

Mateřská škola, Sady pionýrů, Lovosice

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Č.j. 45/2024

Spisový a skartační znak 2. 1 S 5

Vedoucí školní jídelny i kuchařky se řídí danými hygienickými vyhláškami, vnitřními předpisy a směrnicemi:

- 1) Vyhláška MZČR č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny
- 2) Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 410/2005 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na provoz škol, předškolních zařízení a některých školních zařízení
- 3) Vyhláška MŠMT č. 463/2011 Sb. o školním stravování v posledním znění
- 4) § 30 školského zákona č.561/2004 Sb. v posledním znění
- 5) Sanitární řád, Pracovní náplně, Pokyny BOZP a dalšími pokyny k provozu ŠJ aktuálně vydanými vedoucí ŠJ nebo ředitelkou školy

I. Úvod

Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

II. Zásady osobní a provozní hygieny

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni :

- a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským periodickým prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, se kterým má zaměstnavatel uzavřenou smlouvu o pracovnělékařských službách
- b) technologické postupy a normy při přípravě jídla
- c) mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví
- d) uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- e) k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- f) používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů

Provozní řád školní jídelny

- g) dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu
- h) zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny
- i) provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- k) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty
- l) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní pomůcky
- m) dodržovat zákaz kouření a požívání alkoholických a omamných látek
- n) do kuchyně a skladu potravin mají přístup pouze zaměstnanci se zdravotním průkazem, ostatním osobám je do těchto prostor vstup zakázán.

2. Zásady provozní hygieny:

- a) náčiní, nádoby, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- b) úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití vhodných mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce
- c) sociální zázemí zaměstnanců ŠJ, zejména toalety, musí být udržovány v čistotě a v provozuschopném stavu
- d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat a ukládat odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy, lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
- e) pravidelně musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu tříděním do daných nádob
- f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, větrání se provádí pouze skrze ochranné sítě
- h) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
- i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- j) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků

3. Zásady osobní hygieny :

Provozní řád školní jídelny

- a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití toalety, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku, k osušení užívat jednorázové ručníky
- b) je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny
- c) nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- d) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například úpravy vlasů a nehtů)
- e) je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů

III. Požadavky provozu

Zásobování

Zásobování školní jídelny zajišťuje dodavatelsky vedoucí ŠJ, zboží přebírá osobně, odpovídá za okamžité a správné uložení do skladu potravin, chladicího boxu, či mrazicího pultu. Během skladování potravin sleduje dobu použitelnosti, potraviny vydává ke spotřebě a zpracování, vede přehled o stavu skladových zásob na evidenčních kartách potravin.

Bezpečnost při práci

1. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu
- b) odkládat náradí, zejména použité nože vždy na určené místo
- c) udržovat volné únikové cesty a únikové východy
- d) nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- e) při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- f) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- g) do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně
- h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, provádět jen po zastavení stroje
- i) neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,..) po stole

Provozní řád školní jídelny

- j) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- k) nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápet) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu);
- l) nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- m) dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- n) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně, která zabezpečí jejich opravu odborně způsobilou osobou, předměty okamžitě vyřadit z provozu
- o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa
- q) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích v určených nádobách umístěných minimálně 50 cm od podlahy, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe
- r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti všech skladovaných potravin
- s) sekanou nebo mleté maso připravovat ne dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním, takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové
- t) při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
- u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté
- v) při mytí nádobí používat dostatečné množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40 °C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek
- w) při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečicích trub apod. dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku, a tím unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch a značné škody na zdraví; je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením ani s otevřeným ohněm; v takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny dveře a okna, přítomné osoby musí okamžitě opustit místnost
- x) při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
- y) nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
- z) při použití kuchyňských pečicích trub dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených nádob
- ž) nevybírat za chodu škrabky na brambory tyto nebo nesať do otevřeného stroje rukou

a1) při manipulaci s gastronádobami v konvektomatu používat ochranné rukavice, otevírat dveře přístroje mimo úroveň obličejů

a2) pracovníci obsluhující konvektomat jsou pravidelně školeni mj. dle manuálu k obsluze konvektomatu, který je uložen u vedoucí ŠJ.

IV. Stravovací řád ŠJ

Časový rozvrh výdeje stravy do jednotlivých tříd

	Přesnídávka + ovoce, zelenina	oběd	odp. svačina
Třída 1. – 5.	07, 30 – 08, 30 hodin	11, 30 – 11,50 hodin	14,00 hodin
Pitný režim tř. 1. – 5.	06, 00 – 16, 00 hodin		

a) dopolední přesnídávka s ovocem nebo zeleninou je připravována do tříd v uzavřených, lehce omyvatelných nádobách, nápoje jsou podávány v porcelánových nebo nerezových nádobách

b) děti mají na výběr teplé nápoje (čaj nebo mléčný nápoj), dále čistou vodu

c) ke stolování děti používají plastové tácy, porcelánové talíře a hrnečky, skleničky a nerezové příbory

d) svačina probíhá samoobslužnou formou, děti starších ročníků se mohou obsluhovat i při nalévání nápojů

e) další celodenní pitný režim během dne je zajišťován formou samoobsluhy, natočení vody z uzavřených nádob s výpustí, probíhá dle potřeb dětí do vlastních hrnečků

f) oběd je podáván v časovém rozmezí, které umožňuje přesun potravin k výdejním místům ve školní kuchyni, přičemž je dodržována stanovená teplota vydávaných jídel. (2 třídy v přízemí výdejním okénkem, 3 třídy v patře elektrickými nerezovými výtahy)

g) odpolední svačina s nápoji je připravována do uzavřených nádob do jednotlivých tříd, a to přímo před podáváním dětem

Pokud je dítě přítomno v MŠ v době podávání jídla, stravuje se vždy. Při odchodu dítěte domů po obědě dítě neodebírá odpolední svačinu, je odhlášena, nepřipravuje se.

