

VNITŘNÍ-PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Úvod

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. O školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o závodním stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, žáků a zákonných zástupců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociálními patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strážníků.

Vnitřní řád obsahuje:

- A. Provozní řád školní jídelny
- B. Provozní řád kuchyně

A. Provozní řád školní jídelny

1. Úvod

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- pro mateřské školy v rozsahu 1 oběd denně a dvě svačinky v době pobytu dítěte ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování
- pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání (zákon o závodním stravování)

První den neplánované nepřítomnosti strážníka ve škole se považuje za pobyt ve škole. Oběd bude vydán od 11.30 hod. – 11.45 hod. do vlastních přinesených nádob.

2. Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí strážníci z řad dětí a zaměstnanci řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky zařízení školního stravování. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácen před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje vždy na začátku školní docházky do mateřské školy.

3. Ceny stravného

Strávníci jsou zařazeni do věkových skupin, pro které jsou stanoveny tyto finanční normativy:

Finanční normativ na stravování dětí a zaměstnanců platný od 1. 9. 2024

Děti 3–6 let: Celodenní stravování: Přesnídávka + oběd + svačina	Plná cena: 136,-Kč	Cena potravin: 49,- Kč
Děti, které ve školním roce dovrší 7 let věku / většinou děti s odkladem školní docházky/ Celodenní stravování: Přesnídávka + oběd + svačina	Plná cena: 140,-Kč	Cena potravin: 53,- Kč
Zaměstnanci MŠ:	Plná cena: 119,-Kč	Cena potravin: 32,- Kč

V ceně je zahrnut pitný režim.

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku dle bodů 1-4. Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna.

4. Výběr stravného

Strávník, případně zákonný zástupce může zvolit z následujících variant:

- převodem na účet – trvalým příkazem na účet č. 107-7172150277/0100 u KB, do poznámky jméno a příjmení dítěte a VS (evidenční číslo – sdělí Vám vedoucí ŠJ),
- hotově.

Stravné musí být uhrazeno vždy do 15. dne příslušného měsíce. Případné odhlášky se odečítají v následujícím období.

Vzniklé přeplatky se na konci školního roku převádí do dalšího školního roku, v případě vysokého přeplatku, je možné přeplatek vrátit.

Dětem, které končí docházku v MŠ a odchází do ZŠ, se přeplatky vrací převodem na účet zákonného zástupce, nebo v hotovosti. /dle přání rodiče/

5. Přihlašování a odhlašování jídla

Strava se přihlašuje přes webový portál strava.cz. K přihlášení je nutné zadat číslo jídelny, tj. 3016, uživatel a heslo je příjmeníjméno (dítěte, vše dohromady, malým písmem a bez diakritiky). Po prvním přihlášení si změňte heslo.

Obědy se přihlašují na celý měsíc nebo jen na vybrané dny.

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy

s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možnosti, co nejčastěji, denně. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnkách v šatnách dětí a na webových stránkách mateřské školy – www.mshorni.cz

Seznam alergenů:

1. Obiloviny (vše obsahující lepek)
2. Koryši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašídý (podzemnice olejná)
6. Sojové boby (sója)
7. Mléko
8. Ořechy, mandle, pistácie
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamové semínko
12. Oxid siřičitý
13. Vlčí bob
14. Měkkýši

Děti je možné odhlásit a přihlásit ke stravě nejpozději den předem **do 13 hod.**, přes portál www.strava.cz.

V případě náhlého onemocnění a nepřítomnosti dítěte v MŠ si rodiče mohou 1. den nemoci stravu vyzvednout. Strava se vydá pouze do přinesených, čistých jídlonosičů, v čase 11:30-11:45.

Vydané jídlo je určeno k okamžité spotřebě.

Strava v MŠ se vydává:	přesnídávka:	8.30 - 9.00 hod.
	oběd:	12.00 - 12.20 hod.
	svačina:	14.30 – 15.00 hod.

