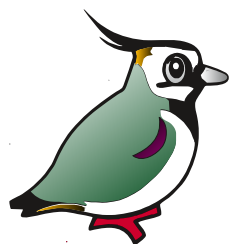


Mateřská škola Čejkovice
Čejkovice 64, 373 41 Hluboká nad Vltavou



Provozní řád školní jídelny - výdejny

Vypracovala: Bc. Alice Neudóřlová
Nabývá platnosti: 49.8.2024
Nabývá účinnosti: 1.9.2024

I. Obecná ustanovení

Provoz školní jídelny a výdejny se řídí ustanovením § 164 odst. 1 písm. a) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění a nařízením ES 852/2004.

II. Provozní zásady stravování

1. Rodič, příp. zákonný zástupce dítěte, vyplní a předloží ředitelce školy na počátku docházky do mateřské školy „Příhlášku ke stravování“, která je platná po celou dobu docházky dítěte do MŠ.

2. Příhlášky a odhlášky obědů se provádějí přímo u Školní Jídelny Lotty v aplikaci Icanteen. Odhlásování je možné v aplikaci do 6:00 hodin téhož dne, přihlásit stravu je možné do 16:30 předchozího dne. Na pozdější omluvu vzhledem k tomu, že se jídlo dováží a předem objednává, nemůže být brán zřetel. Z tohoto důvodu se pak stravné ten den počítá jako spotřebované.

3. V případě alergií nebo omezení ve stravě - je nutné toto projednat s ředitelkou školy a doložit potvrzení od lékaře. Pokud dítě má lékařem nařízenou dietu (bezlepkovou, bezlaktózovou, alergie na potraviny apod.) Pokud tuto dietu nebude možné zajistit z ŠJ Lotty je možné do MŠ dítěti donášet dietní stravu, kterou rodiče doma připraví a ve vhodných nádobách přinesou do MŠ. Tato strava bude odděleně uložena v chladničce a následně ohřáta v mikrovlnné troubě a naservírována dítěti na talíři. Zákonný zástupce bere na vědomí, že personál školní výdejny nemá vzdělání v oboru dietní kuchař a nemá ze zákona povinnost dietní stravování poskytovat, činí tak dobrovolně v souladu se svými znalostmi o potřebách příslušného dietního omezení, proto za případné zdravotní potíže dítěte zaměstnanci školní výdejny nenesou odpovědnost.

4. Jídelní lístek je sestavován na celý týden, zveřejněn bude v aplikaci Icanteen, v Naší MŠ a na nástěnce v MŠ nejpozději v pondělí daného týdne v 7.00 hod, na základě zdravé výživy a dodržování spotřebního koše sledovaných potravin. Případné změny v jídelníčku jsou vyhrazeny.

5. Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat oběd a jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo (přesnídávka a odpolední svačina) ve třídě s celodenním provozem (tj. celodenní docházka), oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo (přesnídávka) s polodenním provozem (tj. polodenní docházka) (§ 4 vyhlášky 107/2005 Sb.). Dítě se stravuje vždy, je-li v době podávání jídla přítomno v mateřské škole (§ 4 vyhlášky 14/2005 Sb. o předškolním vzdělávání).

6. Školní výdejna připravuje pro děti během dne 3 druhy jídel, které jsou časově rozvrženy takto:

Dopolední svačina 9,00– 9,25

Oběd 11,30 – 12,00

Odpolední svačina 14,30 – 14,45

7. Stravovací dobu je nutno dodržovat z důvodu předepsané přestávky mezi jednotlivými jídly dle HACCP. 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, Hygienické stanice a zřizovatele. Možnost přídatku je kdykoliv dle chuti strávníka. Pokrmy, které zbydou se po výdeji z hygienických důvodů likvidují. Podle § 2 odst. 7 vyhlášky o školním stravování je zakázáno vynášet stravu ze zařízení školního stravování. Stravu je možno konzumovat pouze v provozovně. Jelikož v době oběda nemůže být z hygienických důvodů odpolední svačina ještě připravena, nemůže si ji strávník vyzvednout. Může tak učinit až v době výdeje svačin a konzumovat jak je uvedené.

8. Jídlo je denně dováženo /automobilem/ z Školní jídelny Lotty. Teplé pokrmy jsou převáženy v termónádobách, které odpovídají hygienickým předpisům. Údržbu gastronádob zajišťuje mateřská škola. Pokrmy (suroviny) na výrobu přesnídávek a svačín (studené pokrmy) jsou zaváženy do MŠ v chladicí tašce/boxu. V letních měsících je taška/box vybaven chladícími vložkami.

