



Mateřská škola, Vranov nad Dyjí, okres Znojmo, příspěvková organizace

Kontakty:

Tel. č. MŠ: 515 296 246

Tel. č. ŠJ: 515 296 246

Poštovní adresa: MŠ, Zátiší 384, Vranov nad Dyjí, 671 03

E-mailová adresa: ms.vranov@tiscali.cz

Vnitřní řád ŠJ

Vydal : ředitelka mateřské školy Pavlína Velebová

Účinnost : od 1. září 2018

Závaznost : je závazný pro všechny pracovníky školy

Informace podána: Zákonným zástupcům dětí a dětem

Vnitřní řád školní jídelny vyplývá z:

- Zákona 561/2004 Sb., Školský zákon, § 119
- Vyhlášky MŠMT 107/2005 Sb., O školním stravování
- Vyhlášky MZd 410/2005 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol,.. a
- Vyhlášky MZd 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Ručníky musí být udržovány neustále čisté. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku.

Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověřeni pracovníci byly seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován
- řádně označit prostory se zákazem vstupu nepovolaným osobám

Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti
- řádně označit pracovní plochy, vyvěsit seznam rizikových potravin

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně 1x ročně
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.

Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení.

Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

Další pokyny:

- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- Cesty a průchody udržovat volné.
- Nádoby s pokrmami i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází.
- Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
- Zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a vykostování. Používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice nebo polorukavice proti pořezání. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
- Nářadí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech.
- Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj.

- Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- Při snímání pokliček a pák s nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
- Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných min. 50 cm od země, od stěn musí být oddělen latkovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.
- Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí 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 čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 45 st. C.
- Kuchyň a jídelny musí být řádně odvětrány.
- Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- 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.
- Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.). Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným přípravkem - tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajoval 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 hořáku a tím k eventuálnímu 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 hlavním uzávěrem a vyvětrat.
- Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části el. instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školního stravování.

Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce je možno skladovat pouze s balenými poživatinami.

Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravnách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.

Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku.

- na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu minimálně 12 minut
- maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí
- na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově - 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat
- v zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:
- vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů
- vejce s porušenou skořápkou
- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza)
- syrová masa typu tatarských bifteků

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. 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.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně
- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
- syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
- tuky se nesmí přepalovat
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerez nebo varného skla
- v hliníkovém nádobí se nesmí vařit kyselá jídla

Sestavování jídelního lístku provádíme podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrovou zeleninu a ovoce podáváme podle možnosti co nejčastěji. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.

Organizace stravování

Školní kuchyně nemá přilehlou jídelnu. Jídlo se vydává ve třídě.

Režim výdeje stravy:

Přesnídávka – 8:30 – 9:00 – v samoobslužném režimu

Oběd – 11:30 – 12:00 – v částečně samoobslužném režimu

Svačina – 13:45 – 14:15 – v samoobslužném režimu

Pitný režim – 6:15 – 15:45 (po celou dobu provozu MŠ)

Ovoce, zelenina – 8:00 – 10:00 volně dostupná

14:00 – 15:45 volně dostupná

Organizace výdeje stravy je zabezpečena dohodou mezi personálem kuchyně a třídními učitelkami.

Výdej do jídlonosičů rodičům nemocných dětí se provádí většinou před výdejem u kuchyně ŠJ, v době od 11:00 do 11:30, popř. ve třídě při výdeji dětem, tj. v době 11:30 – 12:00 hodin. Ostatní jídla jsou rodičům vydávána jen, dovoluji –li to hygienické předpisy.

Od 11.30 do 13.45 probíhá výdej jídel ostatním strávníkům tj. Základní škola Vranov nad Dyjí a ostatní cizí strávníci.

Organizace školního stravování, způsoby omlouvání a úplata stravného jsou blíže stanoveny ve školním řádu.

