

Vnitřní řád školní jídelny

A, Podrobnosti k výkonu práv a povinností dětí a jejich zákonných zástupců ve školském zařízení a podrobnosti o pravidlech vzájemných vztahů se zaměstnanci ve školském zařízení

- Právo na stravování ve školní jídelně, mají děti v době jejich pobytu v zařízení ústavu
- Děti a jejich zákonní zástupci mají právo vznést připomínky ke stravování přímo u vedoucí školní jídelny
- Strávníci jsou povinni řídit se Vnitřním řádem školní jídelny
- Zákonný zástupce má povinnost seznámit vedoucí školní jídelny s omezeními zdravotního stavu (alergie, dieta)
- Děti mají právo 6x denně na jídlo, využívat zařízení a vybavení ŠJ za podmínek určených tímto řádem požádat pedagogický dozor o pomoc při řešení problému, vhodným způsobem vyjadřovat své názory, aniž by byl za ně jakýmkoliv způsobem trestán.
- Děti se chovají ke spolužákům a všem zaměstnancům ohleduplně, vyjadřují se slušně. Děti zdraví všechny zaměstnance a dospělé osoby ve školní jídelně. V případě jakékoli mimořádné situace se děti řídí pokyny vedení školy a zaměstnanci školy. Děti a zaměstnanci se chovají k sobě se vzájemnou úctou, respektem, názorovou snášenlivostí, solidaritou a důstojností.

B, Provoz a vnitřní režim školní jídelny

Jídla podávána v rámci školního stravování konzumují strávníci v prostorách školní jídelny dle vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování.

- Přihlašování dětí – noční asistent ráno vytiskne aktuální počet dětí do 6.30h
- Dovolanky dětí nahlásí vedoucí vychovatel (popřípadě jeho zástupce) písemně do kuchyně nejpozději do středy 14.00
- Plánovaný nástup nového dítěte do zařízení oznamuje ředitel, popř.sociální pracovník vedoucí stravování
- Výlety a ostatní plánované akce nahlásí pedagogický pracovník jeden týden předem vedoucí stravování, jako podklad slouží seznamy dětí od pedagogického zaměstnance.
- Útěk dítěte popřípadě jeho zadržení na útěku, hlásí okamžitě vedoucí stravování nebo kuchaře příslušný pedagogický pracovník nebo sociální pracovníce

Výdej snídane je od 5.45 do 7.45 h ve školní jídelně

Výdej přesnídávky dětí, které docházejí do civilních škol nebo které konají odbornou praxi mimo výchovný ústav (vč. dětí, které vykonávají odbornou praxi v ústavní kuchyni), je vydávána přesnídávka v ústavní kuchyni při ranním odchodu ze zařízení. Ostatním dětem je přesnídávka vydávána pedagogickými pracovníky ve škole. Předání přesnídávky nemocným dětem zajišťuje pedagogický pracovník, který vykonává dozor u nemocného dítěte.

Výdej oběda probíhá v době od 11:00 do 13:00 ve školní jídelně. Děti, které v tyto dny chodí na praxi mimo VÚ, nebo do civilních škol, se stravují v jídelně po návratu do VÚ. Děti, které v uvedené dny mají ve školním rozvrhu

zařazen odborný výcvik, si v rámci tohoto výcviku vaří oběd samy. Výdej potravin pro odborný výcvik ráno nahlásí pedagogický pracovník a děti si v rámci praxe nanormují suroviny, které jim kuchařka nachystá.

Výdej svačin svačina se dětem přenáší po skončení vyučování na internát VÚ. Za přenos jídla zodpovídá u jednotlivých výchovných skupin pedagogický pracovník ve službě, který vyzvedne svačinu v kuchyni.

Výdej večeře večeře probíhá v době od 18:00 do 19:00. Dozorem v jídelně jsou pověřeni vychovatelé ve službě. Za přenos II. večeře na jednotlivé skupiny odpovídají sloužící vychovatelé. II. večeři přebírají v kuchyni.

