Řád výdejny jídla

1. Právní předpisy 2
2. Zásady provozní a osobní hygieny 2
3. Ukázky z praxe 5
3.1. Řád školní výdejny č. 1 5
3.2. Řád školní výdejny č. 2 – provozní a sanitační řád 5
3.3. Řád školní výdejny č. 3 7
3. 4. Řád školní výdejny č. 4 11
SANITAČNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDEL V MORAVSKÝCH BUDĚJOVICÍCH 15

1. Právní předpisy

1.1. Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Vyhláška stanoví

a) hygienické požadavky na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení,
b) podmínky výroby, přípravy, rozvozu, přepravy, značení a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu, způsob stanovení a evidence kritických bodů,
c) mikrobiologické a chemické požadavky na podávané pokrmy,
d) případy a způsoby odběru a uchovávání vzorků podávaných pokrmů,
e) zásady osobní provozní hygieny, které musí být uplatňovány při výkonu činností epidemiologicky závažných

1.2. Vyhláška č. 84/2005. Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávními celky

Tato vyhláška upravuje náklady na závodní stravování a jejich úhradu v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky (dále jen „organizace“).

1.3. Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování

Tato vyhláška řeší oblasti: Organizace školního stravování, zařízení školního stravování a jejich provoz, rozsah služeb školního stravování, úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování zřízených státem, krajem, obcí nebo dobrovolným svazkem obcí.

1.4. Vyhláška č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích

Řeší: Závodní stravování zabezpečované prostřednictvím vlastních zařízení, závodní stravování zabezpečované prostřednictvím jiné organizace nebo jiné právnické nebo fyzické osoby závodní stravování zabezpečované ve vlastním zařízení jinou organizací nebo jinou právnickou nebo fyzickou osobou.

1.5. Právní výklady MŠMT č. 1/2005

- na www.msmt.cz, sekce Dokumenty

K vykonávání dohledu nad dětmi a nezletilými žáky v zařízení školního stravování s právní subjektivitou.

2. Zásady provozní a osobní hygieny

V prostorách výdejny 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.

Zásady provozní a osobní hygieny

1. Zaměstnanci školní výdejny jsou povinni:

a) podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní nebo praktický lékař, který fyzickou osobu registruje
b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
c) mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví nebo vedoucímu zaměstnanci
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 jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
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
j) při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty
k) používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky
l) dodržovat zákaz kouření

2. Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.

3. Zásady provozní hygieny:

a) náčiní, nádobí, 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 za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce
c) sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, apod.)
d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišné a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy
e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu
f) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní výdejny
g) preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace

h) do prostor školní výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
k) v prostorách výdejny se nesmí kouřit, platí zákaz vstupu nepovolaným osobám – o těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy
l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a provozních prostředků

4. Pro výkon činností ve školní výdejně se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (úklid…), po použití WC, po manipulaci s odpadem a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího případně dezinfekčního prostředku
b) je nutné 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) je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů…)
d) je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů

Provozní požadavky

1. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní výdejny povinni:
   a) nepracovat nožem směrem k tělu
   b) odkládat nářadí, zejména 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 látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
   f) dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní výdejny byly dosucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
   g) nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
   h) dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy
   i) závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucímu zaměstnanci a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
   j) plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní v pracovní činnosti
   k) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělených vloženým nebo jiným zařízením, chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe
   l) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
   m) zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
   n) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
   o) při mytí nádobí a příborů používat dostatečné množství čisté horké pitné vody, teplota vody min. 40°C, nepoužívat kovové drátěnky, voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo potřeba utěrek, dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru

p) 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
q) nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvů
r) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucímu zaměstnanci, včetně mimořádných událostí
s) všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni

3. Ukázky z praxe

3.1. Řád školní výdejny č. 1

Podmínky stravování ve školní výdejně

Organizace stravování

Vedoucí školní výdejny doveze jídlo v přepravních nádobách na vozíku do třídy, kde je postupně všem strávníkům vydáváno. Použité nádobí se odkládá na druhý vozík. Po skončení stravování jsou vozíky odvezeny ze třídy zpět do výdejny.

Registrace nových strávníků

Dítě se stává strávníkem, v případě, že zákonný zástupce přihlásí dítě ke stravování v MŠ.

Platba

Placení obědů a svačin probíhá formou inkasa.

Přihlašování/odhlašování

Přihlašování, popř. odhlašování obědů a svačin probíhá vždy den předem, nejpozději však do 7 hodiny ranní, téhož dne.

3.2. Řád školní výdejny č. 2 – provozní a sanitační řád

Organizace provozu školní výdejny

1. Vedoucí školní výdejny, náplň práce a povinnosti vedoucího školní výdejny

Řídí školní výdejnu, zodpovídá za její provoz, za dodržování norem, vyhlášek a veškerých platných předpisů.

Pečuje o plynulý chod školní výdejny, vede základní evidenci a je zodpovědná za bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Řídí a kontroluje práci zaměstnanců školní výdejny.

