



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Vnitřní řád školní jídelny

se sídlem: Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek,
tř. T. G. Masaryka 451, 738 01 Frýdek – Místek

Vnitřní řád školní jídelny je vydáván v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), v platném znění. Provoz školní jídelny se řídí vyhláškou o školním stravování 107/2005 Sb. v platném znění, vyhláškou o hygienických požadavcích na stravovací služby 137/2004 Sb. v platném znění, vyhláškou o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích 84/2005 Sb. v platném znění.

Školní jídelna zabezpečuje rovněž stravování zaměstnanců a cizích strávníků. Výdej stravy (obědů) pro externí strávníky probíhá ve vyhrazenou dobu od **11.15** do **14.30** hodin.

1. Práva strávníků

- Využívají stravovací služby a informace týkající se školního stravování.
- Zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, na život ve zdravém životním prostředí.
- Ochrana před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo psychickým násilím, zneužíváním, zanedbáváním, před sociálně patologickými jevy a všemi druhy toxikomanií.

2. Povinnosti strávníků

- Dodržují pravidla kulturního chování.
- Nesmějí se dopouštět projevů rasismu a šikanování.
- Plní pokyny pedagogického dohledu, popřípadě dalších oprávněných osob.
- Dbají na čistotu rukou a přiměřenou čistotu pracovního oděvu vzhledem k předcházejícím činnostem.
- Před odchodem z jídelny odevzdají použité nádobí, příbory a tácy.
- Neodnášejí vydané jídlo z místnosti, je určeno ke konzumaci v jídelně (s výjimkou jídlonosičů v určeném čase).

3. Práva zákonných zástupců

- Vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny u ředitele školy.

4. Povinnosti zákonných zástupců

- Informovat o změně zdravotní způsobilosti, zdravotních obtížích strávníka nebo jiných skutečnostech, na které je nutno brát ze zdravotního hlediska ohled.

5. Vztahy strávníků a zákonných zástupců s pedagogickými pracovníky

- Pedagogický dohled vydává strávníkům a zákonným zástupcům pouze pokyny, které bezprostředně souvisí s plněním Vnitřního řádu školní jídelny, dále zajišťuje bezpečnost a další nezbytné organizační opatření.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

- Informace, které zákonný zástupce poskytne o strávnickovi (zdravotní způsobilost) jsou důvěrné a všichni pracovníci školského zařízení se řídí zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění. Informace k této problematice na stránkách školy www.ssgos.cz.

6. Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví strávníků

- Je v jídelně zajištěna po celou dobu provozu školní jídelny prostřednictvím pedagogického dohledu.
- Žáci jsou povinni chránit své zdraví, zdraví ostatních žáků, pracovníků školy i ostatních osob.
- Žáci jsou seznamováni se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví, pravidly chování a hygieny.
- Žáci dodržují při všech svých činnostech zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, při svém počínání mají na paměti nebezpečí úrazu.
- Zdravotní indispozici žáků neprodleně oznámí pedagogickému dohledu.

7. Pedagogický dohled

- Dohledy ve školní jídelně stanovuje ředitel školy je zajišťován pedagogickým pracovníkem, který vykonává související pedagogickou činnost.
- Vydává pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a stravovacích návyků, dbá na dodržování pravidel společenského chování a stolování.
- Dbá o bezpečnost stravujících se, organizuje odběr stravy a bezpečnost prostředí, dbá na to, aby strávníci po sobě zanechali čisté stoly a podlahu. Strávníci se mohou v případě potřeby na pedagogický dohled obracet.
- Poskytne potřebnou péči při každém úrazu, poranění či nehodě, uvědomí vedení školy a zákonné zástupce, případně zajistí transport nemocného dítěte v doprovodu pověřené osoby.
- Sleduje způsob výdeje stravy.
- Reguluje osvětlení a větrání.
- Sleduje odevzdání nádobí, příborů a táčů strávníků.

