

Základní škola a mateřská škola Jindřichovice, příspěvková organizace
Jindřichovice 232, 358 01 Kraslice; ICO: 19277342; tel.: 702 848 257
e-mail: reditelka@skolajindrichovice.cz

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracovala:	Lucie Majdřáková Kratěnová
Schválila:	Lucie Majdřáková Kratěnová
Projednáno pedagogickou radou:	21.11. 2025
Platnost ode dne:	1.1. 2026
Účinnosti ode dne:	5.1. 2026
Schválení školskou radou:	29.1. 2026

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

Číslo	Datum	Strana	Účinnost od	Provedl	Poznámky
1.					

Vnitřní řád školní jídelny je vydán v souladu s:

- §30 zákona č.561/2004 Sb. (školský zákon)
- Vyhláškou č. 463/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování
- Vyhláškou 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby
- Vyhláškou 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě příspěvkových organizací
- Vyhláškou 430/2001 Sb. o závodním stravování
- Vyhláškou 602/2006 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby
- Vyhláškou č. 1935/2004 Sb., o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- Vyhláškou č. 2073/2005 Sb., o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Vyhláškou č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného stravování
- Vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a její četnost kontroly, ve znění Vyhlášky č. 187/2005 Sb.
- Nařízením vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany veřejného zdraví zaměstnanců při práci, ve znění nařízení vlády č. 523/2002 Sb. a nařízení vlády č. 441/2004 Sb.
- §4 odst.1-2 vyhlášky 14/2005 Sb. o předškolním vzdělávání ve znění pozdějších předpisů – v MŠ stanoví ředitelka po dohodě se zákonnými zástupci dítěte způsob a rozsah stravování tak, aby se dítě, jeli v době podávání jídla přítomno v MŠ, stravovalo vždy
- Novelou vyhlášky 308/2025 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých
- Zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví

1. Provozní řád školní jídelny
2. Provozní řád školní kuchyně
3. Sanitační řád
4. Kritické body
5. Přílohy

1. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Tento vnitřní řád stanovuje podrobnosti k výkonu práv a povinností dětí, žáků a jejich zákonných zástupců; podrobnosti o pravidlech vzájemných vztahů dětí, žáků a zaměstnanců školy; podmínky k zajištění bezpečnosti a ochrany dětí a žáků a jejich ochrany před patologickými jevy; podmínky zacházení s majetkem školy; provoz a vnitřní režim školní jídelny.

a) ORGANIZACE PROVOZU STRAVOVÁNÍ

Školní jídelna zajišťuje stravování dětí MŠ, žáků ZŠ, zaměstnanců školy, zaměstnanců obce a cizích strávníků

Provoz školní jídelny

Pracovní doba: od: 06:00 hod do: 15:30 hod

Výdejní doba: přesnídávka: 08:30 hod (MŠ)
oběd: 11:10 – 11:25 hod (ex. str.), 11:30 hod (MŠ), 12:00 hod (ZŠ)
svačina: 14:30 hod (MŠ)

Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnce u školní kuchyně a na webových stránkách školy a je pravidelně aktualizován. Jídelní lístek sestavuje vedoucí školní jídelny spolu s kuchařkou, a to v souladu s dodržováním spotřebního koše vybraných potravin a na základě zdravé výživy.

Pro všechny děti je zajištěn celodenní pitný režim.