Kontrolu CCP1 (kritický kontrolní bod - teplota hotových pokrmů musí být min. + 60°C) provádí pracovnice ŠJ výdejny vpichovým teploměrem po převozu před samotným výdejem. Naměřené teploty jsou zaznamenávány do průvodních listů (na průvodním listu, který je k dispozici ve výdejně stravy uvádí dodavatel údaje o době dokončení tepelné úpravy jídel, výrobě salátů a dalších pokrmů vyráběných školní jídelnou dodavatele s uvedením doby spotřeby jídel a uchování jídel při určených teplotách a dalších náležitostech souvisejících s výrobou a výdejem jídel předepsaných vyhláškou 602/2006 Sb.). Měření jsou všechny části pokrmu.

V případě, že bude u pokrmu zjištěna teplota nižší než 60 °C – musí být pokrm regenerován (dohřátí na teplotu min. + 60°C), o této skutečnosti musí být vyhotoven záznam (nápravného opatření).

Záznamy o všech CCP je zapotřebí uchovávat min. 14 dní zpětně.

9. Příprava svačín probíhá ve školní výdejně. Skladování surovin/potravin pro přípravu přesnídávků a svačiny je uskutečněno v chladicím zařízení ve výdejně. Hotové přesnídávků a svačiny jsou skladovány taktéž v chladicím zařízení ve výdejně.

Kontrolu CCP2 (skladování potravin v chladicím zařízení) provádí pracovnice školní výdejny vizuálně teploměrem umístěným přímo v chladicím zařízení. Činní, tak denně se záznamem dvakrát týdně (v pondělí a pátek). Naměřené hodnoty jsou zaznamenávány do formuláře, který obsahuje informace o datu měření a naměřené teplotě. Tento formulář je uložen přímo na chladicím zařízení.

Teplota v chladicím zařízení musí být max do 4°C. Pokud je naměřena teplota vyšší jak 4°C je nutno provést nápravné opatření (servis/výměna chladicího zařízení).

Ve výdejně jsou zpracovávána vejce pouze předem uvařená (ze ŠJ Lotty). Nedochází k jejich výtluhu.

10. Přípravu svačín, výdej jídla a pitný režim zabezpečuje pracovnice na výdej jídla.

- úklid ve školní výdejně zajišťuje pracovnice průběžně během dne
- pracovnice používá předepsané ochranné pracovní pomůcky
- pracovnice je seznámena s bezpečností práce při školení BOZP, které je pravidelně
- zajišťováno právním subjektem je seznámena se zásadami při obsluze elektrických spotřebičů v mateřské škole, které mají odpovídající elektrevizi
- pracovnice bezpečně zachází s noži a jinými ostrými předměty
- pracovnice dbá na čistotu a pořádek
- veškeré technické, hygienické závady či poranění hlásí neprodleně ředitelce MŠ.
- při vzniklém požáru se pracovník řídí požární poplachovou směrnicí
- pracovnice školní výdejny je minimálně jednou ročně školená z hygienického minima a systému HACCP

III. Propočet částky stravného

Děti ve věku do 2 - 7 let

celodenní stravování 47,-

polodenní stravování 40,-

1. Stravné se platí za vyzvednutou stravu za celý měsíc. Stravné bude hrazeno zákonným zástupcem v aplikaci Icanteen nebo el. Bankovním přímým ŠJ Lotty. Tato jídelna osloví v měsíci srpnu nové rodiče s bližšími informacemi.

2. Nezaplacení úplaty nebo opakované nezaplacení úplaty za školní stravování v určeném termínu může být důvodem k ukončení docházky dítěte do mateřské školy.

IV. Povinnosti pracovnice školní jídelny - výdejny

- zapisovat teplotu jídla
- vydávat jídlo
- udržovat čistotu a pořádek na pracovišti
- provádět nápravná opatření
- dbát o čistotu přepravních nádob a čistotu nádobí ve výdejně
- kontrolovat datum spotřeby potravin
- uskladňovat potraviny a manipulovat s nimi podle hygienických zásad, při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné
- svačiny připravovat max. 2 hodiny před konzumací
- použité nádobí uložit do myčky a čisté nádobí po skončení mycího programu uložit na určené místo
- dodržovat provozní řad výdejny
- dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, šlehačích, myček nádobí apod.), návody k obsluze musí být přístupné

