ZÁKLADNÍ ŠKOLA OLOMOUC, MOZARTOVA 48
příspěvková organizace, 779 00 OLOMOUC
585 427 142 skola@mozartova.cz

Základní škola Olomouc, Mozartova 48, příspěvková organizace se sídlem Mozartova 48, 779 00 Olomouc	
Provozní řád školní jídelny - výdejny	
Č.j.:	SM8/2026
Spisový a skartační znak:	1. 3. 4 A10
Vypracovala:	Mgr. Hana Bednářová, ředitelka školy
Vydala:	Mgr. Hana Bednářová, ředitelka školy
Plán nabývá platnosti ode dne:	26. 8. 2026
Plán nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2026
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků.	

Obecná ustanovení

Provozní řád vyplývá z:

- Vyhlášky Ministerstva školství č. 107/2005 Sb., o školním stravování
- Vyhlášek Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých
- Vyhlášky Ministerstva financí č. 84/2005 Sb., o závodním stravování

- Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11:20 do 14:00 hod.
- Dozor ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dozorů je vyvěšen u vchodu do ŠJ – výdejny.
- Dozírající pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků. Dozírající pracovníci:
  - sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření, …), v případě pochybností může požádat pracovnice stravovacího zařízení o degustační porci a připomínky zapsat do provozní knihy „Poznámky a připomínky školní jídelny – výdejny“, která je k těmto účelům vedena na chodbě v 1. poschodí. Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, přílohy, …) a výsledek opět zapsat do provozní knihy.

- sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje stravy upozorní vedení školy, které s pracovnicemi stravovacího zařízení projedná nápravu,
- sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota, pokrývky hlavy, rukavice apod.,
- zamezují vstupu rodičů žáků do jídelny. Výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné žáky probíhá v robě od 11:20 do 11:40,
- sledují dodržování jídelníčku,
- sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců,
- regulují osvětlení a větrání,
- sledují odevzdávání nádobí strávníky – odkládají celé tácy. Roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení,
- poslední dozor po skončení provozu vypíná osvětlení.

➢ Dozírající pracovníci v případě dopomoci strávníkům s přenesením táců či pití dodržují hygienické zásady. Dotýkají se pouze táců, talířů či skleniček a to tak, aby žádným způsobem nedošlo ke kontaktu s pokrmem či pitím. Dopomoc probíhá pouze ve výjimečných případech s cílem vést strávníka k postupné samostatnosti.

➢ Běžný úklid během provozní doby zajištují v jídelně pracovnice školní jídelny výdejny, včetně stolů a podlahy znečištěných jídlem.

➢ Úklid po skončení provozní doby zajištují pracovnice ŠJ – výdejny. Pokud je místnost školní jídelny použita k výukovým či jiným účelům, je nutno před výdejem stravy zajistit úklid.

➢ Odpad vznikající ve školní jídelně – výdejně je ukládán v prostoru odděleném od prostor určených pro stravování a je zajištěn jeho pravidelný odvoz a likvidace.

➢ Při převzetí stravy dodané ze ZŠ Olomouc, Stupkova 22 jsou zaměstnanci školní jídelny – výdejny povinni zkontrolovat její množství, kvalitu a teplotu. Teplota převzatých pokrmů musí být minimálně 60 °C.

➢ Zaměstnanci školní jídelny – výdejny jsou povinni průběžně kontrolovat teplotu pokrmů během jejich výdeje a zajistit, aby neklesla pod stanovenou legislativní hodnotu.

➢ Vedení školy vydává soubor pokynů pro žáky a rodiče (Vnitřní řád školní jídelny – výdejny) – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, výdej jídla při onemocnění žáků, způsob placení. Pokyny jsou trvale vyvěšeny ve školní jídelně – výdejně a na stránkách školy.

➢ Vedení školy vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně, na období nejméně 1 den předem.

➢ Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého vydaného jídla a vraceni k dojídání. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášejí z místnosti.

- Dozírající i stravující se pedagogové věnují pozornost dodržování základních hygienických pravidel personálem stravovacího zařízení, zejména:
  - zda se u nich neprojevují příznaky onemocnění,
  - zda chrání suroviny, polotovary a jiné poživatiny před stykem s hmyzem nebo s nepovolanými osobami, skladují je a zacházejí s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti,
  - průběžně odstraňují odpadky hygienicky nezávadným způsobem,
  - udržuji v čistotě své pracoviště, užívaná pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
  - pečují o tělesnou čistotu, mytí rukou, zejména vždy po použití WC a po manipulaci s odpadky a vždy při přechodu z nečisté práce na čistou, zásadně před započetím vlastní práce. Nehty na rukou musí být krátce přistřižené, čisté, vlasy upravené a kryté,
  - nosí předepsaný pracovní oděv (halenka, kalhoty, čelenka, rukavice, …) při práci, vyměňují jej při hrubším znečištění,
  - používají čistý papírový kapesník při ošetření nosu a úst, při kýchání a kašli dbají na to, aby kapénky slin a hlenu se nedostaly na poživatiny,
  - případné pochybnosti konzultuje ředitelka školy s orgány ochrany veřejného zdraví (hygienické stanice).

V Olomouci dne 1. září 2026

Mgr. Hana Bednářová

ředitelka školy