

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: 2018/2019

Zpracovala: Hana Červenková

Datum zpracování: 23. 8. 2019

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 30. 8. 2019

Projednala školská rada: dne 24. 9. 2019

1. Základní údaje

Školní jídelna je součástí právního subjektu Základní škola a Mateřská škola Chlum, okres Příbram, Chlum 16, 262 93 Nalžovice - příspěvková organizace.
IČ: 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**
27 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: **170**
Průměrný denní počet svačinek: **45 dopoledních, 35 odpoledních**

Pracovníci 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 17. 4. 2019.

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 připadly na letní prázdniny.

Provedla se výmalba kuchyně, nátěr poklopů a výměna poškozené zářivky v kuchyni. Opravila se opadaná omítka ve vstupní chodbě a její výmalba.

Dále se opravil sklad čisticích prostředků a následně se provedla výmalba. Do skladu byly zakoupeny nové regály a nový světelný zdroj.

V šatně zaměstnanců se opravila opadaná omítka, provedl se nový nátěr v prostoru okolo umyvadla.

V místnosti na hrubou přípravu zeleniny a brambor se opravil nátěr na škrabce brambor. Do kuchyně jsme zakoupily jen běžné spotřební nádobí, a elektrický kráječ.

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 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, 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. Od 1. 1. 2019 se zvýšilo stravné o 1,- Kč.

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. Zapojujeme se do projektových páňů školy s tematickým obědem.

Tak jako v celé budově školy tak i ve školní kuchyni je nutná rekonstrukce a obnova strojů a zařízení. Budeme se tedy snažit každý rok investovat nějakou částku do obnovy ŠJ.

V Chlumu dne 23. 8. 2019

Červenková Hana
vedoucí ŠJ