

Mateřská škola Šestajovice, Pohádková 1, 250 92 Šestajovice, IČO 720 73 438,

e-mail: info@mslodicka.cz

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY VÝDEJNY MŠ

Č.j.: 117/2021/Tran.

1) Zásady provozu

Provoz školní jídelny výdejny se řídí zákonem č.561/2004 Sb., školský zákon, §119, vyhláškou ministerstva školství č.107/2005 Sb. o školním stravování, vyhláškou č.84/2005 Sb., vyhláškou č.430/2001 Sb. o závodním stravování a vyhláškou ministerstva zdravotnictví č.410/2005 Sb., kterou jsou stanoveny hygienické požadavky na prostory a provoz ve školní jídelně výdejně a jídelně. Jídelníček je sestavován na základě výživových norem zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin.

2) Provoz

Pracovní doba: 7, 00 h. – 15, 00 h.

Polední přestávka: 0, 30 h.

3) Stravování v MŠ

Stravování dětí i zaměstnanců je zajišťováno na základě smlouvy o zajištění školního stravování. Strava je zajišťována dovozem jídel ze Základní škola Šestajovice (dále jen ZŠ) pracovníci z MŠ (výdejny). Dětem je poskytována plnohodnotná a vyvážená strava. Strava je připravovaná podle hygienických norem a receptur s dostatkem vitamínů, vlákniny a je pravidelně vyhodnocován spotřební koš. Podávání stravy se přizpůsobuje podle potřeb a aktuální situaci. Pitný režim dětí je dodržován denně přísunem tekutin ve třídách i při pobytu na zahradě

Děti se stravují přímo ve třídách. Přípravna připravuje pro děti MŠ:

- přesnídávku 9,00 hod. – 9,30 hod.

- oběd 11,50 hod. – 12,20 hod.

- svačinu 14,00 hod. – 14,30 hod.

Ceny pokrmů:

	děti do 6 let	děti 7 leté
Přesnídávka:	9,- Kč	10,- Kč
Oběd:	23,- Kč	28,- Kč
Svačina:	9,- Kč	10,- Kč
Stravné za celý den	41,- Kč	48,- Kč

Svačina: dopolední a odpolední svačiny se podávají a připravují v MŠ v přípravné kuchyňce v době od 9:00 do 9:30 hodin, odpoledne od 14:00 do 14:30 hodin. Kuchařka MŠ zabezpečuje bezprostřední provoz kuchyňky, připravuje a opracovává suroviny, vydává pokrmy a připravuje dětem svačinu ve stanoveném čase (9:00 hodin).

Příprava stravy se provádí ve školní kuchyni a ve školní jídelně výdejně MŠ. V době výdeje má pokrm teplotu nejméně 60°C a je určen k přímé spotřebě. Tepelně upravené pokrmy jsou vydávány ve stanovené lhůtě 4 hodin od dokončení tepelné úpravy.

Za provoz školní jídelny odpovídá vedoucí ŠJ při ZŠ a za provoz v MŠ ředitelka školy.

Oběd: příprava oběda se provádí ve školní kuchyni, která slouží pro celou ZŠ a MŠ. Za provoz školní jídelny odpovídá vedoucí ŠJ při ZŠ. Na oběd děti MŠ přicházejí pod vedením svých učitelek do kmenových tříd. Za organizaci vlastního stravování, dozorem nad dětmi a vytváření potřebných návyků dětí odpovídají příslušné učitelky. Děti používají při jídle příbory.

V případě náhlé nepřítomnosti a včasného neodhlášení stravy si rodiče mohou vyzvednout oběd do vlastní krabičky či jiné nádoby v 11.15 hodin (platí pouze pro první den nepřítomnosti). Pokud si rodiče oběd neodhlásí či nevyzvednou, zůstává na přidání ostatním dětem.

Dítě v MŠ má právo denně odebrat:

- Oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem.
- Oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a jedno a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno s polodenním provozem.

