Mateřská škola Luženice, okres Domažlice, příspěvková organizace

Řády

|  |
| --- |
| **Vnitřní řád**  **Zařízení školního stravování** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vydal:** | MŠ Luženice |
| **Schválil:** | Ředitelka školy |
| **Účinnost:** | 1. 9. 2023 |
| **Závaznost:** | Zaměstnanci MŠ |

**VNITŘNÍ ŘÁD**

**ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ**

**Vnitřní řád školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2014 Sb., vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování, vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a dalších platných právních předpisů.**

Obsahuje:

1. Provozní řád školní kuchyně
2. Provozní řád školní jídelny
3. Sanitační řád školní kuchyně
4. **Provozní řád školní kuchyně**
5. **Povinnosti provozovatele**

Provozovatel je povinen zajistit:

* Aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
* Aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
* Aby prostory sloužící ke skladování a uchovávání potravin využívaly pouze pověření zaměstnanci s hmotnou odpovědností, a to za účelem k tomu určeným a pouze pro potraviny k využití školním stravovacím zařízením
* Aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
* Vhodné podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovních oděvů
* Osobní ochranné a pracovní pomůcky
* Podmínky pro ukládání osobních věcí a oblečení pracovnic
* 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 dezinsekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé v souladu se sanitačním řádem školní kuchyně)
* Vypracování a dodržování sanitačního řádu (odpovídá vedoucí ŠJ)
* Pravidelnou kontrolu a doplňování lékárniček, poskytnutí první pomoci, při vážnějším poranění či zdravotních potížích přivolání odborné lékařské pomoci
* Dodržování bezpečnostních zásad při práci (odpovídá vedoucí ŠJ), periodické školení BOZP (odpovídá ředitelka školy), evidenci úrazů (odpovídá vedoucí ŠJ)

1. **Povinnosti pracovníků**

* Mít požadovanou 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, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřené 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 náčiní, ochranný oděv a obuv
* Mít na pracovišti zdravotní průkaz
* Dbát o svůj zdravotní stav
* Dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti
* Pracovní doba je dána rozpisem pro jednotlivé pracovnice (uložen u ředitelky školy) včetně přestávky na oddech a jídlo
* Při odchodu z kuchyně odpovědné pracovnice ŠK odpovídají za uzavření všech oken, vypnutí spotřebičů
* Záruční lhůty potravin – kontroluje a zodpovídá vedoucí ŠJ a kuchařka
* Péči o utěrky a ručníky zajišťuje kuchařka
* Péči o osobní ochranný pracovní oděv zajišťuje každá pracovnice individuálně
* Za komplexní závěrečný denní úklid celé kuchyně odpovídá kuchařka

1. **Osobní hygiena pracovníků a jejich zdravotní stav**

* Před nástupem do zaměstnání musí mít každý zaměstnanec platný zdravotní průkaz, záznam o vstupní lékařské prohlídce a základní znalosti hygienického minima
* Jednou za 3 roky – preventivní lékařská prohlídka – záznamy založeny u ředitelky MŠ
* Každý zaměstnanec je povinen hlásit svému lékaři změnu svého zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů (horečnaté či průjmové onemocnění)
* Pracovnice si musí před započetím práce a po každé činnosti umýt ruce antibakteriálním mýdlem a kartáčem pod tekoucím proudem vody
* Pracovnice nesmí mít při práci žádné ozdoby rukou (prsteny, náramky) ani nalakované nehty, nesmí mít nic v kapsách oděvů
* U všech pracovnic ŠK je nutná výměna pracovního oděvu při přechodu na jinou práci, např. při výdeji obědů, v pracovním oděvu neopouští pracovnice pracoviště, pracovní oděv udržují v čistotě
* Pracovnice jsou povinny při vaření používat pokrývku hlavy
* V průběhu práce nelze provádět jakékoliv toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
* V rámci návštěvy toalety je nutné dbát přísné hygieny (tekuté antibakteriální mýdlo a jednorázový papírový ručník) včetně odložení pracovního oděvu
* Uvnitř celého areálu školní kuchyně platí zákaz kouření, pití a konzumace jídla mimo vyhrazený prostor
* Platí přísný zákaz vstupu cizích a nepovolaných osob na pracoviště bez souhlasu vedoucí školní jídelny
* Stejný – absolutní zákaz se vztahuje na pobyt domácích zvířat v celém areálu ŠK

1. **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 mrazácích 1x za měsíc
* Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné čistitelné
* V kuchyni musí být používána jen pitná nekontaminovaná voda
* Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě od zbytků
* Bílé nádobí příbory se myjí v myčce na nádobí
* Čisticí 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
* Za kontrolu technického stavu inventáře a strojního vybavení zodpovídá vedoucí ŠJ
* Všichni zaměstnanci mají povinnosti hlásit veškeré závady ředitelce školy nebo vedoucí ŠJ
* Pracovnice ŠK mají povinnost udržovat úklidové pomůcky v čistotě a na místech k tomu určených
* Denně vynáší veškerý odpad do popelnic k tomu určených – zodpovídá kuchařka, obalový materiál se 2x týdně likviduje – zodpovídá kuchařka
* Za čistotu a hygienu obsahu lednic zodpovídá pověřená pracovnice ŠK
* Za udržování strojů, kuchyňských robotů a jejich dílů v čistotě odpovídají pověřené pracovnice
* Denně se provádí dezinfekce ploch po práci s masem a vejci – zodpovídá kuchařka

1. **Zásady společného stravování**

* Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnost přejímky nese plnou zodpovědnost kuchařka.
* 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.
* Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu ,tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům.
* Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné
* 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 4 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu. (viz tabulka měření teplot HACCP).