Přímým nadřízeným vedoucí školní výdejny je ředitelka mateřské školy.

Objednává a obstarává veškeré jídlo a zajišťuje dostatek tekutin. Zajišťuje odvoz odpadu jídla, popř. dovoz jídla.

Odpovídá za výdej jídla jednotlivým strávníkům.

Odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení.

Dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Odpovídá za umývání nádobí i stolečků ve třídách a úklid prostor výdejny.

2. Organizace práce ve školní výdejně

Vedoucí školní výdejny zajišťuje dovoz obědů a svačin. Kontroluje teplotu potravin při dovozu a těsně před podáváním.

Svačiny dochystá (namaže pomazánku na rohlík…) v prostorách výdejny a následně je doveze do třídy na vozíku, kde jsou rozdány dětem.

Nevydané pokrmy se nesmí použít následující den. Jsou uloženy na příslušná místa a následně zlikvidovány.

Začátek pracovní doby vedoucí školního stravování – 7.00 hod.

Časový rozvrh jednotlivých úkonů

dochystání / dovoz dopolední svačiny

úklid po přesnídávce, příprava oběda

výdej oběda, úklid po obědě

dochystání odpolední svačiny

denní úklid

3. Likvidace odpadků

Odpadky neorganického původu jsou ukládány do speciálních nádob a následně do kontejneru na odvoz odpadků.

Odpadky organického původu jsou ukládány do zvláštních, tomu určených nádob a denně odváženy osobou, která má s výdejnou uzavřenou smlouvu o odběru krmného odpadu.

3.3. Řád školní výdejny č. 3

Provozní řád školní výdejny

Úvod

1. Ve výrobních a ostatních prostorách výdejny musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

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

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 prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje,

b) informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,

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,

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,

j) v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů, měřit kritické body

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 prostředky,

m) dodržovat zákaz kouření.

2. Zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

3. Zásady provozní hygieny:

a) náčiní, nádobí, 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 mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,

c) sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu,

d) pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,

e) musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,

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, dezinsekce a deratizace,

h) do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do školní výdejny je přísný zákaz vstupu zvířat!

i) osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,

j) pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,

k) v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí nelze kouřit,

l) na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

4. Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

a) je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,

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 konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),

e) je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,

f) použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

5. Požadavky provozu

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

a) nepracovat s nožem směrem k tělu,

b) odkládat nářadí, 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 chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi

f) nasazovat přídavná 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, dělat jen po zastavení stroje,

i) nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,..) po stole,

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 (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů

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 a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,

o) plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,

p) zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykosťování; při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,

q) chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,

r) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv

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 příbory a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,

u) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,

v) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; nepoužívat kovových drátěnek; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,

w) při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečicích troub 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,

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) nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu,

z) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,

aa) nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,

bb) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

V Moravských Budějovicích dne 26.9. 2016 Ředitel školy

3. 4. Řád školní výdejny č. 4

MŠ Jabula, Komenského 1729, Mor. Budějovice, 676 02, nezisková organizace

msjabula@gmail.com, IČ: 05007917

VNITŘNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDLA

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

Vnitřní řád je vydáván v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb.

(školský zákon).

Provoz výdejny se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování, vyhláškou 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, vyhláškou 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích.

1)PRÁVA A POVINNOSTI ŽÁKŮ, PRAVIDLA VZÁJENÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A ZAMĚSTNANCI ŠKOLY

Děti ve třídě dodržují pravidla kulturního chování, řídí se pokyny pedagogického dozoru a dalších oprávněných osob, zároveň se nesmí dopouštět projevů rasismu a šikany.

2)PRÁVA ZÁKONNÝCH ZÁSTUPCŮ

Zákonný zástupce má právo vznášet připomínky a podněty k práci výdejny jídla

u vedoucí výdejny nebo ředitele školy.

3)POVINNOSTI ZÁKONNÝCH ZÁSTUPCŮ

Zákonný zástupce má povinnost informovat vedoucí školní jídelny o změně zdravotní způsobilosti žáka, v době nemoci neprodleně žáka odhlásit z obědů a respektovat dobu odhlašování obědů.

Zákonný zástupce má povinnost dodržovat pravidla plateb stravného.

4)PRAVIDLA VZÁJEMNÝCH VZTAHŮ MEZI ŽÁKY, ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI ŽÁKŮ A ZAMĚSTNANCI ŠKOLY

Učitel vydává žákům a zákonným zástupcům žáků takové pokyny, které souvisí s plněním vnitřního řádu výdejny (zajištění bezpečnosti a nezbytných organizačních opatření).

Ve výdejně - třídě MŠ, se dítě chová slušně a respektuje pokyny učitele, vedoucí výdejny.

5)PROVOZ A VNITŘNÍ REŽIM

Vedení: Jaroslava Šabatková,

Zástup: Petra Loudová,

Pracovní doba zaměstnance výdejny jídla:

Pondělí až pátek 7.00-15.00 hod.

Děti v mateřské škole se stravují: přesnídávky od 8:40 do 9.10 hod.; obědy od 11:45 do 12.15 hod.; svačiny od 14:15 do 14:30 hod.