b) KONZUMACE VLASTNÍHO JÍDLA

- Umožnění konzumace vlastního jídla se řídí § 4 odst. 10 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Zařízení školního stravování umožní dítěti nebo žákovi, kterému je školní stravování zajišťováno, **konzumaci vlastního jídla časově i prostorově společně se školním stravováním ostatních strávníků.**
- Vlastní jídlo smí konzumovat pouze **dítě/žák, který je přihlášen ke školnímu stravování** u školní jídelny.
- Konzumace vlastního jídla je možná **ve dnech a časech výdeje školního stravování a v prostorách určených pro školní stravování** (jídelna).
- Vlastní jídlo se konzumuje společně s ostatními strávníky ve stejném časovém rozmezí.
- Vlastní jídlo musí být **přineseno samostatně žákem či zákonným zástupcem** v uzavřené, čisté a **označené nádobě** (např. jméno, třída, datum).
- Školní jídelna **nezajišťuje uskladnění, ohřev, přípravu ani umývání a likvidaci vlastních potravin či obalů.**
- Strávník (resp. zákonný zástupce zákonného zástupce) je odpovědný za **zdravotní nezávadnost, hygienickou kvalitu a vhodnost vlastního jídla.**
- Žák je povinen **dodržovat hygienická pravidla a pokyny pracovníků školní jídelny** během konzumace.
- Pokud žák v daný den konzumuje vlastní jídlo a **neodebírá školní oběd či jeho část**, nenáleží nárok na dotované stravné.
- Po konzumaci je žák povinen **uklidit své místo a odnést obaly či zbytky vlastního jídla** mimo prostory školní jídelny.

c) PRÁVA A POVINNOSTI DĚTÍ A ŽÁKŮ

Děti a žáci mají právo:

- na poskytování školního stravování v souladu s platnými právními předpisy a vnitřním řádem školní jídelny,
- na stravu odpovídající zásadám zdravé výživy a věku strávníka,
- na kulturní a bezpečné prostředí školní jídelny,
- na respektování osobní důstojnosti ze strany zaměstnanců školní jídelny,
- na informace o jídelním lístku, provozní době a pravidlech školního stravování,
- na uplatnění připomínek a námětů ke stravování prostřednictvím zákonného zástupce nebo školy.

Děti a žáci jsou povinni:

- dodržovat vnitřní řád školní jídelny a pokyny zaměstnanců školní jídelny,
- chovat se slušně, ohleduplně a dbát zásad společenského chování při stolování,
- dodržovat hygienická pravidla (zejména umytí rukou před jídlem),
- šetrně zacházet s nádobím, zařízením a vybavením školní jídelny,
- neplýtvat stravou a udržovat pořádek u jídelního stolu,
- respektovat časový harmonogram výdeje stravy,
- nahradit škodu způsobenou úmyslně nebo z nedbalosti v souladu s platnými předpisy.

d) PRÁVA A POVINNOSTI ZÁKONNÝCH ZÁSTUPCŮ

Zákonní zástupci mají právo:

- přihlásit své dítě ke školnímu stravování a odhlásit je za podmínek stanovených vnitřním řádem školní jídelny,
- na informace o organizaci školního stravování, jídelním lístku a výši stravného,
- na poskytování informací o platbách za stravování a případných nedoplatecích,
- uplatňovat připomínky a podněty k činnosti školní jídelny prostřednictvím vedení školy nebo vedoucí školní jídelny,
- být informováni o změnách v provozu školní jídelny.

Zákonní zástupci jsou povinni:

- zajistit řádné a včasné přihlášení dítěte ke stravování,
- hradit stravné ve stanovené výši a ve stanovených termínech,
- včas odhlašovat stravu v případě nepřítomnosti dítěte ve škole dle pravidel školní jídelny,
- informovat školní jídelnu o zdravotních omezeních dítěte, která mohou mít vliv na stravování (např. alergie, diety),
- seznámit dítě s vnitřním řádem školní jídelny a vést jej k jeho dodržování,
- spolupracovat se školou a školní jídelnou při řešení problémů týkajících se školního stravování.

e) PODROBNOSTI PRAVIDEL VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ

V každé třídě platí předem dohodnutá pravidla, podle kterých probíhá organizace stolování. Pedagogové dohlížejí na kulturu stolování a na chování strávnicků. Děti v MŠ se v rámci svých možností samostatně obsluhují. Pedagogové stolují s dětmi/žáky a jsou jim příkladem. Zároveň dohlížejí na dodržování pitného režimu po celý den. Děti/žáci nejsou do jídla nuceni. Pedagog se je snaží vhodnou formou pobídnout, aby jídlo ochutnaly. Strávníci si mohou určit velikost porce a pokud je to možné, mohou si požádat o přídavek.

