

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

SMĚRNICE Č. 11	
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Č.j.:	MSU/85/2022
Skartační znak:	S 5
Vypracoval:	Malcovská Renata DiS., ředitelka školy
Schválil:	Malcovská Renata DiS., ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne	25.8.2022
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.9.2022
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2022
Tato směrnice nahrazuje směrnici Čj.: MSU 93/2021 Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Na základě ustanovení § 30, odst. 1) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění vydávám tuto směrnici.

1. Úvodní ustanovení

Školní jídelna Mateřské školy Údlice, Droužkovická 306, příspěvková organizace se ve své činnosti řídí vyhláškou č. 107/2005, v platném znění o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005 Sb. v platném znění, o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, vyhláškou č. 602/2006 Sb., v platném znění o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a dále příslušnými hygienickými předpisy, metodikou spotřebního koše, Systémem HACCP (systém kritických bodů).

Provoz jídelny

V prostorách kuchyně 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 činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Školní jídelna zabezpečuje stravování dětí v mateřské škole. V rámci hlavní činnosti zajišťuje i stravování zaměstnanců MŠ.

Pracovní doba kuchařky: 6,00 – 14,30 hodin

Přestávka: 10,30 – 11.00 hodin

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

Vydávání jídla:

Dopolední přesnídávka:	od 7:50 – 8,20 hodin
Oběd:	od 11,00 – 12,15 hodin
Odpolední svačina:	od 13,50 – 14,20 hodin

Stanovení finančního normativu na potraviny pro MŠ:

Platba je závislá na věku dítěte a činní dle věkové kategorie na 1 den:

1. Kategorie 2-6 let

Přesnídávka	10,- Kč
Oběd	25,-Kč
Svačina	10,- Kč
Stravné celodenní	45,-Kč/ den

2. Kategorie 7 let

Přesnídávka	10,- Kč
Oběd	26,-Kč
Svačina	10,- Kč.
Stravné celodenní	46,-Kč/den

Do věkových skupin jsou stravníci zařazeni po dobu školního roku, ve kterém dosahují daného věku. Podle Školského zákona začíná školní rok 1. září a končí 31. srpna.

Nepřítomnost dítěte v MŠ

Rodič nepřítomnost dítěte nahlásí nejpozději do 7:30 hodiny ranní. Pokud dítě přijde později, je nutné tuto změnu nahlásit den předem. Neomluvenému dítěti je počítáno stravné v plné výši.

1. Den nepřítomnosti je možno po dohodě s vedoucí ŠJ MŠ odebrat neodhlášenou stravu do jídelnosičů od 11:00 do 11:15 v kuchyni MŠ.

Zaměstnanci MŠ

Organizace poskytuje zaměstnanci jedno hlavní jídlo denně během stanovené směny, pokud přítomnost v práci během směny trvá alespoň 3 hodiny. V případě, že tento den nepracuje (pracovní neschopnost, dovolená, neplacené volno, mateřská dovolená), nemá nárok na oběd a musí si jej odhlásit.

Cena oběda zaměstnanců MŠ je 50,- Kč. Z toho příspěvek 20,- Kč z FKSP.

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

Placení stravného

Stravné se platí bezhotovostně do 20. dne daného kalendářního měsíce. Hradí se na účet MŠ číslo: 78-5592580207/0100 pod přiděleným variabilním symbolem, který je platný po celou dobu docházky do MŠ.

Dle školského zákona 561/2004 Sb. § 35 může ředitel po předchozím písemném upozornění zákonnému zástupci ukončit docházku dítěte do MŠ v případě, že zákonný zástupce opakovaně neuhradí úplatu za školní stravování ve stanoveném termínu a nedohodne s ředitelem jiný termín úhrady.

Vyúčtování

Vyúčtování se provádí každý měsíc při měsíční uzávěrce. Vzniklý přeplatek z předcházejícího měsíce se odečte z částky stravného na daný měsíc, který se hradí. Konečné vyúčtování se provádí při odhlášení z mateřské školy doplatkem nebo zasláním přeplatku na účet zák. zástupce.

