



ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ NA RG a ZŠ (na WWW školy)

Č.j. RGaZŠ/80/ 2026

Spisový znak: A.1

Skartační znak: A10

Vypracoval: vedoucí školní jídelny

Schválil: RNDr. Ing. Rostislav Halaš, ředitel školy

Pedagogická rada projednala dne: 27. 1. 2026

Dokument nabývá účinnosti dne: 1. 1. 2026

Školní stravování se řídí především vyhláškou MŠMT č.107/2005 Sb. o školním stravování, zákonem č. 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech a vyhláškou MFČR č. 84/2005 Sb. o nákladech na stravování a jejich úhradě, dále pak zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích; dále se pracovníci školní jídelny řídí hygienickými předpisy, a to zejména vyhláškou MZČR č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a jeho pozdějšími změnami a novelami (zejména zákon č.274/2003 Sb. a č. 392/2005 Sb.), vyhláška MZČR č. 147/1998 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby (HACCP), nařízením EU č. 852/2004 Sb. o hygieně potravin. Veškeré předpisy a nařízení jsou platná ve znění pozdějších novel.

V jídelně se denně stravuje přes 1000 strážníků, kromě žáků a studentů se zde stravují i pedagogičtí a nepedagogičtí zaměstnanci škol. Kromě našich strážníků jídelnu navštěvují studenti SOŠ průmyslové a SOU strojírenského a Cyrilometodějského gymnázia.

Ke stravování se žáci přihlásí odevzdáním přihlášky, ve které najdou veškeré pokyny a cenu jednotlivých obědů.

Cena oběda (od 1. 1. 2026)

od 7 - 10 let **30 Kč**

od 11 - 14 let **34 Kč**

od 15 - 19 let **40 Kč**

Školní stravování je státem dotováno, provozní režie hradí zpravidla zřizovatel a mzdové režie stát (MŠMT). Strážníci platí pouze cenu potravin. V ceně školního oběda je polévka, hlavní jídlo, nápoj, příp. salát, kompot, mléčný výrobek, ovoce a zelenina. Celková cena oběda je kalkulována na **95 Kč**.

Způsoby plateb ve ŠJ

Platby za obědy musí být na účtu školy připsány nejpozději poslední den v předcházejícím měsíci (na měsíc následující). Pokud se tak nestane, bude odběr obědů zablokován (odhlášen).

Obědy se hradí zálohově trvalým příkazem bance s uvedením variabilního symbolu (přeplatky se vracejí 1x ročně v červenci, větší částky přeplatek individuálně po domluvě se ŠJ).

Zálohová částka na měsíc podle věkové kategorie je:

7-10 roků **660 Kč**, 11-14 roků **750 Kč**, 15-19 roků **880 Kč**.

Přihláška ke stravování

Přihlášky ke stravování se odevzdávají pro každý následující školní rok do 30. června. Zároveň si noví strávníci zakoupí přístupový čip v aktuální hodnotě. Čip slouží jako identifikace strávnicka při odběru oběda a ke vstupu do budovy školy. Čip zůstává majetkem žáka a nevrací se, ani nevykupuje.

Odhlásování obědů

Oběd musí být odhlášen vždy nejpozději den předem do 12 hod. v kanceláři ŠJ.

Způsoby odhlásování obědů

- a) osobně v kanceláři ŠJ
- b) telefonicky na čísle 582 301 422
- c) prostřednictvím internetu

Neodhlášené obědy musí strávník zaplatit v plné výši, i když je neodebral.

Výdej a konzumace pokrmů

Pro nemocné dítě je možno odebrat oběd jen první den nemoci, další obědy je nutno odhlásit. (vyhl. č.107/2005Sb., §4, odst. 9). Výdej oběda **do jídelny** je možný v čase **od 11:30 hod. do 11:45 hod.**

Výdej pokrmů začíná v 11.30 hod. a končí v 14.45 hod.

Podle vyhl. č. 107/2005 Sb., §2, odst. 7 konzumují strávníci jídla **výhradně ve školní jídelně**. Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy (vyhl. 137/2004 Sb., §25, odst. 2).

Skladba jídelního lístku a příprava pokrmů

Jídelní lístek je sestavován vedoucí školní jídelny a vedoucí kuchařkou jeden měsíc dopředu tak, aby byla zachována měsíční doporučená skladba jídelníčku. Dbá se na správné plnění spotřebního koše a naplnění všech výživových hodnot, které má stravování ve školních jídelnách splňovat podle vyhl. 463/2011 Sb. Sledované výživové hodnoty jsou tyto: maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, zelenina, ovoce, brambory, luštěniny, vejce, tuky, cukry.

Poskytujeme-li více druhů jídel na výběr, musí být zachováno plnění výživových norem – tzn., že v nabídce se objevují jídla podobná (vyhl.107/2005 Sb., §2, odst. 8).

Stravování podléhá přísným hygienickým předpisům jak na přípravu pokrmů, tak na provoz, osobní hygienu a dodržování teploty pokrmů. O tom všem je vedena písemná dokumentace. Podmínky přípravy, výdeje a kvality stravy jsou pravidelně namátkově kontrolovány Krajskou hygienickou stanicí.

Používané potraviny ve školním jídelníčku

Maso, masné výrobky, ryby, drůbež, mražené potraviny, polotovary, vejce, mléko, mléčné výrobky, zeleninu, ovoce, džusy nakupujeme od firem, které zvítězily ve vypsání výběrovém řízení v aktuálním kalendářním roce.

Ochucovadla a polotovary jsou v naší školní jídelně používána minimálně. Ověřujeme si složení polotovarů a dalších výrobků, abychom dětem nepřipravovali pokrmy s nevhodnými emulgátory a glutamáty.

Polévky se připravují zásadně z čerstvých surovin nikoliv v instantním provedení. Rovněž bramborová kaše se vždy připravuje z brambor a mléka, nikoliv jako polotovar ze sáčku.

Stravovací komise

Ve škole pracuje stravovací komise, která je složena z vedoucí školní jídelny, vedoucí kuchařky, zástupců pedagogických pracovníků školy a z rodičů žáků. Komise se schází minimálně dvakrát ročně. Problémy, které během roku nastanou, jsou vždy řešeny. Komise sestavuje také ankety - dotazníky pro strávníky. Případné nedostatky vyplývající z vyhodnocení ankety jsou projednány a řešeny.

V Prostějově dne 23. 1. 2026

RNDr. Ing. Rostislav Halaš
ředitel školy

Kateřina Hebelková
vedoucí ŠJ