

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY /VÝDEJNY/	
Č.j.:	MŠ/25 /2020
Vypracoval:	Bc. Lucie Stöhrová, ředitelka školy
Telefon: 461 321 124	Účetní ŠJ: Dana Jedlinská
E-mail: ms.brezina@tiscali.cz	Kuchařka: Jarmila Zelená

I. Zásady provozu

Provoz ŠJ se řídí:

- vyhláškou č. 463/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, s účinností od 1. 1. 2012
- zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologických závažných v platném znění
- vyhláškou č. 490/2000 Sb. ze dne 15. 12. 2000, o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. 4. 2004, o hygieně potravin, s účinností od 1. 1. 2006, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, s účinností od 1. 1. 2005.
- V jídelním lístku jsou řádně označeny všechny alergeny, dle platné legislativy.
- Strávník má nárok na stravu jen tehdy, pokud ho zákonný zástupce přihlásí (osobně či telefonicky) den před nástupem dítěte do MŠ, do 9:00 hod.
- Nesnědené jídlo musí strávník vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.

Rozsah poskytovaných služeb viz. Systém HACCP.

Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici u ředitelky MŠ.

II. Provoz školní jídelny

Doba výdeje obědů

Přesnídávka:	zpravidla 8:30 hodin
Oběd:	zpravidla 11.30 – 12:00 hodin
Svačina:	zpravidla 14:15 hodin

Při příležitosti různých akcí školy lze obvyklou dobu výdeje obědů dohodnout i jinak.

Dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., je dítěti poskytováno školní stravování v době jeho docházky do MŠ. Výdej oběda do jídlonosičů povolí ředitelka v případě, má-li se zabezpečit stravování nemocného dítěte **v první den jeho onemocnění**, pokud již nelze stravu odhlásit. Při nepřítomnosti dítěte musí být strava odhlášena. Pokud by nebylo dítě řádně odhlášeno, bude zákonnému zástupci účtována strava v plné výši i s reálnými náklady, ale strava mu nebude vydána. Dítě má nárok na stravu pouze pokud se řádně vzdělává v MŠ. Dítě se stravuje vždy, pokud je přítomno v době výdeje stravy. **Výdej do jídlonosičů je do 11:30 hodin.** Pokud se zákonný zástupce do této doby nedostaví, bude oběd rozdán přítomným dětem. Při

nepřítomnosti dospělého strávnicka platí vyhláška č. 84/ 2005 Sb., která neumožňuje stravování ani první den nepřítomnosti.

Školní jídelna/výdejna nezajišťuje dietní stravování.

III. Výše stravného

Ceny stravného pro jednotlivé kategorie se řídí přílohou č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění.

Děti 3- 6 let	Oběd: 20,-	Přesnídávka: 8,-	Svačina: 7,-	Celkem: 35,-
Děti 7-10 let	Oběd: 24,-	Přesnídávka: 8,-	Svačina: 7,-	Celkem: 39,-

Účetní ŠJ si vyhrazuje právo na změnu ceny stravného ve vztahu k DPH, k cenám energií, potravin a dalších služeb souvisejících s přípravou jídel. Informace o nové ceně zveřejní ředitelka ihned po rozhodnutí úpravy.

IV. Platba stravného

Stravné se platí bezhotovostně příkazem na účet Poštovní spořitelny č. 182 161 189/0300.

Plátce uvede do zpráv pro příjemce jméno dítěte.

Platba musí být uskutečněna nejpozději do 10. dne placeného měsíce. **Při nedodržení termínu platby, nebude dítě přijato ke vzdělávání.**

V. Přihlášky ke stravování

Zákonný zástupce vyplní přihlášku ke stravování a odevzdá ředitelce školy, která ji předá vedoucí Školní jídelny Křenov.

Přihlašování stravného se provádí den předem do 9:00, osobně nebo na tel. číslech 461 321 124-MŠ.

