

### **Směrnice o školním a závodním stravování**

Školní jídelna Pohořelice	Vypracovala: Jitka Šohajková
Datum účinnosti: 1.9.2009	Schválila: Mgr. Martina Kudláčková

Provoz školní jídelny se řídí především:

- Vyhláškou Ministerstva zdravotnictví ČR č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny a vyhláška č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č.137/2004 Sb ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláškou Ministerstva zdravotnictví ČR č. 410/2005 Sb. o hygienických požadavcích na prostory ve znění pozdějších předpisů
- Zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním a vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů
- Zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláškou č. 84/2005 Sb o nákladech na závodní stravování ve znění pozdějších předpisů
- Interními řády a směrnice
- Systémem HACCP

Všichni pracovníci jsou s těmito předpisy a směrnice seznámeni.

Zaměstnanci školní jídelny mají zdravotní průkaz, jiným osobám je do prostor kuchyně a skladů vstup zakázán, s výjimkou kontrolních orgánů.

Školní jídelna připravuje stravu pro mateřskou školu, základní školu pro žáky a zaměstnance, dále v doplňkové činnosti pro cizí strážníky. Dodržuje dané normy pro jednotlivé kategorie strážníků, zajišťuje pestrost stravy, správné technologické postupy a pitný režim.

Strážníci i rodiče žáků mohou vznášet připomínky k provozu školní jídelny vedoucí školní jídelny.

Stravné se vybírá dle vnitřní směrnice o úplatě stravného a školného.