

Mateřská škola Havířov-Město,Švabinského 7/993
Havířov-Město

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY A ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Vypracoval:	Barbora Lukoszová, vedoucí ŠJ
-------------	-------------------------------

Schválil:	Bc. Jana Šenková, ředitelka školy
-----------	-----------------------------------

Směrnice nabývá platnost ode dne:	2.9.2020
-----------------------------------	----------

Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	2.9.2020
------------------------------------	----------

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Osnova vnitřního řádu školní jídelny

- I. **Základní ustanovení**
- II. **Provoz školní kuchyně**
- III. **Vydávání jídla rodičům**
- IV. **Přihlášení a odhlášení stravy**
- V. **Diety, alergie**
- VI. **Placení stravného**
- VII. **Výše stravného**
- VIII. **Jídelníček**
- IX. **Zrušovací ustanovení**
- X. **Účinnost**

I. Základní ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny vyplývá z vyhlášky č. 107/2005 Sb., O školním stravování, metodiky spotřebního koše, vyhlášky 602/2006 Sb., O hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, nařízení ES č.178/2002 Systém kritických bodů (HACCP), nařízení ES č.852/2004 O hygieně potravin, bezpečnostních předpisů, zákona č. 561/2004 Sb. školský zákon, ve znění pozdějších předpisů.

II. Provoz školní jídelny

Pracovní doba zaměstnanců 07:00 – 14:42 hod.

Výdejní doba:

přesnídávka od 08:45 hod.

oběd od 11:30 hod.

svačinka od 14:30 hod.

výdej oběda rodičům nepřítomného dítěte 11,00 – 11.30 hod.

Z mimořádných provozních důvodů může být doba výdeje změněna.

III. Vydávání jídla cizím strážníkům a rodičům

Oběd

Výdej jídla se řídí hygienickými i bezpečnostními předpisy.

Rodičům je vydán oběd (první den neplánované nepřítomnosti strážníka) v době od 11,00 – 11,30 hodin. Jídlo je vydáno do přinesených nádob.

IV. Přihlášení a odhlášení stravy

Mateřská škola poskytuje stravování dětem pouze v době jejich pobytu ve škole. Znamená to, že nárok na školní stravování mají děti pouze tehdy, pokud se zúčastňují předškolního vzdělávání (ne v době nemoci či o prázdninách). Platí pouze jediná výjimka (§ 4 odst. 9 , vyhl. č.107/2005 Sb.): První den neplánované nepřítomnosti strážníka ve škole se pro účely této vyhlášky považuje za pobyt ve škole. Tento den si mohou rodiče odebrat pro dítě oběd za zvýhodněnou cenu. Další dny musí stravu odhlásit (-není již dotována), jinak může být doúčtována úhrada za přípravu stravy do plné výše (tj. 62 Kč), a to i v případě, že stravu nevyzvedne a tzv. „propadne“.

Přihlášení ke stravě - všechny děti mateřské školy se stravují ve školní jídelně. Rozsah stravování se stanoví po dohodě se zákonným zástupcem při přijetí dítěte do mateřské školy. Je vedena školní matrika podle § 28 odst. 3 školského zákona.

Odhlášení stravy - musí být do 13.00 hod. předchozího dne u p. učitelky ve třídě nebo telefonicky na čísle 596411049 (z důvodu uzávěrky objednávek potravin a normování potravin na další den). Neodhlášená strava je rozdělena dětem ve formě přídavků.

V. Diety, alergie

Školní jídelna nepřipravuje stravu v dietním režimu, protože to neumožňují její personální podmínky (nutný nutriční terapeut) a materiálně-technické a provozní vybavení. V případě potřeby by jídlo bylo dováženo z určeného zařízení a školní jídelna by zprostředkovala výdej dietní stravy dítěti. V případě, že některé dítě trpí intolerancí na nějakou potravinu, je nutné potvrzení od lékaře a úzká spolupráce vedoucí školní jídelny s rodiči.

VI. Placení stravného

Úplata za školní stravování je určena výši finančního normativu. Úplata, kterou hradí rodiče dětí, se rovná pouze ceně potravin. Platba za obědy musí být provedena **pravidelně** každý měsíc.

Platba je prováděna hotově u vedoucí školní jídelny v určeném termínu, rodiče jsou o výběru dopředu informováni.