Víkendové vaření – jednotlivé skupiny za dohledu pedagogického pracovníka si připravují celodenní jídlo samy na jednotlivých skupinách v rámci přípravy na samostatný život. Potraviny si nakupují v hotovosti, podle aktuálního počtu dětí a podle fin.normativu na určitý den.

Jídelním lístkem se strážník může seznámit jeden týden dopředu na nástěnce v jídelně. Připomínky k pokrmům, S stejně tak jako všechny další problémy týkající se stravování se řeší na stravovací komisi, obědy se přihlašují a odhlašují elektronicky na disk S-složka-Jídelní lístek-přihlašování do 12 h. Pracovní doba vedoucí školní jídelny je **po – út 6.30:00 – 14.30, pá – 6.30 -13.00**

- Děti přicházejí do jídelny v doprovodu pedagogického pracovníka v době určené pro výdej stravy. Před vstupem do jídelny si děti odloží svrchní oděv a přezují se. Do jídelny vstupují pouze v domácí obuvi a při vstupu do jídelny zasedají ke stolům a vyčkávají na pokyn dozírajícího pedagogického pracovníka.
- Asistent pedagoga předává děti učitel, který má ve školní jídelně dozor.
- Při čekání na jídlo zachovávají děti pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování. Při přenosu jídla se děti chovají ukázněně, neběhají, nežertují a neprovádí jiné činnosti, které by mohly způsobit nebezpečí pádu.
- Jídlo a nápoje se konzumují u stolu zásadně vsedě. Děti jsou vedeni (ne nuceni) k dojídání svého jídla, nevynáší nezkonzumovanou stravu z jídelny (ovoce, mléčné výrobky apod.).
- Po jídle odnesou strážníci použité nádobí, včetně příborů a skleniček, do okénka pro odkládání použitého nádobí (pokud je strava vydána v kelímku nebo nádobě pro jednorázové použití, nevrací se do okénka, ale vyhodí se do odpadkového koše).
- V rámci dodržování pitného režimu je v jídelně umístěna nádoba s čajem a skleničky na podnose. Je zakázáno odnášet skleničky s čajem mimo jídelnu. Použité skleničky se vrací k okénku pro použité nádobí a nesmí se odkládat zpět na podnos s čistým nádobím.

C, Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí a jejich ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí.

- Na pokyn pedagogického pracovníka odcházejí děti z jídelny hromadně. Před odchodem zkontrolují čistotu stolu a zasunou svoji židli. Znečištění podlahy, místa nebo stolu oznámí pedagogickému dozoru. Pedagogický dozor zodpovídá za pořádek v jídelně. Dojde-li k potřísnění podlahy (vylitá polévka upadnuvší jídlo apod.), učiní dozor nutná opatření, aby nedošlo k uklouznutí dětí. Ihned nechá podlahu vytrít a osušit. Dojde-li k opaření či jinému

poškození zdraví ve školní jídelně, ohlásí pedagogický dozor tuto událost vedoucí školní jídelny, která poskytne dítěti první pomoc, provede zápis do příslušné knihy úrazů a oznamuje úraz ředitelce školy.

- Úrazy a nevolnost jsou stravující se děti, případně svědci těchto událostí, povinni okamžitě nahlásit doзору v jídelně, který neprodleně učiní odpovídající opatření.
- Dítě má také právo na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, nepřátelství a násilí, před sociálně-patologickými jevy, před tělesným či duševním urážením.

D, Podmínky zacházení s majetkem školského zařízení ze strany dětí

- Strávníci, odpovídají za škody způsobené na majetku školní jídelny. Také jsou povinni nahlásit všechny škody, které ve školní jídelně způsobili, zaměstnancům školní jídelny nebo pedagogickému pracovníku.
- Strávníci jsou povinni chovat se při stravování ohleduplně při stolování a dodržovat podmínky šetrného zacházení s majetkem školy.

