

Mateřská škola Všestudy, příspěvková organizace, Všestudy 7, 277 46	
Provozní řád jídelny - výdejny	
Č.j.: MŠVŠ –02 /MR - 2020	Účinnost od: 1. 9. 2020
Spisový znak:	Skartační znak:
Vypracovala: Jelena Mrzílková	
Změny:	

Provozní řád jídelny - výdejny

Vyplývá z:

- Vyhlášky Ministerstva školství č. 107/2005 Sb., o školním stravování
- Vyhlásek Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - a č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých
- Vyhlášky Ministerstva financí č. 84/2005 Sb., o závodním stravování

Organizace provozu stravování:

Děti v mateřské škole mají nárok na školní stravování pouze tehdy, pokud se zúčastňují předškolního vzdělávání (ne v době nemoci, příp. o prázdninách). Výjimkou je 1. den neplánované nepřítomnosti strávnicka v mateřské škole.

Začátek a konec výdeje pokrmů:

přesnídávka 8.30 - 9.00h

oběd 11.30 - 12.00h

svačina 14.30 - 14.45h

Podmínky odnášení obědů mimo výdejnu MŠ:

V rámci školního stravování je nutno konzumovat jídla ve školní jídelně – třídě MŠ. Výjimkou je 1. den neplánované nepřítomnosti strávnicka v mateřské škole. Toto jídlo musí být odebráno v době stanovené provozním řádem výdejny, a to od 12.00 – 12.30h. Po době výdeje jídla (12.30h) nenese výdejna odpovědnost za kvalitu jídla v jídlonosičích. Pokud dítě odchází neplánovaně po obědě domů, má možnost si odpolední svačinu odebrat při obědě.

Nároky dětí v mateřské škole při školním stravování: Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat oběd, přesnídávku a svačinu včetně tekutin v rámci dodržování pitného režimu. Děti mají zákonný nárok na zajišťování školního stravování ze strany právnické osoby vykonávající činnost mateřské školy, a to v rozsahu a za podmínek stanovených vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb. Je-li dítě vzděláváno ve třídě s celodenním provozem, má právo denně odebrat oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, včetně tekutin v rámci dodržení pitného režimu, přičemž stravování se řídí výživovými normami stanovenými v příloze k vyhlášce č. 107/2005 Sb.

Dle ust. § 4 odst. 1 vyhlášky č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání, ředitel mateřské školy stanoví při přijetí dítěte do mateřské školy po dohodě se zákonným zástupcem dítěte způsob a rozsah stravování dítěte. Rozsah se stanoví tak, aby se dítě, je-li v době podávání jídla přítomno v mateřské škole, stravovalo vždy. Dítě se tedy stravuje při pobytu v mateřské škole, vyhláška však nestanoví, že musí jít výlučně o stravování školní. Vyžaduje-li to zdravotní stav dítěte, stanoví se jiný způsob jeho stravování (např. příprava jídla doma). V případě dietního stravování, nutná dohoda mezi školou a zákonnými zástupci, kdy zákonný zástupce ručí za

kvalitu doneseného jídla. Jídlo je skladováno ve zvláště vyznačeném boxu, oddělené od ostatních potravin školy.

Odnášení nezkonzumované stravy je nepřípustné (je-li dítě v mateřské škole).

Bezpečnost a ochrana dětí – organizace stravování

Dohled nad bezpečností a ochranou dětí při školním stravování provádí přítomné pedagogické pracovníce ve třídě MŠ, k podávání jídla jsou využívány stolečky ve třídě, škola nemá k dispozici jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá kuchařka (školnice).

Platba stravného:

Platba stravného se provádí měsíčně převodem na účet Mateřské školy Všeštiny.

Číslo účtu: 4854900369/0800

Pokud nebude stravné včas uhrazeno, nebude dítě přijato ke stravování.

Po dobu nepřítomnosti dítěte v MŠ není nárok na stravování.

Odhlašování

Stravné se odhlašuje den dopředu nejpozději do 13 hodin. na telefon. číslo 727908387

Celková cena jídel vč. pitného režimu : děti do 7 let 39,- Kč

děti nad 7 let 42,- Kč

Jídelníček je pro každý týden viditelně vyvěšen v šatně MŠ včetně alergenů a zároveň je k dispozici na webových stránkách školy.

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit vstupní prohlídce, následně preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotnímu stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky, ...) musí pracovník odložit v šatně (skříň). Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Dále je k dispozici na pracovišti dezinfekce, která je řádně označená. Ručníky musí být jednorázové. Pracovní oděv musí být vždy čistý. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště (budovu MŠ).

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh potravin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- 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 ve výrobních a skladovacích prostorách
- provádění dezinfekce a deratizace dle potřeby (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- vypracování a dodržování sanitačního řádu

Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem 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
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně 1x za 2 roky nebo dle potřeby
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- odstraňování námrazy v lednicích dle potřeby

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v myčce nebo dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí. Veškeré čisticí prostředky výdejny jsou označeny a odděleny od běžných čistících prostředků ostatních prostor MŠ. Likvidace odpadu je zajišťována denně.

Zásady společného stravování

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dovozu stravy. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu. (vždy kontrola měřením)

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
- dohříváme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezů nebo varného skla
- v hliníkovém nádobí se nesmí vařit

Sestavování jídelního lístku provádí dodavatel stravy Školní jídelna Veltrusy podle zásad racionální výživy a dodržování spotřebního koše. Dle potřeby vzájemná konzultace jídelníčku. Pestrost jídel uplatňuje tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce podáváme podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

Závěrečné ustanovení

- 1) Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.9. 2020.
- 2) Zrušuje se předchozí znění této směrnice.

Ve Všetudech dne: 1. 9. 2020

Jelena Mrzílková
ředitelka školy