Platba stravného je na celý měsíc a je případně snížena o přeplatky z předchozího měsíce.

Platba je prováděna bezhotovostně – zákonní zástupci hradí stravné v určené částce – po obdržení emailu s částkou, k platbě je nutné uvést jméno dítěte.

Pokud platba od strávnicků nebude připsána na účet MŠ do konce daného měsíce, zákonný zástupce nebo pověřená osoba je povinna uhradit platbu hotově u vedoucí školní jídelny. Pokud nebude stravné uhrazeno opakovaně, bude strávnick vyřazen z bezhotovostních plateb a stravné bude hradit pouze hotově.

.

Neuhradí-li opakovaně zákonný zástupce úplatu za školní stravování, může ředitelka školy rozhodnout o ukončení předškolního vzdělávání (školského zákona 561/2004 Sb. §35 d).

Hlášení změn nejpozději poslední 2 dny v daném měsíci u vedoucí ŠJ nebo u p. učitelky ve třídě

- stravovací zvyklosti
- jména, adresy
- ukončení docházky - vyrovnání případných přeplateků - nedoplateků.

Vyúčtování plateb bude provedeno na konci školního roku.

VII. Výše stravného

vychází z vyhlášky č. 463/2011 Sb. (finanční limity), ve znění pozdějších změn a doplňků.

Do věkových skupin jsou strávnicki zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují daného věku. Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna.

celodenní stravování do 6 let	svačina	8,00 Kč
	oběd	19,00 Kč
	svačina	8,00 Kč
	celkem	35,00 Kč/den
celodenní stravování nad 6 let (odložená školní docházka)	svačina	9,00 Kč
	oběd	20,00 Kč
	svačina	8,00 Kč
	celkem	37,00 Kč/den

V ceně je zahrnut pitný režim – k dispozici je celý den. Strávnick má možnost přídatku stravy.

zaměstnanci

oběd- norma 35,00 Kč/den

(stravné se snižuje o dotaci FKSP)

Zaměstnanec má nárok na dotovaný oběd při odpracování minimálně 3 hodin pracovní směny. **Výše stravného může být upravena na základě změny finančních limitů nebo zvýšení cen potravin.**

VIII. Jídelníček

Jídelníček sestavuje kuchařka ve spolupráci s vedoucí školní jídelny podle zásad zdravé výživy. Dále se školní stravování řídí výživovými normami, rozpětím finančního normativu na nákup potravin a spotřebním košem. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polo-masitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina a ovoce se podávají každý den. Je sestavován vždy na celý týden dopředu a je umístěn na nástěnce u hl. vchodu MŠ a též na [www.strankách](http://www.strankach.ms) MŠ.

SEZNAM ALERGENŮ

1. Obiloviny (vše obsahující lepek)
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašídny (podzemnice olejná) a výrobky z nich
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Ořechy, mandle, pistácie... (schořápkové plody) a výrobky z nich
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

IX. Ostatní

Úklid během výdeje - potřísnění podlahy zabezpečuje uklízečka. Dojde-li k rozlití, rozbití nádobí u dětí, taktéž zabezpečuje uklízečka MŠ.

X. Zrušovací ustanovení

Ruší se platnost provozního řádu školní jídelny 1.9. 2007, včetně dodatků

XI. Účinnost

Vnitřní řád školní jídelny nabývá účinnosti od 2.9. 2020

V Havířově 2.9.2020

.....
Barbora Lukoszová-vedoucí ŠJ

Schválila: Bc. Jana Šenková, ředitelka MŠ

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Osnova vnitřního řádu školní kuchyně

- I. Základní ustanovení**
- II. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**
- III. Povinnost provozovatele**
- IV. Povinnost pracovníků – organizace provozu kuchyně**
- V. Pracovní postupy a pokyny**
- VI. Skladování**
- VII. Příprava a výdej jídel**
- VIII. Metodika systému kritických bodů (HACPP)**
- IX. Spotřební koš**
- X. Pitný režim**
- XI. Úklid**
- XII. Zrušovací ustanovení**
- XIII. Účinnost**

I. Základní ustanovení

Provozní řád školní jídelny vyplývá z vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky 602/2006 Sb. O hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, nařízení ES č.178/2002 systém kritických bodů (HACCP), nařízení ES č.852/2004 o hygieně potravin, bezpečnostních předpisů, zákoníku práce, zákona č. 561/2004 Sb. školský zákon.

II. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání musí mít pracovník preventivní prohlídku a zdravotní průkaz. Zdravotní průkaz mají zaměstnanci u sebe a na vyzvání ho předloží orgánu ochrany zdraví. Zaměstnanec kuchyně musí hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů. Pracovníci nesmí mít při práci žádné ozdoby rukou, prsteny, náramky, musí mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty. Pracovní a civilní oděv musí být uložen na místech k tomu určený, je ukládán odděleně v uzamykatelné skříňce.

Je zákaz kouření v areálu mateřské školy, zákaz vstupu cizích osob a zvířat.

III. Povinnost provozovatele

Pracovníci musí mít zajištěny osobní a pracovní pomůcky. Jsou vytvořeny podmínky pro osobní hygienu a uložení pracovního a soukromého oblečení. Pracovní oděv se pere v MŠ na její náklady. Provozovatel je povinen zajistit, aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel, dále je povinen provádět dezinfekci a zajistit deratizaci, vypracovat sanitační řád a kontrolovat jeho dodržování.

III. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

Pracovní doba v kuchyni je od 7:00 do 14:42 hodin

Pracovníci kuchyně musí být způsobilí, dodržovat zásady provozní a osobní hygieny. Musí znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů. K výrobě a přípravě pokrmů musí používat jen suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům.

Kuchařky jsou odpovědné za závěrečný úklid, musí dodržovat provozní a sanitační řád. Hlavní kuchařka vykonává v kuchyni hlavní činnost (vaření jídla, odpovědnost za sklad potravin, náležitě písemnosti atd. a též se podílí na úklidu), pomocná kuchařka vykonává pomocné práce (drobný nákup v obchodě, příprava svačin a dalších pomocných prací – příprava zeleniny a ovoce, úklid připraven po svačinách a obědě).

Za zabezpečení prostor ŠJ jsou odpovědné kuchařky a vedoucí školní jídelny.

Musí být volné únikové cesty a únikový východ.

Vedoucí školní jídelny zpracovává kuchařkou nanormovanou výdejku potravin a zavádí do PC spotřebu potravin. Vede evidenci přírůstků a úbytků na skladě (přirůstky - faktury, dodací listy, paragony), vede metodiku systému kritických bodů (HACCP). Kuchařka vede evidenci kritických bodů, měření teplot. Veškerá agenda skladu je vedena v PC.

V. Pracovní postupy a pokyny

V kuchyni a přilehlých provozních prostorách je nutno dodržovat stanovené postupy a pokyny při všech pracích (hlavně při práci na kuchyňských strojích).

Při práci v kuchyni nutno nosit předepsaný pracovní a ochranný oděv, pokrývku hlavy a pracovní obuv. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. Nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi. Nádoby, náčiní, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravky musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů. Je nutno dodržovat stále bezvadný pořádek. Nářadí ukládat vždy na určené místo, nepohazovat pomůcky na vaření (vidličky, nože,...) po stole. Dbát na to, aby podlahy byly vždy do sucha vytřeny. Při každém znečištění podlahy je nutno ihned vytřít.

Při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět jen ty úkoly, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání, spouštění). Závady na strojích a elektrické instalaci neopravovat nikdy sami, ale zařídit jejich opravu odborným pracovníkem.

Při obsluze a používání plynových sporáků je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí hořáku. Při vzniku úrazu vlastního nebo spolupracovníka ihned ohlásit vedoucímu.

V kuchyni jsou vymezeny a označeny prostory na manipulaci s jednotlivými potravinami (stoly k přípravě pečiva, masa, vajec...).

VI. Skladování

Průběžně jsou zajišťovány potraviny (dovoz od dodavatelů, drobný nákup v obchodě). Potraviny jsou skladovány dle potřeby ve skladu potravin a zeleniny, lednicích, mrazácích.

V lednicích a skladu potravin jsou umístěny teploměry a sledovány požadované teploty. Teploty jsou kontrolovány kuchařkami. Skladová evidence je prováděna nejméně 1x měsíčně, průběžně je prováděna kontrola záruční doby potravin. Evidence skladu, skladové karty jsou vedeny v PC. Tuto evidenci provádí vedoucí školní jídelny.