Ve Velkém Meziříčí 1.září 2025



Jaroslava Žváčková

vedoucí stravování

Výchovný ústav, základní škola, střední škola
a středisko výchovné péče,
Velké Meziříčí, K Rakůvkám 1 ⑦
594 01 Velké Meziříčí, K Rakůvkám 1
IČO: 48895440, tel.: 566 523 132



Mgr. Martina Hladíková

ředitelka

SMĚRNICE PRO DIETNÍ STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Název zařízení:

Výchovný ústav, základní škola, střední škola a SVP
K Rakůvkám 1
59401 Velké Meziříčí

Odpovědná osoba:

Jaroslava Žváčková
vedoucí školní jídelny

Tato směrnice je zpracována na základě § 2 odstavce 5 vyhlášky č. 17/2015 Sb., o školním stravování.

Směrnice nabývá platnosti. 1.9.2025

Výchovný ústav, základní škola, střední škola
a středisko výchovné péče,
Velké Meziříčí, K Rakůvkám 1 ⑦
594 01 Velké Meziříčí, K Rakůvkám 1
IČO: 48895440, tel.: 566 523 132

Vypracovala:

Jaroslava Žváčková
vedoucí stravování



Schválil:
Mgr. Martina Hladíková
ředitelka

1. CENA STRAVNÉHO

Finanční limity na nákup potravin pro středisko Velké Meziříčí od 1.1.2023

a) Děti 11 až 14 let:

• Snídaně	18 Kč
• Přesnídávka	15,00 Kč
• Oběd	38,00 Kč
• Svačina	14 Kč
• I. večeře	33,00 Kč
Celkem	118,00 Kč

b) Děti 15 a více let:

• Snídaně	21,00 Kč
• Přesnídávka	15,00 Kč
• Oběd	45,00 Kč
• Svačina	14,00 Kč
• I. večeře	41,00 Kč
• II. večeře	18,00 Kč
Celkem	154,00 Kč

c) Děti 15 a více let: dietní stravování

• Snídaně	30,00 Kč
• Přesnídávka	25,00 Kč
• Oběd	45,00 Kč
• Svačina	25,00 Kč
• I. večeře	40,00 Kč
• II. večeře	20,00 Kč
Celkem	185,00 Kč

Finanční normativ za oběd a večeři pro zaměstnance ve Velkém Meziříčí

- Cena oběda: 45,- Kč (z toho 15,- Kč hradí FKSP a 30,- hradí zaměstnanec)
- Cena večeře: 41,- Kč (z toho 13,- Kč hradí FKSP a 28,- hradí zaměstnanec)

Úvod

Pracovníci zařízení školního stravování zodpovídají za připravený dietní pokrm. Z tohoto důvodu je nutné znát nejčastěji se vyskytující onemocnění, která kladou speciální požadavky na stravu, a především zásady, které jsou při přípravě diet u těchto onemocnění nezbytné.

Diety připravované ve školní jídelně

Školní jídelna je schopna v rámci aktuálního technického zařízení a personální kapacity připravovat následující diety:

bezlepkovou

bezmléčnou

Výběr potravin

Obecně se výběr potravin řídí zásadami dietního stravování:

základní složky potravy

zásady správné výživy

Výběr potravin u bezlepkové diety

Cílem bezlepkové diety je dosáhnout maximálního možného omezení obsahu lepku ve stravě. Z tohoto důvodu se vylučují potraviny obsahující v jakékoli formě pšenici a její kultivary, žito, ječmen a oves.

Je-li to možné, upřednostňují se potraviny označené výrazem „bez lepku“ či označené logem přeškrtnutého klasu apod. Výběr surovin může být doplněn databází bezlepkových potravin na <http://www.potravinybezlepku.cz/>.

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče

původní surovina	náhradní surovina
hladká mouka	kukuřičná mouka rýžová mouka pohanková mouka hraška JIZERKA – bezlepková směs
strouhanka (z rohlíků a chleba)	kukuřičná strouhanka kukuřičné lupínky, bezlepková strouhanka
houškový knedlík	rýžové těstoviny kukuřičné těstoviny, bezlepkové knedlíky
sladké pokrmy	instantní kaše • pohanková • rýžová • pohankovo-rýžová instantní palačinka pro celiaky s marmeládou
příloha - chléb	bezlepkový chléb

zeleninové základy na omáčky	nezahušťuje se, jen se rozmixuje zelenina
bramborový knedlík z prášku	bramborový knedlík z brambor, vejce a kukuřičné mouky