Po celý den je v mateřské škole zaveden pitný režim.

Děti mají k dispozici dostatek nápojů /čaj, vodu, ovocné nápoje aj./

V letních dnech dostávají denně vhodné nápoje na zahradu.

V mateřské škole vaříme jen ze zdravotně nezávadných surovin.

B. Provozní řád školní kuchyně

1. Úvod

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhl. 137/2004, nař. ES 852/2004, vše v platném znění.

Provozní zařízení

Provoz ve ŠJ začíná v 6.00 hod. a končí 14.00 hodin.

Zásady osobní a provozní hygieny

Zaměstnavatel ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky
- vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí
- zakoupení osobních ochranných pracovních pomůcek
- zajištění, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- úprava vhodných podmínek pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování

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

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- podrobit se v případě stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař určený jako závodní,
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- 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,
- dodržovat vnitřní řád, HACCP, a sanitační řád, další předpisy v organizaci,
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- dodržovat zákaz kouření.

Zaměstnanec nesmí při stravování dětí a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP, který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

Zásady provozní hygieny:

Lékařské vyšetření se podrobí zaměstnanec při nástupu do zaměstnání. Periodické prohlídky budou probíhat dle platné legislativy. Zaměstnanec se také podrobí lékařské prohlídce vždy, pokud se vyskytne v místě bydliště a na pracovišti infekce, průjem, zvracení, podezření na salmonelózu. Pokud je pracovník bacilonosič, přestane pracovat s potravinami.

Zásady osobní hygieny:

- umývat si ruce vždy po použití WC,
- čistota pláštěů, bezpečná obuv,
- pokrývka hlavy po celou pracovní dobu v kuchyni,
- přísný zákaz kouření na pracovišti,
- zákaz pití alkoholu,
- na pracovišti, kde jsou potraviny se nesmí upravovat vlasy, nehty.

Hygiena na pracovišti:

- nerozmrazovat maso ve vodě, máčením ztrácí veškeré hodnoty a vitamíny,
- nezamrazovat žádné čerstvé maso a zeleninu,
- pokud je maso rozmražené, nesmí se znovu zamrazovat,
- neuchovávat žádné staré přepálené tuky, používat denně čerstvé,
- kontrola tuků-konzistence, barva, spotřeba –expirace,
- dbát na čistotu celého pracoviště, skladů, kde jsou uloženy potraviny,
- kontrola lednic,

- pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- vejce se nesmí uchovávat v papírových proložkách, pouze v čisté umyvatelné nádobě,
- vytloukání vajec pouze ve vyhrazených prostorách,
- vejce používáme pouze tepelně upravená.

Skladování potravin:

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny a vedoucí kuchařka. Potravinu se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

Příprava pokrmů:

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravně zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.

Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.

Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.

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

Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do lednice.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.

Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.

Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu:

Mechanické odstraňování nepoužitelných částí se provádí šetrně.

Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.

K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.

Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.

Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.

Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovým povrchem nebo povrchem z nerezů nebo varného skla.

Výdej stravy:

Pokrmu jsou v gastronádobách, v konvektometru při teplotě 65 °C. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než 65° C.

Mytí nádobí:

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků. Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

Požadavky provozu:

Pro účely splnění požadavků 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 pokrmu (i prázdné) stavět jen do míst, kudy neprochází,
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- do masového strojeku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně,
- 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 s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu, plynu,
- 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 strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní jídelny a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochranou zástěru a ochranné rukavice,
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,

Mateřská škola „Na kopečku u zvonečku“, Brno, Horní 17, příspěvková organizace

- jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí,
- v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, bezpečnostnímu pracovníkovi, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů,
- komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup,
- všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné.

Závěrečná ustanovení:

Vnitřní řád Školní jídelny při Mateřské škole „Na kopečku u zvonečku“, je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ a ředitelky školy.

Aktualizace: 1.1.2025