8. Podmínky ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

- Je zakázáno nošení, držení, distribuce a zneužívání návykových látek (alkohol, cigarety, drogy) v areálu školy a v prostorách školní jídelny.
- 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, jsou v prostorách celého školského zařízení přísně zakázány.

9. Podmínky ochrany majetku

- Strávníci mají právo užívat zařízení školní jídelny v souvislosti se školním stravováním.
- Strávníci jsou povinni udržovat předměty tvořící zařízení oddělení školní jídelny v pořádku a nepoškozené.
- Strávníci šetří zařízení a vybavení školní jídelny a uklízí po sobě zanechanou nečistotu.
- Strávníci okamžitě oznámí zjištěné závady na majetku pedagogickému dohledu ve školní jídelně.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

10. Zajištění školního stravování

- školní stravování je zajišťováno z vlastní kuchyně,
- identifikace strávnicka se provádí na základě zakoupené čipové klíčenky,
- cena čipové klíčenky **100,- Kč**,
- nepoškozená čipová klíčenka se vykupuje zpět,
- finanční normativ pro školní rok 2027 /2028 je ve výši **40,- Kč**, výše finančního normativu je určena v rámci rozpětí finančních limitů (vyhláška č. 107/2008 Sb., o školním stravování, v platném znění).

Cena obědů

1. žáci ve věku 15 a více let	Kč 40,00
2. zaměstnanci školy (bez příspěvku zaměstnavatele)	Kč 40,00
3. cizí strávníci	Kč 93,00

Výdej obědů

Výdej obědů ve školní jídelně od 11,15 hod do 14,30 hod.

Výdej do jídlonosičů od 11,30 hod do 12,00 hod.

Výdej obědů pro cizí strávníky je prostorově oddělen.

Režim výdeje

- Před začátkem výdeje připraví kuchařky do zásobníku v jídelně nádobí a tácy, do nádob pro výdej nachystají nápoj k zajištění pitného režimu.
- V průběhu výdeje jsou nápoje a nádobí průběžně doplňovány.
- Případné nedostatky hlásí žáci nebo dozor personálu kuchyně, který neprodleně zajistí doplnění zásob.
- Pro výdej stravy musí mít žák u sebe čipovou klíčenku, která slouží k jeho evidenci v jídelně.
- Ztrátu čipové klíčenky je třeba neprodleně nahlásit vedoucí jídelny, aby bylo možno zamezit jeho zneužití nepovolanou osobou.
- **Bez čipové klíčenky nebude oběd vydán**, pokud strávnick čipovou klíčenku zapomene, vyzvedne si na pokladně nebo u vedoucí jídelny potvrzení o zakoupení oběda na daný den.
- Po obědě odevzdají žáci špinavé nádobí a tácy do vozíků pro sběr nádobí a uklidí své místo u stolu.
- Strávníci jsou povinni se chovat ohleduplně v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování a řídit se pokyny pedagogického dozoru nebo personálu kuchyně.
- První den onemocnění strávnicka je možno vydat stravu, která nebyla včas odhlášena. Jídlo do nádob se vydává ve vyhrazeném čase.
- Salát, nebo kompot si nabírá v salátovém baru každý strávnick sám.

Mimořádný úklid, úrazy, technické závady

- Případné rozbití nádobí nebo políť podlahy v jídelně hlásí žáci nebo dozor personálu kuchyně, který neprodleně zajistí úklid.
- Úrazy nebo nevolnost v jídelně řeší pedagogický dozor, zajistí nezbytnou pomoc nebo ošetření a po odchodu z jídelny zapíše úraz do knihy úrazů v sekretariátu školy.
- Technické závady hlásí žáci doзору nebo personálu, který zajistí jejich odstranění.

Pravidla pro výdej stravy do jídlonosičů.