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

* mechanické odstraňování nepoživatelných částí je prováděno šetrně
* zelenina je loupána, krájena a strouhána těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
* syrové maso je krájeno, naklepáváno a mleto těsně před dalším zpracováním
* všechny potraviny jsou omývány vcelku pod proudem pitné vody
* mimořádná pozornost se věnuje tomu, aby se tuky nepřepalovaly
* jídlo se připravuje v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezu nebo varného skla

Sestavování jídelního lístku respektuje zásady racionální výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost jídel je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během týdne ale i během celého měsíce. Pozornost se věnuje 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.

1. **Organizace stravování**

Školní kuchyně vydává obědy ve třídě pomocí pojízdného výdejního vozíku. Za čistotu stolů odpovídá pracovnice obslužného personálu školy. Organizace výdeje stravy je zabezpečena dle vnitřního řádu školní jídelny.

# Provozní řád školní jídelny

**Předmět úpravy**:

1. Ustanovení tohoto řádu upravuje školní stravování.
2. Řád upravuje školní stravování v souladu se zněním

* Zákona č.561/2004Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání ( Školský zákon ), ve znění pozdějších předpisů
* Vyhlášky č.463/2011Sb., o školním stravování a ve znění pozdějších předpisů
* Vyhlášky č. 137/2004Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny a ve znění pozdějších předpisů

**Školní stravování**

Školní jídelna je součástí školy, je odborně řízena vedoucí školní jídelny, která za provoz školního stravování zodpovídá ředitelce školy.

Strava je poskytována podle výživových norem, které upravuje příloha č.1 k vyhlášce č.463/2011Sb,. a dále podle finančních limitů stanovených přílohou č.2 k vyhlášce č.463/2011Sb,ve znění pozdějších předpisů.

Jídelníčekje sestavován na základě zdravé výživy a dodržování spotřebního koše sledovaných potravin**.** Při přípravě pokrmů se převážně postupuje podle receptur pokrmů pro školní stravování.

Ceny stravného se řídí Vyhláškou 107/2005 Sb. Do věkových skupin jsou strávníci zařazeni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodu 1-4.

Vycházejíc z Vyhlášky MŠMT ČR č.463/2011 Sb., se stanovuje až do změny finanční normativ a poplatek takto :

**normativ : kategorie 3 - 6**

přesnídávka 10, Kč

oběd 25,- Kč

svačina 10,- Kč

pitný režim 5,- Kč

**celkem 50,- Kč**

**normativ : kategorie 7 - 10**

přesnídávka 10,-Kč

oběd 27,- Kč

svačina 10,- Kč

nápoje 5,- Kč

**celkem 52,- Kč**

**normativ : dospělí 46,- Kč**

Možnost přídavků jídla je možno kdykoliv při výdeji jídla.

Na škole je zaveden pitný režim, děti mají nápoje k dispozici celý den ve třídě v nápojové termosce.

V jídelně se stravují pouze děti navštěvující MŠ a pedagogičtí a provozní pracovníci.

Podle § 4 odst. 9 Vyhlášky 107/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů má strávník nárok na stravu pouze je – li přítomen ve školském zařízení.

Ke stravování ve školní jídelně se dítě přihlásí na základě přihlášky ke stravování.

Na stravování je nárok pouze v době pobytu dětí ve škole. V době nemoci jsou rodiče povinni oznámit zrušení stravování (i telefonicky) do 8,00 hodin téhož dne.

Úhradu stravného hradí strávník nebo jeho zástupce formou bezhotovostního platebního styku do 15 tého dne následujícího měsíce. V případě, že rodiče opakovaně (budou 3x vyzváni) neuhradí platbu, bude jejich dítě vyřazeno z docházky do MŠ podle Zákona č. 561/2004 Sb. § 35, odst.1d ve znění pozdějších předpisů.

Rodiče jsou povinni ohlásit nepřítomnost dítěte osobně nebo telefonicky do 8. hod příslušného dne, odhlášená strava se odečítá. Pokud nebude dítě omluveno, bude mu 1. den nepřítomnosti započítáno stravné.

Výdej svačin probíhá od 9, 00 do 9, 25 hod. Výdej svačin je samoobslužný.