Výdej do jídlonosičů je od 11:20 do 11:30 hod.

Dobu výdeje je možné přizpůsobit a upravit podle potřeb strávníků z důvodů školních výletů, různých akcí apod.

Při čekání na jídlo zachovávají děti pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stravování. Při přenosu jídla se žáci chovají ukázněně, neběhají a neprovádí jiné činnosti, které by mohly způsobit nebezpečí pádu. Jídlo a nápoje se konzumují výhradně vsedě. Moučníky, ovoce apod. si žáci neodnášejí do šaten nebo jiných prostor. Použitý příbor a talíře odkládají na předem určené místo.

Odhlašování stravného

Do téhož dne 7 hodiny ranní.

V případě nemoci má žák nárok na oběd **pouze první den.**

Zaměstnanci MŠ v pracovní nepřítomnosti nárok na oběd nemají.

Výše stravného pro děti do 6 let

Polodenní 33 Kč

Celodenní 40 Kč.

Strávníci (děti, žáci) jsou zařazování do kategorií podle věku, kterého v daném školním roce dosáhnou (od 1. 9. do 31.8.).

Placení stravného

Zákonní zástupci svolí k platbě inkasem.

Na začátku školního roku je stržena záloha 500Kč za stravování.

Jídelní lístek

Při sestavování jídelního lístku se postupuje podle závazných pravidel. Důraz je kladen na pestrost jídel, dostatek ovoce, čerstvé zeleniny, aby byl plněn spotřební koš SŠŘ a služeb a strávníkům byla poskytnuta kvalitní strava. Jídelníček je sestavován vždy na týden, strávníkům je k dispozici nejpozději v pátek předcházejícího týdne**.**

6)PODMÍNKY ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ DĚTÍ A JEJICH OCHRANY PŘED SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝMI JEVY A PŘED PROJEVY DISKRIMINACE, NEPŘÁTELSTVÍ NEBO NÁSILÍ.

Děti jsou povinni dbát na osobní hygienu. Z důvodu bezpečnosti dětí musí být budova vždy uzavřena. Rodiče a všechny návštěvy používají zvonek u dveří. Otvírat mohou pouze dospělí. V zájmu bezpečnosti je třeba, aby každý odcházející důsledně zavřel dveře.

7)OCHRANA MAJETKU ŠKOLY

Děti jsou povinni šetřit zařízení a vybavení tříd.

Škodu na majetku, kterou způsobí dítě z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce žáka v plné výši uhradit.

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Vnitřní řád výdejny jídla byl projednán a schválen ředitelkou školy.

Platnost vnitřního řádu výdejny jídla začíná s účinností od 1.9.2016

na dobu neurčitou.

V Moravských Budějovicích dne razítko a podpis

vedoucí výdejny

MŠ Jabula, nezisková organizace
Komenského 1729
Moravské Budějovice
676 02
IČ:05007917

Krajská hygienická stanice
Vrchlického 57
587 25 Jihlava

Věc: Oznámení provozování stravovací služby

Oznamujeme provoz výdejny jídla. Kapacita je 50 strávníků. K dnešnímu dni máme 50 přihlášených dětí. Nemáme žádné cizí strávníky.

Zabezpečení stravovací služby pro: **děti mateřské školy**
Datum zahájení činnosti: **1. 9. 2016**

V Moravských Budějovicích 1. 9. 2019

S pozdravem

Alena Žáková

…….
ředitelka

Běžný úklid:

podlahy v kuchyni	1x denně na vlhko
podlahy ostatní	1x denně na vlhko
pracovní plochy a nářadí	dle potřeby, několikrát denně
stroje a strojové zařízení	dle potřeby, několikrát denně
stoly v jídelně	3x denně během výdeje
hygienické zařízení	1x denně
výměna hyg.prostředků na osušení rukou	dle potřeby denně
výměna ochranných oděvů	podle znečištění i denně
hadry, kartáče	1x týdně (savo, chloramin)
odpady, odpadkové koše	denně s použitím sava
chladící zařízení	1x týdně, nebo dle potřeby

Velký úklid:

všechny podlahové plochy, obklady, hygienické zařízení	1x týdně s použitím sava
odpady, odpadkové koše	1x týdně s použitím chloraminu

Generální úklid:

všech prostor jídelny, dveří, oken, topných těles, svítidel, obkladů, regálů, zásuvky	3x ročně
bílení výrobních prostor	2x ročně
bílení skladových a ostatních prostor	1x za 2-3 roky

V rámci sanitace provozovny je provedena obhlídka objektů z hlediska výskytu škůdců. V případě pozitivního nálezu bude objednána odborná firma.

V MORAVSKÝCH BUDĚJOVICÍCH 1. 9. 2019

KALIBRACE TEPLOMĚRŮ

Kalibrace teploměrů byla provedena 26. srpna 2019 a to následujícím způsobem:
teploměry byly dány do jednoho hrnce se studenou vodou.
Naměřená teplota se nerozcházela o více než jeden stupeň 16-17.
Teploměry: chladnička 16 stupňů
mrazák 17 stupňů