

Provozní řád školní jídelny

MŠ Veltěže, Perucká 73, 440 01 Veltěže okr.Louny



Mateřská škola spolu s pedagogy zajišťuje vydávání stravy mezi děti, dbání na pitný režim a bezpečnost dětí při stolování.

Vnitřní řád školní jídelny je závazný pro všechny osoby, které se v mateřské škole stravují i pro zákonné zástupce dětí.

Určeno pro vnitřní potřebu Mateřské školy Veltěže, Perucká 73, příspěvková organizace

© MŠ Veltěže

Mateřská škola Veltěže příspěvková organizace,

Perucká 73, Veltěže 440 01

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracovala:	Eva Húbelová, ředitelka školy
Schválila:	Eva Húbelová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	31. 8. 2022
Školská rada projednala dne:	31. 8. 2022
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2022
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2022
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Provoz školní jídelny se řídí školským zákonem č. 561/2004 Sb. (novelizace z. 86/2015 Sb.), vyhláškou č. 107/2005 o školním stravování, vyhláškou č. 84/2005 o závodním stravování a předpisy Evropských společenství - Nařízení Evropského parlamentu a Rady /ES/ č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, č. 178//2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

Strávník se v jídelně stravuje na základě vyplněné přihlášky ke stravování. Přihláška ke stravování v MŠ je součástí přihlášky dítěte k zápisu do mateřské školy. Za strávnicka jednají s vedoucí školní jídelny jeho zákonní zástupci při zápisu do MŠ či na začátku školního roku.

Jídelníček je sestavován na základě zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Zákonný zástupce strávnicka má možnost se v předstihu informovat o skladbě jídelníčku na celý týden. Aktuální jídelníček je vždy na nástěnce v MŠ a webových stránkách.

Z ustanovení vyhlášky č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání, § 4 odst. 1 vyplývá, že vždy, když se podává jakékoliv jídlo a dítě je přítomno v MŠ, má povinnost se stravovat. Z hygienických důvodů není možné připustit individuální donášení stravy z domova, bez předchozí domluvy s vedoucí školní jídelny. Školní jídelna nemá povinnost zajišťovat pro děti dietní stravování.

Výdej jídel:

přesnídávka: 8. 30 – 9. 00 hod. (možné změny dle potřeby školy)
oběd : 11. 30 - 12. 00 hod. (možné změny dle aktuálního stavu provozu v jídelně)
odpolední svačina: 14. 00 - 14. 30 hod. (možné změny dle potřeby školy)
pitný režim: zajištěn po celý den (čaj, voda, šťáva...)

Stravné se přihlašuje vždy na začátku školního roku formulářem „Přihláška ke stravování“ nebo aktuálně, před nástupem dítěte do MŠ. Vyplněnou a podepsanou přihlášku rodiče odevzdají ředitelce školy

Je-li dítě alergické na určité potraviny je potřeba to nahlásit ředitelce školy nebo vedoucí školní jídelny. Dále je možno ze závažných zdravotních důvodů, na doporučení dětského lékaře a po dohodě s ředitelkou MŠ a vedoucí ŠJ donášet vlastní stravu pro dítě. Za tuto si plně ručí zákonný zástupce dítěte. Vše je na základě dětského lékaře a dohody uzavřené mezi zákonným zástupcem a ředitelkou mateřské školy.

Nepřítomnost dítěte:

Normuje se podle počtu strávnicků do 7. 00 hod.

Nepřítomnost dítěte v MŠ nebo jeho pozdější příchod do školy je třeba nahlásit nejpozději do 7. 00 hod téhož dne na toto telefonní číslo: 734 132 729.

Neomluvené dny účtujeme. První neomluvený den je možno si vyzvednout stravu v jídelně od 11. 00 - 11. 30 hod. do svého přenosného boxu (jídlonosiče). Po třech neomluvených dnech ze strany zákonných zástupců přichází omluvení dítěte ze strany učitele.

Výše stravného:

Finanční limit (cena stravného)

Finanční limit (cena stravného) do 6 let

Přesnídávka.....	10Kč
Oběd.....	21Kč
Svačina	9Kč
Celodenní strava	40,-Kč

od 7 let

Přesnídávka.....	11Kč
Oběd.....	22 Kč
Svačina	10.Kč
Celodenní strava	43,-Kč

Dospělý strávník.....**35,-Kč**

V ceně stravy je zahrnuta i částka na pitný režim.