f) PRAVIDLA PRO PLATBY STRAVNÉHO

Kategorie strávnicků

děti 2-6 let
děti 7-10 let
děti 11-14 let
zaměstnanci
cizí strávníci

Ceny stravného

	děti 2-6 let	děti 7-10 let	děti 11-14 let
přesnídávka	12,- Kč	12,- Kč	-
oběd	25,- Kč	30,- Kč	35,- Kč
svačina	10,- Kč	10,- Kč	-
oběd zaměstnanci školy	47,- Kč		
oběd zaměstnanci obce	67,- Kč		
oběd cizí strávníci	82,- Kč		

Platby stravného se provádí k 15. dni v kalendářním měsíci.

Zůstatek se převádí do dalšího měsíce. Vyúčtování se provádí na konci školního roku a bude provedeno u každého strávnicka. Při odchodu ze školy musí být zůstatek vyplacen ve stanoveném termínu.

V době prázdnin se v jídelně nevaří.

Dozor ve školní jídelně během provozní doby zajišťují pedagogičtí pracovníci, kteří dbají na dodržení hygieny, kázně a kultury stravování.

Běžný úklid během provozní doby jídelny a následný úklid zajišťují pracovníci kuchyně.

Dotazy, podněty, připomínky a stížnosti řeší vedoucí školní jídelny.

2. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Provoz

- V kuchyni a v ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože odkládat vždy na bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen na místa, kudy se neprochází, při nošení nádob s horkým obsahem je nutno vždy používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech.
- Dbát na to, aby podlahy byly vytřeny do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
- Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody pláště kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
- Při práci v kuchyni nosit předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné prostředky.
- Závady na strojích neopravovat, ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- Zvýšenou pozornost věnovat bourání mas a vykostování. Používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice nebo polorukavice proti pořezání. Nikdy se nesmí pracovat s nožem proti tělu.
- Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných minimálně 50 cm od země, od stěn oddělených laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- Sekaná a mletá masa připravovat maximálně 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přes noc přechovávat syrové.
- Uchovávat po dobu 24 hodin od přípravy jídla dostačující vzorky potravin, a to v ledničce.

Podmínky uchovávání vzorků:

- **Doba:** minimálně 24 hodin od dokončení přípravy pokrmu
 - **Množství:** zpravidla **nejméně 100 g** každého pokrmu
 - **Teplota:** uchování v chladu, obvykle **0–4 °C**
 - **Způsob:** ve **vhodné uzavíratelné nádobě**, označené (datum, druh pokrmu)
 - **Místo:** chladnička určená k tomuto účelu
-
- Do místností, kde jsou požívatiny nebo hotové pokrmy je zakázáno vstupovat nezaměstnaným osobám, je nutno dodržovat zákaz kouření.
 - Při manipulaci s požívatiny a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí se používat vždy vhodné pomůcky.
 - Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádoby s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
 - Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství horké čisté pitné vody.

- Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 st. Celsia.
- Je nutno stírat pravidelně ze stropů. říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uchovávat odděleně a nepoužívat k čištění kuchyňského náčiní a stolů. Pomůcky označit červenou barvou. Pomůcky na čištění stolů označit bílou barvou a na čištění kotlů označit barvou modrou.
 - Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.
 - V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv, nesmějí se zde sušit pracovní oděvy a obuv.
 - Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
 - Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě, na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavírací nádoby na použité hygienické vložky.

