

Mateřská škola „Kaštánek“ Třebíč, Gorazdovo nám., příspěvková org.



Provozní řád školní jídelny

č. j. 32/2025

Účinnost od: 1. 9. 2025

Spisový znak: 2.1

Skartační znak: S 10

Ředitelka školy: Mgr. Simona Kohoutová
Adresa školy:
Mateřská škola "Kaštánek" Třebíč, Gorazdovo
nám., p.o.
Gorazdovo nám. 462
674 01 Třebíč

Telefon: 568 844 009
e-mail: mstkastanek@gmail.com
webové stránky: mstkastanek.eu

Tento provozní řád školní jídelny stanoví pravidla pro provoz, organizaci a bezpečnost ve školní jídelně Mateřské školy „Kaštánek“ Třebíč, Gorazdovo nám., příspěvková organizace.

Legislativa:

- vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění
- vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění
- vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, v platném znění
- zákon č. 258/2000 Sb., ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění
- zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, v platném znění
- nařízení EU č. 853/2004 o hygieně potravin, v platném znění
- vyhláška č. 273/2021 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, v platném znění

Zaměstnanci školní jídelny jsou povinni:

- podrobit se v případě stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí lékař, se kterým má organizace smlouvu
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
- hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci pokrmů
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny (nenosit prsteny, hodinky, nesmí být nalakované nehty, zákaz provádět na pracovišti toaletní a kosmetické úpravy, na toaletě si odložit pracovní oděv, pečlivě mytí rukou mýdlem, čistý ručník atd.)
- užívat jen schválené a předepsané technologické postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti potravin, podezřelé vyřadit z dalšího zpracování
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty apod.
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty

- udržovat v čistotě své pracoviště, používané nářadí, ochranný oděv i obuv
- dodržovat zákaz kouření
- dodržovat provozní a sanitační řád
- zákaz vstupu cizích osob na pracoviště

Zásady provozní hygieny:

- náčiní, nádobí, pracovní plochy, stroje, 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
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce
- pomůcky a prostředky na úklid musí být ukládány odděleně, podle povahy použití
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- preventivně musí být prováděna ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- do prostoru školní kuchyně, jídelny a výrobních a skladovacích prostorů je zákaz vstupu nepovolaným osobám a zvířatům
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- odstranění 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 smí být používána pouze pitná voda
- čisticí prostředky jsou používány takové, které jsou určeny pro potravinářství a jsou uschovány odděleně
- likvidace odpadu je prováděna včas a pravidelně
- odběr zbytků ze školní jídelny je zajištěn odběratelem pro soukromé použití
- likvidace použitého oleje zajištěn odbornou firmou

Zásady osobní hygieny:

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití WC, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě za použití vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku
- je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy. Vše musí být udržováno v čistotě a podle potřeby měněno
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a obuvi
- je nutno zdržet se jakéhokoli nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- nehty na rukou musí být ostříhané a čisté a ruce bez ozdobných předmětů
- pracovníce školní kuchyně používají WC umístěné vedle denní místnosti

Výživové hodnoty:

- jídelníček je sestavován podle zásad racionální výživy
- průměrnou spotřebu vybraných druhů potravin sleduje vedoucí školní jídelny na základě spotřebního koše
- 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 pod proudem tekoucí vody
- tuky se nesmí přepalovat
- vaříme v neporušených nádobách

Tepelná úprava:

- musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku
- vejce požívat pouze čerstvá, s neporušenou skořápkou, z veterinárně sledovaných chovů, řádně tepelně zpracovaná
- na smažení používat vždy čerstvý tuk
- zákaz podávání syrových mas
- dodržet technologické postupy dle správné výrobní a hygienické praxe
- (sledování kritických bodů – HACCP)

Mytí nádobí:

- nádobí se myje odděleně od výdeje stravy
- mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé vodě, neutírá se do utěrek, nechává se okapat
- musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků

Zásady společného stravování:

- přejímka zboží – zodpovídá vedoucí ŠJ, v její nepřítomnosti pověřená kuchařka
- skladování – nesmí dojít k poškození 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. Potraviny skladujeme odděleně a v prostorách tomu určených.
- příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni, k výdeji strážníkům
- pro úpravu potravin musí být oddělené úseky (úsek zeleniny, ovoce, masa, vajec, na zpracování těst, příprava svačin atd.)

Odhlašování a přihlašování stravy:

- Pokud rodiče své dítě ze stravy včas neodhlásí, jsou povinni stravu za každý neomluvený den zaplatit.
- Neodhlášené a neodebrané jídlo je zúčtováno a není za něj poskytována náhrada.
- Pokud dítěti stravu z důvodu nepředpokládané nepřítomnosti (nemoci), nelze včas odhlásit, mohou si pro ni rodiče přijít, a to v době od 11:15 do 11:25 hodin. Nutností jsou vlastní jídlonosiče, které si rodiče bezprostředně před výdejem přinesou. Tato možnost je pouze první den nepřítomnosti.
- **Odhlašování a přihlašování stravy přes aplikaci Naše MŠ**, SMS nebo telefonicky den předem do 14:00 hodin, v případě prvního dne nemoci do 7:30 hodin
- nástup dítěte do MŠ po nemoci, nahlásí zákonný zástupce opět den předem, nejpozději do 14:00 hodin, pokud omluvenku časově neohraničil.
- **tel. číslo do školní jídelny: 604 265 515**

Razítka:

- razítko školní jídelny má pověřená kuchařka (1 ks)
- je povinna zabezpečit jeho zneužití a ztrátu

Organizace provozu školní jídelny:

Provozní doba kuchyně: 6:30 – 15:00 hod

Zaměstnanci:

Pracovní pozice	Pracovní doba
Vedoucí ŠJ – Michaela Górecká	úterý/čtvrtek 8:00 – 13:00 hodin
Kuchařka – Alena Nováčková	pondělí – pátek 6:30 – 15:00 hodin

Vydávání pokrmů:

ranní svačina (přesnídávka)	08:30 – 09:15 hodin
oběd 1. třída	11:45 – 12:15 hodin
oběd 2. třída	11:30 – 12:00 hodin
odpolední svačina (svačina)	14:00 – 14:30 hodin
Výdej do jídelnosičů (první den nemoci)	11:15 – 11:25 hodin

Přejímka zboží:

- zboží přebírá pověřená kuchařka

Rozvrh dne:

- dle pracovních náplní zaměstnanců

Změny v provozním řádu budou prováděny formou dodatků.

V Třebíči 1. 9. 2025

Vyhotovil: M. Górecká, vedoucí ŠJ

Mgr. Simona Kohoutová
ředitelka