V. Požadavky na zdravotní stav pracovnice a jejich osobní hygiena

- zdravotní průkaz, hygienické minimum
- povinnost hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů, pracovnice nesmí mít při práci žádné ozdoby rukou (prsteny, náramky, nalakované nehty či gelové nehty apod.). Dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin, v kapitole VIII., v bodě 1, je uvedeno, že každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý a podle potřeby ochranný oděv. Dle vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů, platí pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění do oběhu platí tyto zásady

osobní hygieny (§ 50 bod e): zajištění péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty,

- nesmí být nic v kapsách oděvů,
- nechodit v pracovním oděvu mimo pracoviště, před použitím toalety odložit pracovní oděv,
- v průběhu práce neprovádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- zákaz kouření
- zákaz požívání alkoholických nápojů a jiných omamných látek
- zákaz vstupu cizích osob a zvířat na pracoviště

VI. Vnitřní režim jídelny - výdejny

1. Podávání jídla: polévka je podávána u stolu. Poté děti přistoupí k výdejně, kde obdrží hlavní jídlo. Lžice příbor (u předškolních dětí) jsou již připraveny na stolech. Pití roznáší učitelky při hlavním jídle. Po konzumaci si děti vše odnesou na vyčleněný pult. Svačiny jsou nachystané na vyčleněném pultě, kde si je děti vyzvednou i s hrníčkem s pitím (mladším dětem jsou nápomocny učitelky). Po konzumaci si děti vše odnesou na vyčleněný pult.

2. Pitný režim - součástí každého jídla je nápoj a v průběhu celého dne je zajištěn dostatek tekutin pro pitný režim dětí. Možnost doplnění nápojů ve třídě kdykoliv dle potřeby (dětí mají ve třídách konve s nápojem a vodou a pijí dle své vlastní potřeby, popř. na doporučení učitelky, z vlastních hrníčků, které po použití odkládají na určené místo.

3. Zaměstnanci vedou děti, aby se při výdeji jídla chovaly ukázněně, ohleduplně a v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stravování. V případě potřeby mladší děti dokrmují.

VII. Sanitační řád

V kuchyni je prováděn běžný denní úklid, velký úklid jedenkrát měsíčně a generální úklid nejméně jedenkrát ročně. Praní prádla z výdejny bude zajišťovat smluvní prádelna dle aktuální potřeby. Za hygienický stav zařízení, provádění sanitace odpovídá pracovnice školní jídelny – výdejny.

Popis úklidových prací v jednotlivých termínech:

Denně:

- větrání
- odstranění vzniklé nečistoty na dlaždicích
- běžný úklid pracovních ploch
- umýt stoly a umyvadla v kuchyni, sifony důkladně propláchnout vodou
- otřít prach ze všech volně dosažitelných místností
- vytrít podlahy, dbát na čistotu a dezinfekci mpu
- likvidace kuchyňských odpadků – průběžně i několikrát denně
- dezinfikovat pomůcky na čištění – hadry, houby, kartáče, apod.

Jedenkrát týdně:

- vnitřní stěny chladících a mrazících zařízení s následnou dezinfekcí
- otřít skříně na potraviny, šuplíky
- dbát na doplňování papírových utěrek a tekutého mýdla
- dezinfekce klid u dveří
- výměna ochranných oděvů (podle potřeby i častěji)

Jedenkrát za měsíc:

- kontrola záruk u potravin

Jedenkrát za čtvrtletí:

- mytí oken

VIII. Interní audit školní výdejny

Probíhá jednou za dva roky. V rámci auditu je provedena kontrola provozu výdejny a jsou ověřeny všechny měřicí přístroje -teploměry. Ověření teploměrů probíhá porovnáním teploměrů jiné organizace (školní výdejny). Na základě auditu je vypracován stručný záznam. Pokud jsou zjištěny nějaké nedostatky nebo nesrovnalosti, tak jsou neprodleně provedeny nápravné kroky nebo je upraven Řád školní jídelny – výdejny (HACCP).

IX. Závěrečná ustanovení:

S provozním řádem jsou seznámeni všichni zákonní zástupci dětí na začátku školního roku a zveřejněním na webových stránkách školy.

Zrušuje se předchozí znění této směrnice.

V Čejkovicích 19.8.2024

Bc. Alice Neudóřlová
ředitelka MŠ Čejkovice



Mateřská škola Čejkovice, Čejkovice 64, 373 41, Hluboká nad Vltavou

Dne 28.8.2024 jsme byly seznámeny s platným Provozním řádem školní jídelny - výdejny školy Čejkovice (účinným od 1.9.2024)

V Čejkovicích dne 28.8.2024