Placení stravného:

Zákonný zástupce dítěte má povinnost uhradit stanovenou částku za stravování v určeném termínu. Jestliže není částka uhrazena v řádném termínu, nemusí být dítě do MŠ převzato. Opakované neuhrazení stravy je považováno za závažné porušení školního řádu a může být důvodem pro ukončení docházky dítěte do mateřské školy (§35, odst.1 d) zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon).

a) Trvalým příkazem zákonný zástupce si zřídí u svého peněžního ústavu trvalý příkaz k odvodu na účet MŠ tak, aby zálohová částka byla připsána na účet ŠJ v období do 15.dne v předcházejícím měsíci. Ve zprávě pro příjemce uveďte jméno dítěte. Změnu účtu plátce během roku je nutné včas nahlásit, aby se předešlo nesprávnému přiřazení platby. Stravné se hradí bezhotovostně bankovním převodem na účet školy... **107-5652060247/0100**

b) Osobně u hospodářky školy- VŠJ v době od 6.30 - 12.00 hodin

Vyúčtování stravného:

Neodhlášená strava za plnou cenu dle absence dítěte je vyúčtovávána v následujícím měsíci při platbě v hotovosti. Vyúčtování stravného bankovním převodem je prováděno 1x ročně, po uplynutí školního roku, nejpozději do 31. 8. -přeplatek bude převeden zpět na účet nebo - zůstane na kontě strávnicka na příští školní rok (po dohodě) k uhrazení nedoplatku na stravném bude zákonný zástupce vyzván písemně nebo telefonicky.

Vlastní organizace provozu:

-pitný režim je dodržován během celého dne, nápoje jsou doplňovány dle potřeby-dopolední a odpolední svačina: mléčný nápoj nebo čaj- během dne: čaj s džusem, ovocný čaj (různé příchutě), šťávy obohaceny vitamíny, dodržování časových odstupů mezi jednotlivými jídly - maximálně 3 hodiny. Nápoj je čepován ze skleněných barelů přímo na třídě dětí. Kelímky se průběžně umývají v kuchyni horkou vodou.

- přesnídávka probíhá v ranní hodině od 8.30 – 9.00 hodiny. Dítě se samo po příchodu do školy obslouží u připraveného pultíku s přesnídávkou. Záleží na každém strávnickovi, jak silně si například namaže chléb, nebo kolik mléka si nalije do kuliček. Dítě si samo určuje čas, který stráví u stolečku při stolování. Malým dětem mohou pomoci učitelky nebo straší děti.

- před obědem děti po hygieně v doprovodu třídních učitelek odchází do třídy, kde je připraveno k obědu. Děti se zde usadí k dětským stolům na dětské židličky - učitelky obslouží malé děti polévkou, starší si za dohledu učitelky mohou nalít polévku samy. Hlavní jídlo vydává vždy kuchařka ŠJ. Dle potřeby jsou děti dokrmovány, je dbáno na kulturu stolování - po obědě opět učitelky doprovází děti do prostor MŠ do herny, kde se po hygieně uloží k odpočinku.

-případné připomínky ke stravování ohlásí rodiče vedoucí ŠJ nebo ředitelce MŠ

Dozor ve školní jídelně během provozní doby zajišťují pedagogičtí pracovníci, kteří dbají na dodržení hygieny, kázně a kultury stravování.

Běžný úklid během provozní doby jídelny a následný úklid zajišťují pracovníci kuchyně.

Dotazy, podněty, připomínky a stížnosti řeší vedoucí školní jídelny.

Provoz:

V kuchyni a v ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Nářadí, zejména použité nože odkládat vždy na bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.

Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen na místa, kudy se neprochází, při nošení nádob s horkým obsahem je nutno vždy používat ochranné chňapky nebo rukavice.

Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech.

Dbát na to, aby podlahy byly vytřeny do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.

Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody pláště kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.

Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení. Při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.

Při práci v kuchyni nosit předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné prostředky.

Závady na strojích neopravovat, ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému (VŠJ, ředitelka školy)

Zvýšenou pozornost věnovat bourání mas a vykošťování. Používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice nebo polorukavice proti pořezání. Nikdy se nesmí pracovat s nožem proti tělu.

Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných minimálně 50cm od země, od stěn oddělených laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.

Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.

Sekaná a mletá masa připravovat maximálně 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přes noc přechovávat syrové.

Uchovávat po dobu 24 hodin od přípravy jídla dostačující vzorky potravin a to v ledničce.

Do místností kde jsou požitaviny nebo hotové pokrmy je zakázáno vstupovat nezaměstnaným osobám, je nutno dodržovat zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.

Při manipulaci s požitavinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí se používat vždy vhodné pomůcky.

Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádoby s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.

Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství horké čisté pitné vody. Nádoby smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 st. Celsia.

Je nutno stírat pravidelně ze stropů, říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uchovávat odděleně a nepoužívat k čištění kuchyňského náčiní a stolů. Pomůcky označit červenou barvou. Pomůcky na čištění stolů označit bílou barvou a na čištění kotlů označit barvou modrou.

Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrávány.

V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv, nesmějí se zde sušit pracovní oděvy a obuv.

Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.

Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě, na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a kovové uzavírací nádoby na použité hygienické vložky.

Stroje a zařízení:

Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci s kuchyňskými stroji. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny. Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc ostatních, kteří nebyli v práci na těchto strojích zaškoleni.

Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém provozu. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajovat ručně.

Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, provádět jen po zastavení stroje.

Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod. je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého horáku a tím možného ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s el. zařízením ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hl. uzávěrem a vyvětrat.

Nastane-li v el. zařízení nebo přívodní šňůře porucha, je nutno ji ihned hlásit nadřízenému. Na části el. instalace (trubky, kabely, vypínače) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.

Při použití horních podlaží kuchyňských pecí se musí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.

Zdraví a osobní hygiena:

Pracovníci školní jídelny se musí před nástupem do zaměstnání podrobit preventivní lékařské prohlídce, při které je jim vystaven zdravotní průkaz. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý, hodinky a prstýnky by měli odložit v šatně. Při vaření je nutné používat pokrývku hlavy. Mimo pracoviště nesmí být pracovníci kuchyně v pracovním oděvu. Na pracovišti je zakázáno kouřit, konzumace pití a jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Zaměstnavatel zajišťuje:

vypracování sanitačního řádu a jeho dodržování

aby práci v kuchyni zajišťovali zdravotně způsobilí pracovníci

aby pracovníci školní kuchyně byli seznámeni s hygienickými požadavky provozu

dodržování schválených technologických postupů přípravy pokrmů

dodržování podmínek pro osobní hygienu, ochranné pracovní pomůcky, čistotu provozních zařízení

vhodné prostory pro uložení pomůcek

provádění technických úprav

provádění technických nátěrů a malování prostor kuchyně, skladů
provádění dezinfekce způsobilými osobami

Povinnosti pracovníků školní kuchyně:

mít zdravotní způsobilost
dodržování zásad osobní a provozní hygieny
dodržování čistoty na pracovišti
používat ke své práci ochranný oděv a obuv
znalost a dodržování hygienických požadavků při výrobě, skladování a přípravě pokrmů
všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
dodržování provozního a sanitačního řádu

Hygiena provozu:

Musí být zajištěno dodržování sanitačního řádu. Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, vybavení kuchyně a přípraven, mytí nástrojů a nádobí. Udržování čistoty lednic, mrazáků a skladů potravin.

Provádění a obnovování nátěrů, malování kuchyně (jidelny) dle potřeby.

Strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čisté.

Čistící prostředky a pomůcky na úklid a mytí nádobí musí být uloženy odděleny od prostředků a pomůcek určených k hrubému úklidu (podlahy, hygienická zařízení).

Odpad je likvidován pravidelně (viz. příloha kopie smlouvy).

Sanitační řád:

Denní úklid pracovních ploch se provádí průběžně během dne. Po dokončení výdeje se provádí:

- umytí všech použitých nástrojů, nádob, nádobí.
- umytí všech pracovních ploch.
- umytí sporáků a všech ploch určených k výdeji.
- umytí podlah v kuchyni a v přípravnách
- umytí umývadel
- odstranění odpadků z kuchyně

Týdenní úklid provádí pracovnice kuchyně 1x týdně kromě běžného úklidu

- vymytí lednic
- umytí omyvatelných částí stěn a pracovních ploch
- čištění pečících trub
- úklid prostor škrabky na brambory

Měsíční úklid

- odmrazení a vymytí mrazáků
- vyřazení poškozeného nádobí

Čtvrtletní sanitační dny

celkový úklid všech pracovišť

umytí regálů a zásuvek

mytí dveří, oken, omyvatelných obkladů

Úklid kuchyně, přípravě a skladů potravin provádějí pracovníci kuchyně. Prostory školní jídelny

uklízí denně uklízečka/domovnice.

