

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

PROVOZNÍ ŘÁD JÍDELNY - VÝDEJNY

Vypracovala a schválila:	Mgr. Zuzana Kašparová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	30.9.2024
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	30.9.2024

1. Předmět a účel

Tímto vnitřním předpisem se stanovují postupy upravující provoz ve výdejně jídla v MŠ Svémysllice v souladu s:

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

2. 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. Strava je připravována v kuchyni Jídelny Zeleneč a je do MŠ přepravována v termoportech a přepravních boxech.

3. Začátek a konec výdeje pokrmů

Ranní svačina: 9:00 – 9:15
Oběd: 11:30 – 12:00
Odpolední svačina: 14:30 – 15:00

4. Podmínky odhlášení obědů mimo výdejnu MŠ

V rámci školního stravování je nutno konzumovat jídla ve třídě MŠ. Počet obědů a odpoledních svačin na daný den je veden v systému strava.cz. Jídlo mají všechny děti automaticky přihlášené a rodiče sami stravu odhlašují, pokud není dítě přítomné v MŠ (do 7:00 daného dne). Pokud dítě odchází neplánovaně po obědě domů, má možnost si odpolední svačinu odebrat při obědě.

5. Nároky dětí v mateřské škole při školním stravování

Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat oběd, ranní a odpolední 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, je nutná písemná dohoda mezi školou a zákonnými zástupci, kdy zákonný zástupce ručí za kvalitu doneseného jídla. Jídlo je skladováno v označeném boxu (dieta), oddělené od ostatních potravin školy. Odnášení nezkonsumované stravy je nepřípustné (je-li dítě přítomné v mateřské škole).

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

6. Bezpečnost a ochrana dětí – organizace stravování

Dohled nad bezpečností a ochranou dětí při školním stravování provádí přítomné učitelky ve třídě MŠ, k podávání jídla jsou využívány stolečky ve třídě, škola nemá k dispozici jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá školnice. Plochy stolů, jsou během dne několikrát dezinfikovány.

7. Platba stravného

Po přihlášení ke stravě, rodiče zaplatí kredit ve výši 25ti obědů na účet jídelny (VS dostanou rodiče na přihlášce ke stravě nebo při aktivaci účtu v programu strava.cz). Poté jim je na základě nastaveného inkasa strhávána měsíčně částka za objednanou stravu.

8. Číslo účtu

131-2999910227/0100

9. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit vstupní prohlídce.

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 zastřížené 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 (výdejnu).

10. Povinnosti zaměstnavatele

Zaměstnavatel 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
- provádění dezinfekce a deratizace dle potřeby (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- vypracování a dodržování systému HACCP (sanitační řád)

11. Povinnosti zaměstnanců

Pracovníci výdejny jsou kromě povinností uvedených v odstavci 9 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

12. Hygiena provozu

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

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování výdejny 1x za 3 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. Ve výdejně 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 přístroje se myjí v myčce na nádobí. Bílé

nádobí se nesmí utírat do utěrek. Veškeré čisticí prostředky výdejny jsou označené a oddělené od běžných čisticích prostředků ostatních prostor MŠ. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

13. 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 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 firma Jídelna Zeleneč podle zásad racionální výživy a dodržování spotřebního koše. Dle potřeby je možná 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. Každý den je na výběr ze zeleniny a ovoce. Z jídelníčku se vylučují pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

Vyúčtování stravného na konci školního roku a řeší Jídelna Zeleneč přímo s rodičem dítěte.

14. Zacházení s majetkem výdejny mateřské školy v rámci stravování

Zaměstnanci MŠ zacházejí s majetkem výdejny šetrně a vedou k tomu i děti. Učitelé zajišťují, aby po dobu stravování v mateřské škole, zacházely děti s majetkem výdejny ohleduplně.

Kontrolu ustanovení této směrnice provádí ředitel školy.
Zrušuje se předchozí znění této směrnice.

Ve Svémyslicích dne 30.9.2024

Mgr. Zuzana Kašparová
ředitelka školy