Výběr potravin u bezmléčné diety

V rámci přípravy bezmléčné diety se z pokrmů vylučují všechny suroviny, které jsou mléčného původu či mléko v jakékoli formě obsahují (např. sušené mléko, syrovátkový protein apod.). Použití surovin, na jejichž obalu je deklarováno, že mohou obsahovat stopy mléka, je přípustné. Je-li přítomnost mléka v pokrmu nutná, nahrazuje se mléko sójovým nebo pohankovým nápojem Zajíc připraveným v souladu s návodem k použití. Mléčné výrobky (sýry, tvaroh, kefír apod.) jsou z pokrmů eliminovány úplně. Náhrady surovin se dále řídí technologickým postupem pro přípravu bezmléčných pokrmů.

Náhrada potravin v recepturách probíhá:

původní surovina

máslo, jogurt

mléko

šlehačka, smetana

dle následujícího klíče:

náhradní surovina

vynechání z receptur

sójový nápoj ZAJÍC, pohankový Zajíc

rostlinná smetana

Tvorba receptur

Receptury pro dietní stravu vychází z aktuálních receptur používaných školní jídelnou, speciální receptury nejsou stanoveny

Sestavení jídelního lístku

Jídelní lístek pro dietní stravu vychází z aktuálního jídelního lístku vydaného školní jídelnou, speciální jídelní lístky nejsou stanoveny. V pokrmech jsou suroviny upravovány či nahrazovány na základě stanovených technologických postupů.

Způsob přípravy pokrmů

Příprava bezlepkové diety

Příprava pokrmů pro bezlepkovou dietu se neliší od přípravy pokrmů standardních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušení, zapékání a pečení, méně šetrné tepelné úpravy jako smažení a grilování jsou méně vhodné.

V kritickém momentě, kdy je do pokrmu přidávána surovina obsahující lepek (mouka, zavářka, kořenící směs apod.) je požadovaný počet porcí ze základu odebrán do vyhrazeného nádobí a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezlepkových pokrmů.

Příprava bezmléčné diety

Příprava pokrmů pro bezmléčnou dietu se neliší od přípravy pokrmů standardních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušení, zapékání a pečení, méně šetrné tepelné úpravy jako smažení a grilování jsou méně vhodné. V kritickém momentě, kdy je do pokrmu přidáváno mléko či surovina mléko obsahující či z mléka vyrobená je požadovaný počet porcí ze základu odebrán a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezmléčných pokrmů.

Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti Příjem surovin

Suroviny, které jsou používány pro přípravu společných základů pro standardní i dietní pokrmy, musí být při přejímce vždy zkontrolovány, zda neobsahují lepek, resp. mléko v jakékoli jeho podobě. Takto učiní zkontrolováním názvu suroviny, složení potraviny a výčtu možných alergenů. Pakliže surovina obsahuje problematickou složku, nesmí být při přípravě pokrmů použita. Při přejímce speciálních surovin, které jsou určeny výhradně k přípravě dietních pokrmů, musí pracovník, který suroviny přijímá, vždy zkontrolovat, zda obsahují lepek, resp. mléko v jakékoli jeho podobě stejným způsobem. Teprve poté může speciální surovinu uložit na vyhrazené místo.

Předcházení kontaminaci

Při přípravě bezlepkových pokrmů se dbá zejména na:

důsledné balení a oddělování skladovaných potravin s lepkem a bezlepkových
důkladnou osobní hygienu po manipulaci se surovinami obsahujícími lepek

Zpráva o způsobilosti stravovacího zařízení

V případě zavádění nové diety do dietního systému vypracuje garantující nutriční terapeut zprávu, kterou zhodnotí způsobilost stravovacího zařízení k přípravě požadované diety. Před jejím vydáním zkontroluje, zda jídelna splňuje nároky na přípravu této diety, zda je správně zavedena do dokumentace a proškolí všechny zaměstnance o zásadách platných při její přípravě. Od okamžiku vydání této zprávy jídelna může připravovat pokrmy podléhající zásadám dané diety.

Kuchařky jsou seznámeny se směrnicí pro dietní stravování ve školní jídelně.