Výdej obědů probíhá v době od 11,30 do 12,00 hod. V době vydávání obědů je zajištěn pedagogický dozor. Výdej obědů provádí kuchařka za přítomnosti pedagogické pracovnice.

Výdej odpoledních svačin probíhá od 14, 30 do 14, 50 hod.

Na základě hygienických předpisů je 1x ročně (v době letních prázdnin) provoz školní jídelny na určitou dobu uzavřen, provádí se malování, desinfekce, generální úklid.

V případě havárie nebo uzavření kuchyně z technických důvodů, bude stravování zajištěno jinou formou (dovozem stravy ze ZŠ Komenského, Domažlice), nebo po dohodě se zřizovatelem, bude školka uzavřena.

Vedoucí školní jídelny odpovídá v souladu se Školním řádem zejména za:

* dodržování hygienických, legislativních a dalších předpisů týkajících se provozu školní jídelny.
* plnění čerpání finančního normativu na potraviny a dodržování spotřebního koše, přijímá podněty a vyřizuje stížnosti.

Informace týkající se stravování dětí podá ředitelka školy.

1. **SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ**

Úklidový plán

1. Denní průběžný úklid

Úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně několikrát denně dle potřeby

* Veškeré použité technologické vybavení
* Pracovní plochy, nástroje, nářadí, nádoby, nádobí
* Stroje a strojní zařízení
* Váhy a přepravní vozík
* Podlahy
* Výměna ochranného pracovního oděvu vždy před výdejem
* Likvidace kuchyňského odpadu dle potřeby

1. Týdenní úklid

Úklidové práce prováděné 1x týdně s užitím mycích prostředků s dezinfekčním účinkem

* Úklid chladírenského zařízení – dezinfekce, podle potřeby provést odmrazení
* Vnitřní prostory kuchyňského nábytku
* Sanitace podlah, pracovních ploch a stěn za pracovními plochami a technologickém vybavení
* Úklid skladových ploch a regálů

1. Měsíční úklid

Úklidové práce prováděné 1x měsíčně, týdenní úklid a navíc

* Sanitace mrazírenského zařízení
* Mytí obkladů
* Doplnění papírových ručníků a dávkovačů mýdel

1. Čtvrtletní sanitační dny

Sanitační dny jsou o podzimních, o zimních, o jarních a o letních prázdninách

* Celkový úklid všech pracovišť
* Sanitace myčky na nádobí, všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí
* Sanitace vnitřních ploch kuchyňského nábytku
* Vypískování talířů a táců na jídlo s následným oplachem
* Čištění svítidel, odsávacích zákrytů a vyústek vzduchotechniky
* Mytí oken, dveří a vypínačů
* Dezinfekce všech pracovních ploch

Seznam sanitačních prostředků a přípravků

* JAR, DOMESTOS, CIF, SAVO
* DISINFEKTO – tekutý dezinfekční a čisticí prostředek s baktericidním a fungicidním působením
* SGRASSA & BRILLA – koncentrovaný odmašťovací prostředek
* DISINFEKTO SAPONE – antibakteriální mýdlo, dezinfekce rukou
* COMBI DES PLUS – dezinfekční přípravek s účinností baktericidní, fungicidní, virucidní na Adenorvirus, s účinností pro kvasinkám, Salmonella a Listeria
* PROFF ODOR NEUTRALIZER and CLEANER – biocidní parfemovaný přípravek s baktericidní účinností proti Samonella a MRSA
* CLIN – čisticí přípravek na okna, zrcadla, skleněné povrchy, rámy oken
* SAVO ČISTÍCÍ KRÉM – koncentrovaný čisticí přípravek na nerezové povrchy – ochranný lešticí přípravek na nerezové povrchy
* SANYTOL – tekuté mýdlo dezinfekční, hydratující, hypoalergenní

**Úklid** v celé provozovně je prováděn vždy morkou cestou, mycí a čisticí prostředky jsou uloženy na vyhrazeném místě.

**Dezinfekce**

Je prováděna schválenými dezinfekčními prostředky. Příprava dezinfekčních roztoků je prováděna v souladu s pokynem výrobce.

**Dezinsekce**

Je v zařízení prováděna běžně jako prevence. V případě většího výskytu hmyzu provádí dezinsekci odborná firma.

**Deratizace**

Při výskytu škodlivých hlodavců bude provedena deratizace odbornou firmou.

Pracovnice kuchyně jsou seznámeny s vyhláškami a prokazatelně poučeny o používání čisticích prostředků.

Za plnění úklidového plánu zodpovídají pracovnice.

Provozně sanitační řád školní kuchyně je v souladu s požadavky na hygienické předpisy:

* Nařízení Evropského parlamentu a rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin
* Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

V Luženicích dne 21. 8. 2023

Zpracovala: Lenka Majhoferová- vedoucí školní jídelny …………………………..

Seznámena: Štěpánka Landkammerová- kuchařka ………………………….

Schválila: Bc. Zlata Jahnová- ředitelka školy …………………………..