

Základní škola a Mateřská škola Chlum, okres Příbram  
Chlum 16, 262 93 Nalžovice  
telefon: 318 864 157, [www.zsamschlum.cz](http://www.zsamschlum.cz), email: [zsmschlum@volny.cz](mailto:zsmschlum@volny.cz), IČ: 71000461



# Výroční zpráva o činnosti školní jidelny

**Školní rok:** 2016/2017

**Zpracovala:** Hana Červenková

**Datum zpracování:** 21. 8. 2017

**Místo zpracování:** Chlum

**Výchozí materiály:** Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, v platném znění, §10  
Vyhláška č. 15/2005 Sb., v platném znění, §7

**Projednala pedagogická rada:** dne 31. 8. 2017

**Projednala školská rada:** dne 20. 9. 2017

## 1. Základní údaje

Školní jídelna je součástí právního subjektu Základní škola a Mateřská škola Chlum, okres Příbram, Chlum 16, 262 93 Nalžovice - příspěvková organizace, IČO: 71000461.

Školní jídelna je součástí budovy školy. Je zde umístěna školní kuchyně, školní jídelna, sklady a sociální zázemí pro zaměstnankyně ŠJ.

Jídelna zajišťuje stravování pro děti, žáky a zaměstnance základní školy, školní družiny, mateřské školy a školní jídelny.

Kapacita ŠJ:	<b>240 obědů</b>
Velikost jídelny:	<b>60 míst s větších stolů</b>
	<b>28 míst u menších stolů</b>

Výdej probíhá v pěti etapách dle rozvrhu školy a režimu mateřské školy.

Průměrný denní počet obědů:	<b>169</b>
Průměrný denní počet svačinek:	<b>45 dopoledních, 35 odpoledních</b>

Zaměstnanci školní jídelny:

Hana Červenková	vedoucí školní jídelny	úvazek 0,5
Milena Šmídková	hlavní kuchařka	úvazek 1,0
Ivana Kozlová	kuchařka	úvazek 1,0
Eva Sosnovcová	pomocná síla	úvazek 0,375
Celkem	provozní zaměstnanci	úvazek 2,875

## 2. Údaje o provozu

Školní jídelna se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb., to znamená, že se řídí výživovou normou a rozpětím finančního limitu na nákup potravin stanovenými v této vyhlášce.

Finance na uvaření obědů jsou poskytovány z několika zdrojů. Potraviny si hradí strážníci, platové finanční prostředky jsou hrazeny z peněz poskytnutých krajským úřadem a provozní náklady hradí Obec Nalžovice.

Pracovnice ve školní jídelně dodržují požadavky na hygienu ve stravovacích službách.

Vedoucí školní jídelny se zúčastnila semináře Školní stravování moderně a s rozumem. Všechny zaměstnankyně školní jídelny prošly školením hygienického minima v Příbrami. Kuchařka Ivana Kozlová se zúčastnila semináře firmy Bidfood, kde se seznámila s provozem přímo ve výrobně a následně ukázkového vaření.

I letos označujeme v jídelníčku alergeny, které jsou obsaženy v potravinách. Seznam alergenů je vyvěšen na viditelných místech v budově školy vedle jídelníčku nebo na webových stránkách školy. Na jídelníčku alergeny označujeme číslem, vedle jednotlivých pokrmů.

V letošním školním roce se ve školní kuchyni prováděly jen běžné opravy a údržba. Opravil se nátěr na škrabce brambor, opravila se fritéza a plotýnka na elektrickém sporáku.

Bylo nutné zakoupit nový plynový sporák v ceně 36 179,- Kč (původní byl z roku 1979), kuchyňský robot na krouhání zeleniny a mletí masa v ceně 1699,- Kč a varná konvice a 599,- Kč.

V budoucnu by bylo dobré počítat s vyčleněním finančních prostředků na kuchyňské spotřebiče, vzhledem k tomu, že některé kusy už mají svojí životnost skoro za sebou a bez těchto spotřebičů by provoz kuchyně byl značně omezený.

Informace o školní jídelně - provozní řád, aktuální jídelníček a jiné si mohou strážníci najít na webových stránkách ZŠ a MŠ Chlum, nebo jsou vyvěšeny na nástěnkách v budově školy. Přehled o hmotnosti porcí je uložen u vedoucí školní jídelny.

### **3. Údaje o stravování**

Stravování ve školní jídelně je řízeno výběrem nejvhodnějších jídel dle zásad zdravé výživy. Zohledňuje se i stravování dětí v mateřské škole, které potřebují jinou konzistenci jídla než velcí strážníci. Žáci mají dostatečně velké porce s možností přídatku.

Oběd tvoří polévka, hlavní jídlo, nápoj (čaj, sirup, mléko, kakao nebo voda s citronem), nápoj si mohou děti vybrat dle chuti, sladký i neslazený. Jako příloha jsou zařazovány zeleninové saláty, mléčné dezerty, cereální tyčinky, moučníky nebo všechny druhy dostupného čerstvého ovoce.

V mateřské škole dostávají děti ke svačině vždy ovoce nebo zeleninu a samozřejmě nápoj. Dostatečné množství tekutin poskytuje školní jídelna během dne ve škole, v mateřské škole i v družině.

Jídelníček je sestaven podle limitů spotřebního koše.

### **4. Další aktivity**

Jídelníček se snažíme obměňovat. Alespoň jednou měsíčně zařazujeme nové jídlo, které ještě strážníci od nás neznají. Používáme i nové a sezonní suroviny, které propagují zdravý životní styl.

Pracovnice ve školní jídelně spolupracují s ostatními úseky ve škole. Pokud jsou ve škole pořádány nějaké akce, tak kuchařky se zapojují a pomáhají při přípravě. Jsou to akce, kde se do školy zve veřejnost a je potřeba připravit občerstvení, například vánoční jarmark, na který pečeme vánočky a zajišťujeme společně s rodiči občerstvení pro návštěvníky jarmarku. Pečeme koláče do tomboly na školní ples. Zajišťovaly jsme občerstvení pro vojáky z Čáslavi, kteří zde měli připravený celodenní program pro žáky. Připravujeme občerstvení pro pracovníky školství z okolních měst a vesnic, kteří se zde sejdou a pořádají semináře.

Pokud děti ve vyučování samy něco vaří a vyrábějí, nosí nám ochutnat své výrobky.

Jednou za rok vaříme oběd na přání dětí - oběd má vždy úspěch, děti byly spokojené. Také jsme zpracovaly výpěstky žáků ze zahrádky a skleníku. Je dobré když děti vidí celý proces růstu bylin a zeleniny od začátku pěstování až po konzumaci.