VI. Jídelní lístek

Jídelní lístek/přesnídávky, svačiny/ sestavuje kuchařka podle zásad zdravé výživy. Jídelníček je vyvěšen na nástěnkách vždy na jeden týden.

VII. Změny ve stravování

Hlášení změn, dotazy, připomínky, případné problémy můžete řešit neprodleně u ředitelky MŠ, na tel. čísle 461 321 124.

Další změny:

- stravovací zvyklosti
- adresy, jména
- ukončení docházky - vyrovnání případných přeplatků, nedoplatků

VIII. Odhlašování stravy

Strávnicki mají možnost odhlašovat stravu osobně, na tel. čísle 461 321 124.

Odhláška stravného *tzn. přesnídávky/svačiny a oběda*, se provádí den předem do 9:00. Strávník má nárok na jídlo v první den nemoci za zvýhodněnou cenu, tj. ve výši finančního normativu.

V den nepřítomnosti dítěte již nelze odhlašovat přesnídávku/svačinu, oběd.

IX. Ukončení stravování

Při nezaplacení stravného v určeném termínu se jedná o závažné porušení, a poté následuje:

- a) Ústní dohoda
- b) Písemné upozornění zákonného zástupce dítěte
- c) Ředitel má možnost vyloučit dítě z MŠ
- d) Popřípadě po dohodě se zřizovatelem vymáhat dluh soudní cestou

X. Doba prázdnin, případně mimořádného ředitelského volna

Při provozu o letních prázdninách je potřeba nahlásit docházku předem.

XI. Alergeny v potravinách

Označování alergenů je legislativně stanoveno na datum od 13. 12. 2014 v souladu s potravinovým právem. Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla. Od 13. 12. 2014 vstupuje v platnost nová povinnost značení alergenů. Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou. Jídelna má pouze funkci informační, tak jako každý výrobce potravin a pokrmů. Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku číslem, seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla bude vyvěšen u každého jídelního lístku. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Odvolání na legislativu:

EU – 1169/2011 EU článek 21

ČR – Vyhláška 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odst.10

XII. Práva a povinnosti dítěte

Dítě má právo, aby mu byla poskytována strava a byla respektována potřeba jídla.

Dítě má právo na bezpečnost a ochranu zdraví během stravování a během všech činností v MŠ.

Dítě má povinnost šetrně zacházet s nádobím, příbory a nepoškozovat majetek školy.

Dítě má povinnost plnit pokyny zaměstnanců školy k ochraně zdraví a bezpečnosti, s nimiž bylo seznámeno.

XII. Práva a povinnosti zákonných zástupců

Zákonný zástupce má právo projevit jakékoliv připomínky k provozu MŠ, ŠJ a sdělit je ředitelce.

Zákonný zástupce má povinnost provádět úplatu za stravné dle daných pravidel.

XIV. Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví dětí při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech a poskytuje jim nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví.

Dětem není dovoleno nosit do MŠ předměty ohrožující jejich zdraví. Nepřípustné jsou především předměty propagující násilí jako (nože, meče, pistole apod.), ale i žvýkačky a sladkosti.

XV. Podmínky zajištění ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevem diskriminace, nepřátelství nebo násilí.

Děti jsou nenásilnou formou, přiměřeně k jejich věku a schopnostem seznamovány s nebezpečím drogové závislosti, alkoholismu, kouření a jsou jim vysvětlována pozitiva zdravého životního stylu.

XVI. Podmínky zacházení s majetkem školy ze strany dětí

Po dobu stravování dětí v MŠ dbají učitelky na to, aby děti zacházely šetrně s nádobím, příbory, nepoškozovaly kuchyňské vybavení (kuchyňské vozíky, nádoby na pitný režim, tácky...) a ostatní majetek školy.

XVII. Zásady osobní a provozní hygieny

Zaměstnavatel je povinen zajišťovat:

- Aby byli zaměstnanci seznámeni s potřebnými hygienickými požadavky
- Osobní ochranné pomůcky
- Aby práci vykonávaly osoby zdravotně způsobilé
- Čistotu provozních zařízení
- Vypracování a dodržování sanitárního řádu.
- Zabezpečení pitné vody.
- Provádění technických úprav, nátěrů a malování.