Stroje a zařízení

- Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci s kuchyňskými stroji. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny. Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc ostatních, kteří nebyli v práci na těchto strojích zaškoleni.
- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém provozu. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajovat ručně.
- Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, provádět jen po zastavení stroje.
- Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod. je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého horáku a tím možného ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s el. zařízením ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hl. uzávěrem a provětrat.
- Nastane-li v el. zařízení nebo přívodní šňůře porucha, je nutno ji ihned hlásit nadřízenému. Na části el. instalace (trubky, kabely, vypínače) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- Při použití horních podlaží kuchyňských pecí se musí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta, je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Zdraví a osobní hygiena

Pracovníci školní jídelny se musí před nástupem do zaměstnání podrobit preventivní lékařské prohlídce, při které je jim vystaven zdravotní průkaz. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý, hodinky a prstýnky by měli odložit v šatně. Při vaření je nutné používat pokrývku hlavy. Mimo pracoviště nesmí být pracovníci kuchyně v pracovním oděvu. Na pracovišti je zakázáno kouřit, konzumace pití a jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Provozovatel zajišťuje:

- vypracování sanitačního řádu a jeho dodržování
- aby práci v kuchyni zajišťovali zdravotně způsobilí pracovníci
- aby pracovníci školní kuchyně byli seznámeni s hygienickými požadavky provozu
- dodržování schválených technologických postupů přípravy pokrmů

- dodržování podmínek pro osobní hygienu, ochranné pracovní pomůcky, čistotu provozních zařízení
- vhodné prostory pro uložení pomůcek
- provádění technických úprav
- provádění technických nátěrů a malování prostor kuchyně, skladů
- provádění dezinfekce způsobilými osobami

Povinnosti pracovníků školní kuchyně:

- mít zdravotní způsobilost
- dodržování zásad osobní a provozní hygieny
- dodržování čistoty na pracovišti
- používat ke své práci ochranný oděv a obuv
- znalost a dodržování hygienických požadavků při výrobě, skladování a přípravě pokrmů
- všímát si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- dodržování provozního a sanitačního řádu

Hygiena provozu

Musí být zajištěno dodržování sanitačního řádu. Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, vybavení kuchyně a přípravu, mytí nástrojů a nádobí. Udržování čistoty lednic, mrazáků a skladů potravin.

Provádění a obnovování nátěrů, malování kuchyně (jidelny) dle potřeby.

Strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čisté.

Čistící prostředky a pomůcky na úklid a mytí nádobí musí být uloženy odděleny od prostředků a pomůcek určených k hrubému úklidu (podlahy, hygienická zařízení).

Odpad je likvidován pravidelně (viz. příloha kopie smlouvy).

3. SANITAČNÍ ŘÁD

Denní úklid pracovních ploch se provádí průběžně během dne. Po dokončení výdeje se provádí:

- umytí všech použitých nástrojů, nádob, nádobí.
- umytí všech pracovních ploch.
- umytí sporáků a všech ploch určených k výdeji.
- umytí podlah v kuchyni a v přípravnách
- umytí umývadel
- odstranění odpadků z kuchyně

Týdenní úklid provádí pracovnice kuchyně 1x týdně kromě běžného úklidu

- vymytí lednic
- umytí omyvatelných částí stěn a pracovních ploch
- čištění pečících trub
- úklid prostor škrabky na brambory

Měsíční úklid

- odmrazení a vymytí mrazáků
- vyřazení poškozeného nádobí

Čtvrtletní sanitační dny

- celkový úklid všech pracovišť
- umytí regálů a zásuvek
- mytí dveří, oken, omyvatelných obkladů

Úklid kuchyně, přípraven a skladů potravin provádějí pracovníci kuchyně. Prostory školní jídelny uklízí denně uklízečka.

4. KRITICKÉ BODY

Na základě vyhl. 137/2004 Sb. byly stanoveny tyto kritické body:

1. Kritický bod - sledování teploty při skladování potravin
2. Kritický bod - sledování teploty a času při přípravě pokrmů
3. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů

1. Sledování teploty při skladování potravin – v suchém skladu potravin, v lednicích, v mrazácích budou umístěny teploměry, teplota se bude kontrolovat a zapisovat 1x denně do formuláře. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník servisní firmy.