VII. Příprava a výdej jídla

K výrobě a přípravě pokrmů jsou používány jen suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům.

Veškerá příprava jídel je prováděna v kuchyni kuchařkami. Hotové jídlo je vydáváno z kuchyně ihned po zhotovení. Dopolední a odpolední svačiny jsou připraveny v určenou dobu na třídách. Oběd – polévka – se vyveze výtahem a pak ji pověřená pracovníce rozlévá do terin a následně p. učitelka roznáší na stoly (všechny děti sedí u stolečků), druhé jídlo vydávají kuchařky dětem v přípravných dle hygienických norem. Dětem, které jdou po obědě domů je vydána odpolední svačina. Tato svačina je určena k okamžité spotřebě.

Výdej : dopol. svačina	8.45 hod.
oběd	11.30 hod.
odpol. svačina	14.30 hod.

Výdej stravy může být upraven dle potřeby MŠ (návštěva kulturních akcí, výlety...)

VIII. Metodika systému kritických bodů (HACCP)

Je zavedena metodika systému kritických bodů (HACPP). Kritické body jsou stanoveny s ohledem na provoz a receptury používané při přípravě pokrmů. Stanovení kritických bodů u jednotlivých receptur vychází z obecného diagramu výrobního procesu. Na jednotlivé receptury je vytvořen konkrétní výrobní diagram. Při stanovení kritických bodů je třeba vzít v úvahu i dispoziční podmínky provozu, křížení provozu, stav technologického zařízení, personál apod. Kritéria musí být stanovena pro každé ochranné opatření. Kritickým bodem je určeno sledování teploty pokrmů.

IX. Spotřební koš

Spotřební koš stanovuje, jaké výživové požadavky mají splňovat jídla podávaná ve školní jídelně. Legislativně jsou stanoveny určité skupiny potravin (brambory, maso, ovoce, zelenina atd.) a jejich doporučená spotřeba na žáka a den. Výpočtem spotřebního koše pak jídelna dokumentuje, jak tato doporučení plní. Spotřební koš se počítá za měsíční období.

Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí $\pm 25\%$, s výjimkou tuků a cukru, kde množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit. Množství zeleniny, ovoce a luštěnin lze zvýšit nad horní hranici tolerance.

X. Pitný režim

Po celý den je zajištěn dostatečný přísun tekutin. Pitný režim se přizpůsobuje požadavku dětí a počasí (v letních měsících – větší přísun tekutin). Nápoje jsou k dispozici v jednotlivých třídách. Paní učitelky na třídách dohlížejí na dodržování pitného režimu.

XI. Úklid

Po každém jídle je zajištěn úklid nádobí. To umývá a uklízí pracovnice školní jídelny. K mytí stolního nádobí se používají myčky, výjimečně je část umývána ručně.

V případě ručního mytí nádobí musí být zajištěno dostatečné množství teplé vody (min. 40°C). Nádobí se umývá ve dvou vodách. Voda k poslednímu omývání musí být tak, horká, aby nádobí oschlo samo (nepoužíváme utěrky). Dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru (např. OHS). Koncentrace dezinfekčních a mycích prostředků je prováděna dle přiložených návodů k použití.

Likvidace obalů je prováděna dle harmonogramu tříděného odpadu, ostatní se odnáší do kontejneru. Případné zbytky jídel jsou likvidovány. Pracovnice kuchyně dodržují provozní a sanitační řád.

Pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství.

X. Zrušovací ustanovení

Ruší se platnost provozního řádu školní kuchyně 11. 9. 2007, včetně dodatků

XI. Účinnost

Vnitřní řád školní kuchyně nabývá účinnosti od 2.9. 2019

V Havířově 2.9.2019

.....
Barbora Lukoszová-vedoucí ŠJ

Schválila: Bc. Jana Šenková, ředitelka MŠ

Okruh pracovníků, pro které je vnitřní řád školní jídelny a školní kuchyně závazný:

Stvrzuji svým podpisem, že jsem byla seznámena dne 23.8.2019
s vnitřním řádem školní jídelny a školní kuchyně

Strempková Milena

Hoferiková Monika

Lukoszová Barbora