Vlastní organizace provozu výdeje stravy dětem

- strážník si umyje ruce
- vybere si „očima“ jídlo v případě přesnídávky a svačiny, dá jej na tácek a odnese si jej na své místo, kde bude stolovat, stejně si připraví pití, po konzumaci odloží použité nádoby na vyhraněné místo a uklidí své místo
- připraví si místo před obědem (na své místo si přinese ubrousek, příbor a polévkový talíř, nakonec i pití), po zahájení oběda si naleje polévku, pokud sebeobslužně zvládá, popř. mu naleje pracovnice ŠJ, hlavní jídlo mu vydá pracovnice ŠJ podle jeho pokynů, po konzumaci odnese nádoby na vyhraněné místo a uklidí své místo
- problémy nebo své připomínky k pokrmům nebo stravování strážník hlásí pracovníci ŠJ nebo třídní učitelce
- strážníci nesmějí být nuceni ke konzumaci celého jídla
- mimořádný úklid během výdejní doby zajišťuje pracovnice ŠJ nebo provozní pracovnice vydávající oběd (rozbité nádoby, rozlitý čaj...)
- za čistotu stolů během výdejní doby odpovídá pracovnice ŠJ nebo provozní pracovnice, vydávající oběd, dozor provádí třídní učitelka, obě dbají na dodržování hygienických a kulturních stravovacích návyků, sledují reakce strážníků, třídní učitelka dodržování hygienických pravidel při výdeji a způsob výdeje
- strážníci dbají pokynů pracovnice ŠJ, provozní pracovnice vydávající oběd a třídní učitelky
- s jídelním lístkem jsou strážníci seznamováni prostřednictvím třídních učitelky nebo zákonných zástupců (jídelní lístek je umístěn na informační nástěnce v šatně

Vlastní organizace provozu výdeje stravy dospělým strávníkům

Pracovníci MŠ mají během pracovní doby nárok na jedno hlavní jídlo, doplňková jídla mohou odebírat pouze za plnou úhradu nákladů na potraviny a věcných a osobních nákladů.

Výše finančního normativu je stanovena pro daný kalendářní rok.

Jídlo je nutné konzumovat ihned po odebrání. Je nepřipustné, aby bylo skladováno a odnášeno z MŠ.

Jinak platí stejná pravidla jako pro strážníky – děti

Organizace provozu výdeje dětem s dietou

MŠ se informuje o výživových a stravovacích zvyklostech dítěte. Zejména zjišťuje případné potravinové alergie. V případě nevýrazného omezení (např. bezmléčná dieta) se MŠ zavazuje poskytovat tyto potraviny dítěti nepodávat. Náhradní stravu zajišťují rodiče a za její kvalitu a zdravotní nezávadnost plně odpovídají. V případě rozsáhlejších dietetických opatření, je dítě „vyjmuté“ ze školního stravování a je postupováno dle Smlouvy mezi zákonnými zástupci a MŠ. (viz příloha)

Závěr

Po zveřejnění bude tento řád závazný pro všechny pracovníky kuchyně a zodpovědné pracovníky.

Ve Vranově nad Dyjí dne 30. srpna 2018

Za MŠ Pavlína Velebová, ředitelka

Příloha č. 1

Vzor smlouvy o „vyjmutí“ ze školního stravování

mezi

**Mateřskou školou, Vranov nad Dyjí, kres Znojmo, příspěvková organizace
se sídlem ve Vranově nad Dyjí, Zátiší 384, 671 03
zastoupenou Pavlínou Velebovou**

a

zákonnými zástupci

Ze zdravotních důvodů (viz příloha) se nebude **xy** stravovat v rámci školního stravování a současně je osvobozeno od úplaty školního stravování.

Rodiče mu budou přinášet náhradní stravu, za jejíž kvalitu, nutriční hodnoty a zdravotní nezávadnost budou plně odpovídat (konkrétně: 2 doplňková jídla a oběd, sestávající se z polévky a hlavního jídla, dále kousků zeleniny a ovoce a pití).

MŠ se zavazuje k ukládání přinesených potravin v chladničce, která bude pro tyto účely vymezena, dále pak zajistí ohřev oběda v mikrovlnné troubě (opět vymezena pro tyto účely) a mytí přenosných nádob.

Při vydávání jídla bude toto vydáváno zvlášť (prostorově, popř. časově) tak, aby nemohlo dojít k případné kontaminaci „školního“ jídla.

MŠ se dále zavazuje poskytovat zákonným zástupcům jídelní lístek tak, aby tito mohli připravovat jídla obdobná těm, podávaným v MŠ.

Tuto smlouvu lze měnit pouze písemnými dodatky, potvrzenými oběma smluvními stranami.

Smlouva je vyhotovena ve čtyřech stejnopisech. Každá smluvní strana obdrží dvě paré.

Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oprávněných zástupců smluvních stran.

Smluvní strany potvrzují, že si tuto smlouvu přečetly, s jejím obsahem souhlasí a na důkaz toho, že obsahuje jejich pravou svobodnou vůli, připojují své podpisy.

+ příloha v 1 paré pro MŠ: Lékařská zpráva o důvodu diety dítěte