Přihlašování a odhlašování obědů se provádí v den do 7, 15h. Při onemocnění dítěte si lze vyzvednout jídlo pouze 1. den nemoci dítěte, na ostatní dny je nutno dítě ze stravování odhlásit. Je možné je odhlásit předem. V době prázdnin a dnů bez školního vyučování připravuje ŠJ oběd pro MŠ. Rodič musí dítě závazně přihlásit ke stravování nejméně jeden týden před začátkem prázdnin.

Kontakt na Školní jídelnu-výdejnu :

paní Jana Kulhavá, e-mail: mslodicka.vydejna@seznam.cz tel. č. 246 082 369

Platí se převodem na účet MŠ.

4) Odhlášky stravného

Kontakt na školní jídelnu výdejnu: Jana Kulhavá

e-mail: mslodicka.vydejna@seznam.cz tel. č. 246 082 369

Omluvy e-mailem či telefonicky .

5) Platby stravného

Pokyny ke zřízení trvalého příkazu:

částka 920,- Kč/měs.,- Kč (děti 3 – 6 let)

částka 1 056,- Kč/měs. (pro děti s odloženou školní docházkou)

Příjemce platby: bankovní spojení: 43-7691290247/0100

Nevyčerpané částky se převádějí do dalších měsíců, měsíční zálohu je nutné zachovat. Vyúčtování a vrácení případného přeplatku zpět na účet strávnicka je prováděno na závěr školního roku. Změny čísla účtu nutno včas oznámit. Přeplatky vyúčtuje hospodárka MŠ.

6) Provoz školní jídelny výdejny MŠ

- Ve výrobních a ostatních prostorách školní jídelny výdejny musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

- Konat činnosti ve stravovacích službách můžou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

7) Zásady osobní a provozní hygieny:

Zaměstnanci školní jídelny výdejny jsou povinni:

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,

- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- dodržovat zákaz kouření.

Pracovnice MŠ nesmí při stravování dětí podávat pokrmy tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.

Zásady provozní hygieny:

- náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení musí být udržováno v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů,
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je potřeba používat označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu kuchyňky,
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,
- do zázemí kuchyňky a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat,
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje se nádobí, nelze kouřit,
- na pracovišti musí být dodržován oddělený režim myti stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

Pro výkon činností ve školní jídelně výdejně se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění je nutné si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy (čelenku) při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny,
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,

- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů, nehtů),
- je nutno mít na ruce krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavku BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- nepracovat s nožem směrem k tělu,
- odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky, ...) po stole,
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápat) s elektrickými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu,
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- závady na zařízeních ihned oznamovat ředitelce MŠ a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- při mytí nádobí a příborů používat myčku na nádobí nebo dostatečné množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; nepoužívat kovových drátěnek; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
- při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny,
- jakékoliv závady ihned ohlásit ředitelce MŠ, včetně mimořádných událostí.

8. Školní jídelna výdejna – zdraví a osobní hygiena

a) Požadavky na zdravotní stav pomocnice a její osobní hygienu.

Před nástupem do zaměstnání se musí pomocnice kuchyňky podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Pracovnice je povinna hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky, ...) musí pomocnice odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a

kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Při vaření je třeba používat pokrývku hlavy (čelenku). V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléct. V průběhu práce na pracovišti nesmí pomocnice provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

b) Povinnosti provozovatele.

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel,
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- čistotu provozních a pomocných zařízení,
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby,
- provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé),
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován.

c) Povinnosti pracovníků

Pracovnice školní jídelny výdejny je povinna:

- mít zdravotní způsobilost,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování,
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami,
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- mít na pracovišti zdravotní průkaz,
- dbát na svůj zdravotní stav, 1x za čtyři roky preventivní zdravotní prohlídka,
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

Seznámení s Provozním řádem školní jídelny výdejny MŠ a jeho dodržování je závazné pro zaměstnance mateřské školy.

Provozní řád kuchyňky MŠ je vydáván s účinností od 1.9.2021 do odvolání.

Provozní řád ruší předchozí provozní řády.

V Praze dne 23.8.2021

Bc. M. Trantinová, ředitelka MŠ