Kritické body:

Na základě vyhl. 137/2004 Sb. byly stanoveny tyto kritické body :

1. Kritický bod - sledování teploty při skladování potravin
2. Kritický bod - sledování teploty a času při přípravě pokrmů
3. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů

1. Sledování teploty při skladování potravin – v suchém skladu potravin, v lednicích, v mrazácích budou umístěny teploměry, teplota se bude kontrolovat a zapisovat 1x denně do formuláře.

Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník firmy ...

V suchém skladě potravin se bude provádět větrání.

2. Sledování teploty a času při přípravě pokrmů se bude provádět 1x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů, hodnoty se budou zapisovat do formuláře.

U teplé kuchyně je třeba zabezpečit, aby teplota ve všech částech pokrmu byla vyšší než 75°C po dobu nejméně 5 minut.

Pokud by naměřené hodnoty neodpovídaly bude se provádět následné prohřívání tepl. pokrmů.

3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat minimálně +60°C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí tepl. pokrmů. U studených pokrmů bude dáno do výdeje vždy takové množství, které bude nejpozději do 30 minut vydáno strávnickům.

Nákupy potravin jsou prováděny v obchodní síti podle potřeby za hotové nebo fakturou.

Seznam dodavatelů (viz. příloha)

U přijímaného zboží bude kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava.

Pokrmů studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování

Dohoda o odběru odpadu z ŠJ (viz. příloha)

Smlouva o odstranění použitých tuků a olejů (viz. příloha)

Odvoz komunálního odpadu dle smlouvy (viz. příloha)

Zaměstnanci kuchyně mají pracovní smlouvy a pracovní náplně (viz. příloha)

Zdravotní průkazy pracovníků školní kuchyně jsou uloženy u vedoucí ŠJ, kopie jsou ve školní kuchyni.

Pracovní smlouvy a pracovní náplně pracovníků ŠJ jsou vyhotoveny ve dvojitě provedení
1x zaměstnanec, 1x osobní spis zaměstnance je uložen v ředitelně školy.
Pracovníci byli s problematikou HACCP seznámeni během měsíce srpna 2022.

Zásady společného stravování ve školní jídelně:

U přijímaného zboží se provádí vizuální kontrola obalů, kontroluje se datum výroby a doba trvanlivosti. V případě zjištění nedostatků se hned kontaktuje dodavatel. Za příjem potravin zodpovídá vedoucí ŠJ.

Příprava a zpracování surovin probíhá od čištění v přípravně, tepelnou úpravou v kuchyni a výdejem strážníkům.

Pracovní plochy jsou samostatné.

Tepelná úprava surovin zabezpečuje zničení mikroorganismů, zachovává však nutriční hodnotu pokrmu. Při výrobě pokrmů jsou používána slepičí vejce z veterinárně sledovaných chodů.

Výdej hotových pokrmů se provádí po jeho dohotovení. Vydávané pokrmy mají zajištěnu dostatečnou teplotu. K zabezpečení nezávadnosti pokrmu se volí účelná a šetrná příprava.

Zelenina se loupe, krájí, mele těsně před dalším zpracováním. Všechny potraviny se omývají v celku pod proudem pitné vody. Tuky se nesmí přepalovat. K vaření je používáno nádobí s neporušeným povrchem.

Příjem použitého nádobí je prostorově oddělen.

Jídelníček je sestavován v souladu se zásadami racionální výživy. Je zajištěno střídání bezmasých, polomasitých i zeleninových pokrmů.

Přílohy:

Seznam pracovníků školní kuchyně - Tým HACCP

Seznam dodavatelů

Dohoda o odběru odpadu

Smlouva o odběru použitých tuků a olejů

Odvoz komunálního odpadu

Seznámeny:

Kuchařka

VŠJ

Ve Veltěžích dne 1. 9. 2022

Eva Húbelová, ředitelka MŠ

.....