

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), IČO: 71000461



# Výroční zpráva o činnosti školní jidelny

**Školní rok:** 2015/2016

**Zpracovala:** Hana Červenková

**Datum zpracování:** 22. 8. 2016

**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. 2016

**Projednala školská rada:** dne 21. 9. 2016

## 1. Základní údaje

Školní jídelna Chlum 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 žáci**  
**25 děti MŠ**

Výdej probíhá ve dvou nebo třech etapách dle rozvrhu.

Průměrný denní počet obědů: **135**  
Průměrný denní počet svačinek: **45 dopoledních, 35 odpoledních**

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 strávníci, platové finanční prostředky jsou hrazeny z peněz poskytnutých krajským úřadem a provozní náklady hradí Obec Nalžovice.

Zaměstnankyně ve školní jídelně musí dodržovat požadavky na hygienu ve stravovacích službách.

Vedoucí školní jídelny a se zúčastnila semináře Nové trendy v moderním vaření. Všechny zaměstnankyně školní jídelny prošly školením hygienického minima v Příbrami.

Jako už v loňském roce tak 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 byly ve školní kuchyni provedeny jen běžné provozní opravy. Během letních prázdnin truhlář opravil pracovní stoly v kuchyni. Zapojil se nový elektrický sporák. Dále se koupila nová pračka se sušičkou pro potřeby celé školy, která je hojně využívána. Nad vchod do školní kuchyně se instalovala stříška proti dešti.

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

### **3. Údaje o stravování**

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

Oběd tvoří polévka, hlavní jídlo, nápoj (čaj, sirup, mléko nebo kakao), 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. Snažíme se také používat nové suroviny a sezonní suroviny, které propaguje zdravý životní styl.

Zaměstnankyně ve školní jídelně spolupracují s ostatními úseky školy. Musíme si vzájemně vycházet vstříc. Pokud jsou ve škole pořádány nějaké akce, tak se kuchařky zapojují a pomáhají při přípravě. Jsou to akce, kde se do školy zve veřejnost a je potřeba připravit občerstvení.

Pečeme vánočky na vánoční jarmark, koláče a perníčky na školní ples a pohádkový les.