

Základní škola a Mateřská škola Chlum, okres Příbram
Chlum 16, 262 93 Nalžovice
telefon: 318 864 157, www.zsamschlum.cz, email: zsmschlum@volny.cz, IČ: 71000461



Výroční zpráva o činnosti školní jidelny

Školní rok: 2019/2020

Zpracovala: Hana Červenková

Datum zpracování: 23. 8. 2020

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. 2020

Projednala školská rada: dne 30. 9. 2020

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 pracovnice ŠJ.

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

Kapacita ŠJ: **240 obědů**
Velikost jídelny: **60 žáků**
26 dětí MŠ + děti, které se stravují v přímo v MŠ

Výdej probíhá v pěti etapách dle rozvrhu školy a potřeb mateřské školy. Výdej stravy probíhá od 11.30 hod. do 13.30 hodin.

Průměrný denní počet obědů: **180**
Průměrný denní počet svačinek: **40 dopoledních, 35 odpoledních**

Zaměstnanci školní jídelny:

Hana Červenková	vedoucí školní jídelny	úvazek 0,5
Ivana Kozlová	hlavní kuchařka	úvazek 1,0
Zdeňka Podzimková	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 strávníci, 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. Nosí ochranné pracovní oděvy a obuv.

Všechny zaměstnankyně školní jídelny prošly školením hygienického minima v Příbrami
3. 2. 2020 – Asociace školních jídelen.

Jídelníček vyvěšujeme na webu školy a i v papírové podobě po budově školy.

Během školního roku se ve školní jídelně prováděla běžná údržba. Větší opravy a rekonstrukce připadly na vánoční, jarní a letní prázdniny.

O vánočních prázdninách pracovníci obce vybourali vstupní dveře z jídelny do kuchyně a osadily se nové širší dveře, které umožňují snadnější přístup do školní kuchyně při stěhování zařízení.

Během jarních prázdnin jsme v kuchyni provedli další rekonstrukci. Elektrikář odpojil staré spotřebiče, které jsou v kuchyni více jak 30 let a byly již ne plně funkční. Jedná se o elektrickou pánev, fritézu, a elektrický sporák. Tyto spotřebiče se odvezly do kovošrotu.

Odpojil se varný kotel a cukrářské pece. Varný kotel se přesunul na nové místo.

Poté se v kuchyni udělaly nové rozvody elektřiny, vody a odpadů, opravil se částečně obklad na stěně a dlažba na podlaze a osadil se nový nerezový kanál s roštem. Tento prostor se připravil na nové spotřebiče – multifunkční pánev a konvektomat, které jsme zakoupili. Výběrové řízení probíhalo na konci roku 2019 a byla vybrána firma Intergast z Prahy. Tyto spotřebiče přijela firma nainstalovat 10. 2. 2020. Následující den zaměstnankyně ŠJ prošly zaškolením, jak tyto stroje obsluhovat.

16. 3. 2020 byla uzavřena celá škola z důvodu nařízení vlády, vzhledem k rozšíření koronavirové nákazy. Během karantény se v kuchyni vařilo vždy jen v pondělí pro zaměstnance školy. V tomto období se prováděla důkladná dezinfekce všech prostor, aby bylo vše připraveno na nástup žáků a dětí z MŠ. V kuchyni a jídelně jsou rozmístěny nádoby s desinfekčním prostředkem a antibakteriálním mýdlem. Používají se jen jednorázové utěrky, rukavice a roušky.

25. 5. 2020 se začalo vařit pro zaměstnance, žáky prvního stupně a MŠ. Režim ve školní jídelně se musel změnit. Děti chodí na obědy v oddělených skupinách, udržují rozestupy. Kuchařky po každé skupině, která se naobědvá dezinfikují všechny povrchy. Při mytí nádobí se používá dezinfekce. Příbory jsou jednotlivě balené do ubrousků a kuchařky je dětem rozdávají. Strávníci sedí odděleně v dostatečném rozestupu. V jídelně jsou nainstalovány ochranné přepážky.

Od 8. 6. 2020 začíná do školy chodit i 2. stupeň. Ne všichni žáci ale využívají školní obědy. Po několika dnech od zavedení nového režimu se situace ustálila a provoz se značně uklidnil.

Během letních prázdnin probíhal v MŠ provoz do 17. 7. 2020.

Potom se mohly provádět další opravy. Sklad brambor a zeleniny se nově vydláždil, vymaloval, osadil se novým světlem a větrákem. Malíři vymalovali jídelnu, opravili malbu v kuchyni, šatně a ve skladu suchých potravin. Natřeli trezor a na škrabce brambor opravili lak.

Instalatéři vyměnili bojler v kuchyni, protože původní bojler začal protékat.

V kuchyni a na chodbě se odstranily staré poklopy, které již byly prorezlé a osadily se nové.

3. Údaje o stravování

Stravování ve školní jídelně je řízeno výběrem nejvhodnějších jídel dle zdravé výživy. Samozřejmě se musí zohlednit i stravování v mateřské škole, kde jsou malé děti a potřebují trochu jinou konzistenci jídla než velcí strávníci. Žáci mají dostatečně velké porce s možností přídatku.

Informace o školní jídelně - provozní řád, aktuální jídelníček a jiné informace si mohou strávníci najít na webových stránkách ZŠ a MŠ Chlum, nebo jsou vyvěšeny na nástěnkách v budově školy.

Oběd tvoří polévka, hlavní jídlo, nápoj (čaj, sirup, mléko, kakao nebo voda s citronem), nápoj si mohou děti vybrat dle chuti a to jak sladký tak 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 nějaký nápoj.

Dostatečné množství tekutin poskytuje školní jídelna během dne ve škole, v mateřské škole i v družině.

Jídelníček je nutné sestavovat tak, abychom dodržely limity spotřebního koše.

4. Další aktivity

Jídelníček se snažíme obměňovat, aby se neopakovaly stále stejné pokrmy. Alespoň jednou měsíčně zařazujeme nové jídlo, které ještě strážníci od nás neznají. Vaříme nové suroviny a sezonní suroviny, které propaguje zdravý životní styl. Co nejméně používáme polotovary.

Spolupracujeme se školou a školkou. Vycházíme si vstříc dle potřeby školy i školky, pokud se konají nějaké akce, tak se časově přizpůsobíme s výdejem ale i skladbou stravy jejich potřebám.

Při akcích konaných ve spolupráci s veřejností a SRPDŠ se pracovnice ŠJ aktivně zapojují.

V Chlumu, dne 20. 8. 2020

Červenková Hana
vedoucí ŠJ