Jídelní lístek

Jídelní lístek sestavuje kuchařka ve spolupráci s provozářkou školní jídelny a řídí se výživovými normami, zásadami zdravé výživy. Je dodržován pitný režim. Jídelní lístek je vyvěšen ve vestibulu mateřské školy (nástěnka ŠJ) a na webových stránkách školy.

Pestrost a vyváženost stravy (plnění spotřebního koše vybraných surovin: mléko, mléčné výrobky, ovoce, zelenina, luštěniny, ryby, maso, tuky a cukry), dodržování hygienických předpisů jsou předmětem kontroly České školní inspekce a Hygienické stanice. Součástí každého jídla je nápoj a dodržování pitného režimu i během dne.

Dohled

Zajišťují pedagogičtí zaměstnanci MŠ a ostatní zaměstnanci pověřeni dohledem. Vydávají pokyny k zajištění kázně a dohlíží na dodržování hygienických a kulturních stravovacích návyků.

Konzumace jídla

Strávníkům je vydávána kompletní celodenní strava, děti do jídla nenutíme, mají možnost se sami rozhodnout kolik jídla snědí. Děti se stravují po skupinách v Chaloupce skřítky Jedlíka a mají možnost přidavků.

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

Úklid

Úklid po skončení stravování zajišťují uklízečky MŠ.

Úklid při drobných kolizích pomůže zajistit dohlízející pedagog nebo uklízečka MŠ.

Dotazy, připomínky rodičů

S dotazy a připomínky se obračejte na ředitelku školy nebo na provozářku školní jídelny.

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- ✓ před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
- ✓ zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- ✓ pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
- ✓ je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. desinfekčního/ prostředku
- ✓ je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
- ✓ nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- ✓ v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- ✓ platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
- ✓ ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

3. Provozovatel je povinen zajistit

- ✓ aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- ✓ osobní ochranné a pracovní pomůcky
- ✓ aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- ✓ podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- ✓ provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorech
- ✓ vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- ✓ kuchařka - odpovědnost za odemykání a zamykání zadních dveří (u WC)

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

- ✓ provozářka ŠJ - manipulaci s finančními prostředky a vybírání stravného a vyplácení přeplatků v hotovosti

PRACOVNICE KUCHYNĚ:

- ✓ dbají na svůj zdravotní stav
- ✓ Musí mít na pracovišti zdravotní průkaz
- ✓ dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
- ✓ dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- ✓ znají a dodržují hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- ✓ užívají jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- ✓ kontrolují záruční lhůty potravin

5. Zásady provozní hygieny

- ✓ náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- ✓ úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
- ✓ sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, **řádně odvětrávány**, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
- ✓ musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
- ✓ předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- ✓ preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
- ✓ do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
- ✓ osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- ✓ zákaz kouření ve všech prostorách
- ✓ pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

Ředitelka školy vydává

ZÁKAZ POKLÁDÁNÍ JAKÉKOLIV VĚCÍ NA PARAPETY V KUCHYNI -
důvod: zvlnění parapetu

6. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní., Za správnou přejímku nese zodpovědnost kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C popř. info na etiketách. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě, které jsou uvedené na etiketách.

7. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách.

Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v černé kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně.

Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu.

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou ihned podávány ke spotřebě.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C.

Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 60 °C.

8. Výdej stravy:

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

9. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni :

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

4. při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
5. nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
6. do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
7. zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
8. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) na pracovní plochy
9. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
10. nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
11. nepřenašet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
12. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
13. závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
14. plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
15. pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
16. nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
17. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
18. při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; 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
19. 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
20. nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
21. při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
22. nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta.
23. jakékoliv závady ihned ohlásit ředitelce školy včetně mimořádných událostí
24. při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů
25. všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni,

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

26. je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu. Podlaha a okna musí být pečlivě čištěny. Okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností.
27. v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

10. Závěrečné ustanovení

S provozním řádem školní jídelny jsou rodiče seznámeni na prvních informativních schůzkách. Je vyvěšen na nástěnce informace rodičům ve vestibulu MŠ. O kontrolách se provádí písemné záznamy.