- Strávnick si donese čistý jídlonosič s napsaným číslem čipové klíčenky ráno nebo v době, určené pro odběr do jídlonosičů.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

- Bude mít krabičku na salát, popřípadě jiný doplněk oběda. Pokud nebude mít připravené nádoby, bude chápáno tak, že o přídavek nemá zájem.
- Do skleněných nebo znečištěných nádob stravu nedáváme, dle § 26 zákona č. 258/2000 o ochraně veřejného zdraví, v platném znění, je osoba povinná zajistit aby předměty běžného užívání za obvyklých nebo běžně nepředvídatelných podmínek nezpůsobily poškození zdraví fyzických osob nebo nepříznivé ovlivnění potravin nebo pokrmu. Nedoporučujeme také používat hliníkové nosiče.
- Zařízení školního stravování zodpovídá za hygienickou nezávadnost stravy nejdéle do 15 min od jejího vydání do jídelnosiče.
- Dle vnitřního systému HACCP má být oběd spotřebován do 4 hod po naplnění nádob.

11. Rozsah služeb školního stravování

- Školní jídelna poskytuje strážníkům oběd včetně polévky a pitného režimu, ve vybraných dnech výběrem ze dvou jídel.
- Jídelní lístek, společně se seznamem alergenů, je vyvěšen na nástěnce v jídelně a na webových stránkách www.estrava.cz, kde je možný výběr obědů, případně odhlášení stravy.
- Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s kuchařkami.
- Při sestavování jídelního lístku se postupuje podle závazných pravidel a podle zásad racionální výživy. Důraz je kladen na pestrost jídel, dostatek ovoce, čerstvé zeleniny a střídání technologických postupů při přípravě pokrmů tak, aby byl plněn spotřební koš a strážníkům byla poskytnutá kvalitní strava.
- Jídelní lístek je vždy sestavován na týden až měsíc a je umístěn na webových stránkách a na nástěnce ve školní jídelně.

12. Přihlašování a odhlásování stravování

- Provoz ŠJ se řídí vyhláškou 107/2005 o školním stravování, v platném znění.
- Žáci jsou povinni před zahájením stravování vyplnit přihlášku ke stravování, ve které jsou uvedeny podmínky stravování – viz příloha.
- Podle vyhlášky 107/2005 o školním stravování, v platném znění, jsou všichni strážníci povinni odhlásit stravu po dobu nepřítomnosti (první den nepřítomnosti se ale považuje za pobyt ve škole a plyne z toho nárok na oběd, následující musí být odhlášeny).
- **V případě neodhlášení stravy, musí žák hotově, inkasním způsobem nebo převodem na bankovní účet školy doplatit režijní náklady na oběd ve výši 53,-Kč na jeden oběd.**

13. Odhlášky a výběr obědů prostřednictvím E-stravy

Při zadávání odhlášek nebo výběru oběda postupuje strážník podle pokynů, uvedených na stránkách E-strava:

1. zadat kód zařízení: 14
2. zadat kód uživatele: číslo čipové klíčenky bez počátečních nul
3. zadat heslo - objeví se stránky pod jménem uživatele a menu
4. pod odkazem jídelníček zvolit změny nebo odhlášky
5. potvrdit uložení změn - možnost zadání e-mailu, v tom případě budou na zadanou adresu změny potvrzeny



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb,
Frýdek-Místek, příspěvková organizace

14. Způsob hrazení úplaty za školní stravování

Vše je řádně uvedeno na přihláškách stravování, které jsou k dispozici na pokladně, u vedoucí školní kuchyně a na webových stránkách školy <http://www.ssgos.cz/> - jídelna

Vnitřní řád školní jídelny byl projednán a schválen ředitelem školy.

Platnost vnitřního řádu školní jídelny začíná s účinností od 1. 9. 2026

Ve Frýdku – Místku 3. 8. 2026

Vypracovala:

Hana Pechalová
vedoucí školní jídelny

Schválil:

PhDr. Mgr. Ing. Lukáš Smutný, MPA, MBA, MSc., Ing.Paed.IGIP, dr. h. c.
ředitel