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- Podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením.
- Informovat praktického lékaře, který o fyzickou osobu pečuje, o druhu a povaze své pracovní činnosti.
- Mít u sebe zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit.
- Uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní hygieny a provozní hygieny.
- K výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům.

- Používat 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 splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.
- Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění, otrav z podávaných pokrmů.
- K výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat zdravotně nezávadné materiály a předměty.
- Používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné prostředky (pracovní oděv-zástěra, je-li potřeba jednorázové rukavice)
- Dodržovat zákaz kouření.
- Dodržovat vnitřní řád, HACCP, sanitační řád, další předpisy mš.

XVIII. Zásady provozní hygieny

- Náčiní, nádobí, pracovní plochy, přepravní obaly musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
- Úklid všech pracovišť a prostor se provádí dle stanoveného sanitačního řádu za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků.
- Sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu.
- Čistící pomůcky a prostředky musí být ukládány odděleně, tak aby nepřišly do styku s potravinami a pokrmy.
- Průběžně provádět běžnou dezinfekci, dezinfekci.
- Zamezit vstupu nepovolaným osobám do zázemí školní kuchyně. Zákaz vstupu zvířat.
- Osobní věci, civilní oděv odkládat pouze v šatně pro zaměstnance do šatní skříňe, obuv na rohožku.
- Pro úklid používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.
- Pomůcky sloužící k úklidu a čištění podlah /kbelíky, košťata, hadry.../ smí být použity jen k těmto účelům a je třeba uchovávat zvlášť, na místě k tomu vyhrazeném.
- Kuchyně a jídelna musí být denně dostatečně větrány.
- Je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (úklid), po použití WC, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku.
- Je nutné používat ochranné pracovní pomůcky, zejména pracovní oděv (zástěra), pracovní obuv.
- Nehty krátce zastříženy bez nalakování, bez prstenů a jiných ozdob.

XIV. Skladování potravin

- Potravin jsou skladovány v regále k tomu určeném.
- Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.
- Je nutné pravidelně kontrolovat záruční lhůty potravin a konzerv.
- Chléb a pečivo uchovávat v chlebovce. Chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe.

XV. Příprava pokrmů

- Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před podáváním.
- K vaření a přípravě nápojů se nepoužívá teplá užitková voda.
- Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem vody.
- Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezů nebo varného skla.
- Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.

XVI. Výdej stravy

- Teplá strava /oběd/ se vydává z gastronádob. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky) a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou.
- Při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné nebo použít jednorázové rukavice.

XVII. Mytí nádobí

- Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků.
- Teplota mycí vody min. 40°C
- Barevné skvrny nebo vápenaté usazeniny lze odstranit octem nebo citronovou šťávou.
- Nádobí nečistit drsnými mycími houbami, písky a drátěnkami.
- Voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používání utěrek.
- Dřez k mytí nádobí musí být stále udržován v čistotě, je zakázáno v něm prát prádlo.
- Bez mytí misek vah se nesmí vážit např. po rybách, mase pečivo nebo mouka.

XVIII. Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- Nepracovat s nožem směrem k tělu.
- Odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo.
- Udržovat volné únikové cesty a únikové východy.
- Nádobí s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází.
- Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi.
- Při obsluze elektrických spotřebičů a zařízení se seznámit s návodem k obsluze.
- Při obsluze elektrických spotřebičů a zařízení se mohou provádět jen ty úkony, které práce vyžaduje /vypínání, zapínání, spouštění/ a brát do ruky jen ty části, které jsou k tomu určeny /rukojeti, páčky, kolečka/. Dotýkat se jiných spotřebičů se smí jen tehdy, je-li to při obsluze nutné a je s tím při konstrukci zařízení počítáno a je-li to při obsluze zařízení zabezpečeno proti nebezpečnému dotyku.
- Nepohazovat pomůcky (nože, vidličky, naběračky...) po stole.
- Dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách kuchyně, třídy, kde se jídlo vydává, byly vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků.
- Nádobí z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami až po okraj.
- Závady na všech zařízeních v kuchyni oznamovat ředitelce.

