
- ve školním roce 2026/2027 může ŠJ využívat přechodné období pro dosavadní spotřební koš do 31. 8. 2027; přechod na nové výživové normy je povinný od 1. 9. 2027, pokud právní předpis nestanoví jinak,
- plnění výživových norem se pravidelně sleduje a eviduje.

Spotřební koš

- je nástrojem evidence jednotlivých skupin potravin pro sledování plnění stanovených výživových norem,
- jeho vyhodnocování podporuje pestrost a vyváženost stravy.

Orientační přehled používaný při sestavování jídelníčku podle dosavadního spotřebního koše

Skupina / typ pokrmu	Orientační četnost
Masité	2–3× týdně
Sladké	2× měsíčně
Bezmasé nebo polomasité	1× týdně
Brambory v různých úpravách	2–3× týdně
Rýže, těstoviny apod.	1–2× týdně
Houskový knedlík	2× měsíčně
Jiné kynuté jídlo	2× měsíčně
Luštěniny – kaše	2× měsíčně
Luštěniny – polévka	3–4× měsíčně
Ryby	3–4× měsíčně
Mléčné výrobky	2× týdně
Ovoce, zelenina	denně
Mléko	denně
Smažené jídlo	1–2× měsíčně

**Základní škola Josefa Suka
a mateřská škola Křečovice
Křečovice 37, 257 56 Neveklov**

Poznámka: Tento orientační přehled není náhradou právně závazných výživových norem. Při rozporu se vždy postupuje podle aktuálního znění vyhlášky č. 107/2005 Sb. a metodických pokynů příslušných orgánů.

Informace o alergenech obsažených v pokrmech jsou poskytovány v souladu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie, zejména nařízením (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

V Křečovicích dne 1.9.2026

Mgr. Petra Šimrová
ředitelka školy