V suchém skladě potravin se bude provádět větrání.

2. Sledování teploty a času při přípravě pokrmů se bude provádět 1x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů, hodnoty se budou zapisovat do formuláře.

U teplé kuchyně je třeba zabezpečit, aby teplota ve všech částech pokrmu byla vyšší než 75 °C po dobu nejméně 5 minut.

Pokud by naměřené hodnoty neodpovídaly bude se provádět následné prohřívání tepl. pokrmů.

3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat minimálně +60 °C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí tepl. pokrmů. U studených pokrmů bude dáno do výdeje vždy takové množství, které bude nejpozději do 30 minut vydáno strávnickům.

- Nákupy potravin jsou prováděny v obchodní síti podle potřeby za hotové nebo fakturou.
- Seznam dodavatelů (viz. příloha)
- U přijímaného zboží bude kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava.
- Výrobní diagramy (viz. příloha)
- Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování
- Ve školní kuchyni je instalován drtič potravinových odpadů.
- Dohoda o odběru odpadu z ŠJ (viz. příloha)
- Smlouva o odběru použitých tuků a olejů (viz. příloha)
- Odvoz komunálního odpadu dle smlouvy (viz. příloha)
- Zaměstnanci kuchyně mají pracovní smlouvy a pracovní náplně (viz. příloha)
- Zdravotní průkazy pracovníků školní kuchyně jsou uloženy u vedoucí ŠJ, kopie jsou ve školní kuchyni.
- Pracovní smlouvy a pracovní náplně pracovníků ŠJ jsou vyhotoveny ve dvojím provedení 1x zaměstnanec, 1x osobní spis zaměstnance je uložen v ředitelně školy.
- Pracovníci byli s problematikou HACCP seznámeni během měsíce září 2023.

Zásady společného stravování ve školní jídelně

U přijímaného zboží se provádí vizuální kontrola obalů, kontroluje se datum výroby a doba trvanlivosti. V případě zjištění nedostatků se hned kontaktuje dodavatel. Za příjem potravin zodpovídá zaměstnanec kuchyně.

Příprava a zpracování surovin probíhá od čištění v přípravně, tepelnou úpravou v kuchyni a výdejem strávnickům.

Pracovní plochy jsou samostatné.

Tepelná úprava surovin zabezpečuje zničení mikroorganismů, zachovává však nutriční hodnotu pokrmu. Při výrobě pokrmů jsou používána slepičí vejce z veterinárně sledovaných chodů.

Výdej hotových pokrmů se provádí po jeho dohotovení. Vydávané pokrmy mají zajištěnu dostatečnou teplotu. K zabezpečení nezávadnosti pokrmu se volí účelná a šetrná příprava.

Zelenina se loupe, krájí, mele těsně před dalším zpracováním. všechny potraviny se omývají v celku pod proudem pitné vody. Tuky se nesmí přepalovat. K vaření je používáno nádobí s neporušeným povrchem.

Příjem použitého nádobí je prostorově oddělen.

Jídelníček je sestavován v souladu se zásadami racionální výživy. Je zajištěno střídání bezmasých, polomasitých i zeleninových pokrmů. Jídelníček je sestavován na základě výživových norem a dodržování spotřebního koše.

5. PŘÍLOHY

- Seznam pracovníků školní kuchyně - Tým HACCP
- Seznam dodavatelů
- Dohoda o odběru odpadu
- Smlouva o odběru použitých tuků a olejů
- Odvoz komunálního odpadu

Seznam pracovníků kuchyně:

- vedoucí školní jídelny – Lucie Majdřáková Kratěnová
- kuchařka – Andrea Fišerová

V Jindřichovicích: 20.11. 2025

Lucie Majdřáková Kratěnová, ředitelka školy