- Při používání spotřebičů a jiných zařízení v kuchyni dodržovat návod k obsluze.
- Plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti.
- Nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům. Na trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty nebo části oděvu.
- V případě pracovního úrazu ihned hlásit ředitelce, poskytnout první pomoc.

XIX. Závěrečná ustanovení

S vnitřním řádem školní jídelny/výdejny jsou seznámeni všichni zaměstnanci, zákonní zástupci při nástupu do mateřské školy /a svým podpisem na přihlášce stvrzují, že provozní řád přečetli a budou se jím řídit/.

Je vyvěšen na nástěnce v šatně mateřské školy.

V Březině dne 7.5.2020

Bc. Lucie Stöhrová
ředitelka MŠ

DODATEK Č. 1 K VNITŘNÍMU ŘÁDU ŠKOLNÍ JÍDELNY/VÝDEJNY

I. Provoz školního stravování

- Provádět zvýšenou provozní hygienu, desinfekci prostor, ploch a náčiní.
- Provádět zvýšenou hygienu rukou a desinfekci rukou.
- Provádět zvýšenou desinfekci přepravního boxu a várníc, vozíků na výdej stravy, táců.
- K mytí nádobí používat myčku, pokud některé nádobí není možné v myčce umýt, je umožněno důkladné ruční mytí.
- Používat jednorázové rukavice při servírování stravy, při mytí nádobí.
- Pro likvidaci jednorázových rukavic použít odpadkové koše k tomu určené.

II. Příprava přesnídávek a svačin

- Přesnídávky/ svačiny připravovat běžným způsobem, ale za zvýšeného dodržování hygienických zásad.
- Před přípravou/výdejem stravy provádět řádnou hygienu rukou podle doporučeného postupu a poté si ruce vydesinfikovat.
- Před a po přípravě stravy provádět pravidelný úklid pracovního úseku a desinfekci pracovní plochy, pomůcek, náčiní, klik apod.
- Při přípravě stravy používat vždy čistý pracovní oděv - zástěra, pokrývka hlavy, jednorázové rukavice.
- V kuchyni a přípravně zajistit dostatečné a pravidelné větrání.

III. Výdej stravy

- Při přípravě a výdeji stravy je nutné dodržovat zvýšenou měrou běžná hygienická pravidla.
- Kuchařka zajišťuje kompletní servis při vydávání stravy, tzn. vydává svačiny/přesnídávky (vydává pečivo, ovoce, zeleninu)- děti se neobsluhují samy, nevybírají si z táců, ani z mísy s ovocem/zeleninou, neservírují si nápoj.
- Při výdeji oběda taktéž zajišťuje kompletní servis- dětem vydává příbory, šálky s nápojem, misky s kompotem/salátem, talíře. Stravu naservíruje každému dítěti na jeho místo.
- Při výdeji stravy používá čistý pracovní oděv, pokrývku hlavy, jednorázové rukavice a další náčiní, které běžně k výdeji potřebuje.
- Děti nečekají na jídlo v zástupu, ale posadí se na své místo a vyčkají, až je kuchařka obslouží.

Tento dodatek je platný po dobu nezbytně nutnou, tzn. po dobu trvání protiepidemiologických opatření.

Dodatek č. 1 k Vnitřnímu řádu školní jídelny/výdejny řádu nabývá platnosti 20.5. 2020.

Dodatek č. 1 k Vnitřnímu řádu školní jídelny/výdejny nabývá účinnosti 25.5. 2020.

Dodatek je závazný pro všechny zaměstnance.

V Březině 20.5. 2020

Bc. Lucie Stöhrová
ředitelka