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Denisa Barabášová a Michaela Springsová.

V Údlicích dne 31. 8. 2022

Malcovská Renata DiS.
ředitelka školy

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

Č.j. MSU 93/2021-1

DODATEK Provozního řádu školní jídelny MŠ Údlice

Nad rámec stávajících hygienických předpisů v souvislosti s onemocněním COVID 19

Přejímka zboží:

- Potraviny odebírat od spolehlivých dodavatelů, jejich počet omezit, zboží přijímat mimo prostor kuchyně. Preferovat balené potraviny.
- Vratné obaly ihned vracet, transportní obaly likvidovat vhozením do odpadů.
- Nevnášet je do čisté výrobní pokrmů, stravy.
- Zákaz vstupu rodičů a dalších cizích osob do prostoru kuchyně.

Skladování a vyskladňování potravin:

- Dbát na to, aby nebyly potraviny přímo na podlaze.
- Pokud bude potravina ve skladu v načatém balení, je třeba zajistit, aby ve skladech nebyly uloženy potraviny v transportních obalech (kartony, igelity).
- Vyalování potravin provádět před vstupem do kuchyně.

Příprava pokrmů:

- Je nutné provádět zvýšený pravidelný úklid a desinfekci prostor kuchyně, pracovních ploch a nástrojů.
- Zajistit správné odvětrávání a pravidelnou výměnu vzduchu ve všech prostorách stravovacího provozu.
- Stravování je zajištěno v plném rozsahu.
- Při přípravě stravy dodržovat zásady výrobní praxe a osobní hygieny, udržovat přiměřenou vzdálenost osob.
- Dbát na přísnou hygienu při přípravě stravy – mytí ovoce, zeleniny, dostatečná tepelná úprava, uchovávání pokrmu ve správné teplotě.

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

Výdej stravy:

- ŠJ MŠ zajistí stravování dětí bez omezení – přesnídávka, oběd, svačina.
- Zákaz nošení vlastních potravin do MŠ.
- Ve výjimečných případech na základě lékařského doporučení, povolena donáška vlastního jídla. Přebírat ho v rukavicích a uložit ve vyčleněném prostoru v chladničce.
- Zajistit, aby si děti před jídlem myly a dezinfikovaly ruce. Zajistit utírání rukou do jednorázových ručníků.
- Výdej stravy provádět za zvýšených hygienických podmínek v čistém oblečení s použitím rukavic, roušky, štítu. Dle aktuálního doporučení hygieny a ministerstva zdravotnictví.
- Děti si nebudou samy nabírat jídlo, nalévat nápoje, nebudou si mazat svačiny.
- Vyzvedávat obědy nemohou žáci v izolaci nebo s nařízenou karanténou, ale ani zákonní zástupci a třetí osoby, pokud jsou v izolaci nebo karanténě.

Zaměstnanci ŠJ:

- Do provozu vstupují pouze zdraví zaměstnanci, nevykazující žádné příznaky onemocnění – teplota, kašel, rýma...
- Při vstupu do provozovny je třeba vždy zabránit křížení provozu pracovníků ŠJ a ostatními zaměstnanci školy.
- Dodržovat zvýšenou měrou osobní hygienu, časté mytí rukou po dobu 30 vteřin, následná dezinfekce a použití papírových ručníků. Používat dle potřeby ochranné pomůcky – zástěry, rukavice, roušky, štíty.
- Důkladné čištění a dezinfekce pracovních ploch a prostor kuchyně.
- V šatnách odděleně ukládat civilní a pracovní oděv. V případě opuštění pracoviště, je nutno po návratu provést opět mytí a dezinfekci rukou.
- Nepouštět cizí osoby do prostor kuchyně.
- Průběžně si připomínat přijatá opatření.

Platnost a účinnost:

Od 1.9.2021

Po dobu mimořádných opatření vzhledem k onemocnění COVID – 19

Provozář Školní jídelny MŠ Údlice

Springsová Michaela

Mateřská škola Údlice
Droužkovická 306, příspěvková organizace
431 41 Údlice

Ředitelka MŠ

Malcovská Renata DiS.

.