Strava je vydávána dětem v prostorech přípravných kuchyňek, za čistotu nádobí používaného k podávání jídel odpovídají uklízečky. Všechny přípravné kuchyňky jsou vybaveny myčkami nádobí.

Poplatky za stravné

Zákonný zástupce hradí stravu bezhotovostně formou inkasa mateřskou školou z účtu plátce na základě předložení souhlasu k inkasu při nástupu dítěte do mateřské školy. Úhrada je prováděna zpětně za minulý měsíc v přesné výši dle počtu odebraných jídel. Úhradu je možné výjimečně provést hotově do pokladny MŠ. Strava je přihlášena do školní kuchyně denně v 8. 00 hodin písemně učitelkou třídy dle počtu ten den přítomných dětí. Pokud má zákonný zástupce domluven pozdější příchod dítěte do MŠ, musí mít stravu nahlášenu den předem nebo V případě nepřítomnosti dítěte v MŠ není automaticky strava dítěti přihlášena.

Provozní řád školní jídelny

Výše stravného je stanovena v příloze č.1 tohoto dokumentu.

Stravovací řád ŠJ pro zaměstnance

Stravování dospělých se řídí všemi výše uvedenými vyhláškami, finanční normativy a výživové normy jsou zákonným ustanovením, jsou dodržovány a kontrolovány.

Pracovníci MŠ a ŠJ mají během pracovní doby nárok na jedno hlavní jídlo. Zaměstnanec má nárok na odebrání hlavního jídla, pokud ve směně odpracuje alespoň 3 hodiny.

Oběd je zaměstnanci vydán pouze na talíř k jeho přímé spotřebě, je zakázáno tento skladovat v přípravné kuchyňce nebo v lednici.

V. Informace o stravování v MŠ

Mateřská škola učí děti správným stravovacím návykům, tomu je přizpůsobena skladba jídelního lístku. Ve stravě je zařazen zvýšený podíl čerstvého ovoce a zeleniny, ovocné a zeleninové saláty, luštěniny, ryby, cereálie, obilninové kaše, cereální pečivo, mléko a mléčné výrobky.

Školní jídelna poskytuje dietní stravování dle potřeb dítěte (potravinové alergie, bezlepková dieta apod.), poskytování dietní stravy je řešeno individuálně.

Jídelní lístek je zveřejněn v prostorech MŠ a na webových stránkách MŠ.

Pravidla pro tvorbu jídelního lístku

Řídí se platnými vyhláškami, podmínkou je plnění spotřebního koše. Spotřební koš je evidence jednotlivých složek stravy, aby byla dodržena předepsaná výživová hodnota. Plnění spotřebního koše zaručuje pestrost a vyváženost podávané stravy.

Na skladbě jídelníčku se mohou podílet zaměstnanci školy i rodiče dětí.

Mateřská škola, Sady pionýrů, Lovosice

Příloha č. 1
k Provoznímu řádu školní jídelny č.j. 45 /2024

Výše celodenního stravného pro děti

Věk dětí	Přesnídávka	Oběd	Odpolední svačina	Pitný režim	Celkem
3 – 6 let	10,00 Kč	20,00 Kč	9,00 Kč	4,00 Kč	43,00 Kč
7 let	11,00 Kč	22,00 Kč	10,00 Kč	4,00 Kč	47,00 Kč

Výše stravného pro zaměstnance školy

Oběd	40,00 Kč
Aktuální příspěvek zaměstnavatele z FKSP	5,00 Kč

29. 02. 2024

Hana Bažantová, ředitelka

Č.j. 261/2025

DODATEK Č.1

k Provoznímu řádu školní jídelny č.j. 45/2024 ze dne 29.02.2024

Donáška vlastní stravy do MŠ

V souladu s Vyhláškou č. 310/2025 Sb., kterou se mění Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, mateřská škola umožní dítěti konzumaci vlastního jídla za těchto podmínek:

- Konzumace vlastního jídla je časově a prostorově zajištěna společně se školním stravováním.
- Škola poskytne dítěti nezbytnou pomoc při konzumaci vlastního jídla, pokud ji dítě potřebuje.
- Škola není povinna vlastní jídlo dítěti ohřívat ani skladovat.
- Donášení jídla z jiných než domácích zdrojů (např. z restaurací, obchodů apod.) není dovoleno.
- Zákonní zástupci jsou povinni zajistit, aby vlastní jídlo dítěte odpovídalo pravidlům správné výživy a případným dietním omezením.
- Další podmínky donášky vlastní stravy do MŠ je třeba stanovit předem s vedoucí školní jídelny.

„(10) Zařízení školního stravování umožní dítěti, žákovi nebo studentovi, kterým právnická osoba vykonávající činnost školy zajišťuje školní stravování, konzumaci vlastního jídla časově a prostorově společně se školním stravováním. Dítěti nebo žákovi dále poskytne zařízení školního stravování nezbytnou pomoc při konzumaci vlastního jídla a v souvislosti s ní, pokud tuto pomoc potřebuje.“ (§40, Vyhláška č. 310/2025 Sb.).

V Lovosicích dne 29.09.2025

Mgr. Lucie Beránková, ředitelka