

# Jídlna při Mateřské škole v Jemnici

## Provozní řád

### Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se všichni zaměstnanci kuchyně podrobí vstupní lékařské prohlídce, předložit platný Zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou musí pracovníci odložit před vstupem do kuchyně. Nehty jsou krátce střížené, nenalakované. Pracovnice si před započatím práce myjí ruce mýdlem a tekoucí teplou vodou, osuší jednorázovým papírovým ručníkem. Pracovní oděv kuchařky udržují v čistotě, při přechodu na jinou činnost použijí zástěru pro daný úsek/hrubá přípravná brambor a zeleniny/či jednorázovou zástěru. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pokrývka hlavy při přípravě jídel a nápojů i výdeji je samozřejmostí. V pracovním oděvu neodchází z pracoviště. V průběhu práce pracovníci neprovádí kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití a konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat do prostor školní kuchyně.

### **Povinnosti provozovatele je zajistit:**

- aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh potravin a do jednoho 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, výdejních a skladovacích prostorách
- provádění desinfekce a deratizace/provádí osoby k té činnosti způsobilé/
- aby byl vypracován sanitační řád a byl dodržován

### **Povinnosti pracovníků:**

Pracovnice kuchyně jsou povinny:

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

### **Hygiena provozu:**

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

- pravidelné mytí, čištění a desinfekci dle sanitačního řádu
- malování kuchyně dle potřeby, minimálně však jednou za tři roky
- provádění a obnova nátěrů zařízení dle potřeby
- odstraňování námrazy v lednicích a vymytí dle potřeby, minimálně 1x za 14 dní, v mrazničce 1x za měsíc

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

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidávkou mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myje v kuchyňkách a nechá volně oschnout.

Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně i výdejních kuchyňek jsou uloženy odděleně. Prostředky na úklid a desinfekci podlah a ostatních prostor jídelny jsou uloženy odděleně v komoře.

Likvidace kuchyňského odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

#### **Zásady společného stravování**

Přejímka zboží se provádí po stránce kvalitativní a kvantitativní. Za správnou přejímku zboží nese odpovědnost vedoucí jídelny. Skladováním nesmí docházet 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 již tepelně upravené jsou nebo se podávají bez tepelné úpravy. Vejce je nutné skladovat odděleně.

Příprava a zpracování musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravkách, pepelnou úpravu k výdeji stávníkům. Pracovní plochy jsou odděleny na každou činnost zvlášť.

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

- na přípravu je třeba používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů. Vařením musí být upravena varem po dobu min. 12 minut.
- mleté maso musí být do tří hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce s uvedením údaje o čase semletí
- na smažení se používá olej čerstvý, maximálně však je použit 2x/vodní fritéza/
- 20 minut před dokončením tepelné úpravy se nic do pokrmu nepřidává

Nesmí se používat:

- vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů
- vejce s porušenou skořápkou
- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich/míchaná, naměkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza/
- syrová masa typu tatarských bifteků

**Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje stravy je:**

**přesnídávka: 8.30 – 9.00 hod.**

**Oběd: 11.30 - 12.00 hod./do jídlonosičů 11.00- 11.15 hod**

**svačina: 13.30 - 14.00 hod.**

**MŠ poskytuje zaměstnancům za sníženou úhradu jen jedno hlavní jídlo v kalendářním dni, pokud strážník vykonává práci pro organizaci alespoň 3 hodiny v daném kalendářním dni v místě výkonu práce sjednaném v pracovní smlouvě. (vyhl.č.84/2005 Sb.)**

**Přihlášení a odhlášení jídel: odhlášení dospělých i dětí je den předem, u dětí výjimečně ten den do 8.00 hod.**

**V první den nemoci dětí je možno vydat oběd do jídlonosiče v hlavní kuchyni v době od 11.00 do 11.15 hod.**

**Zaměstnankyně kuchyně budou konzumovat oběd v době polední přestávky v denní místnosti.**

**Při převážení pokrmů do kuchyňek na výdej se používají vhodné nádoby, které umožňují dodržování tepelných hodnot při výdeji stravy. Na přesnídávky a svačiny uzavíratelné boxy.**

Mytí nádobí pro přípravu pokrmů se provádí v hlavní kuchyni, nádobí potřebné k podávání stávníkům na stoly ve výdejních kuchyňkách. Výdej stravy a mytí nádobí je časově odděleno.

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

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně
- zeleninu loupeme, krájíme, strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo podáváním
- syrové maso upravujeme těsně před dalším zpracováním
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo nerez nádob

Sestavování jídelníčku provádíme podle zásad a doporučení SZÚ, pestrost jídel uplatňujeme tak, aby byla v rámci celého měsíce. Dbáme o střídání jídel masitých, polomasitých či s přidáním ryb, bezmasých, zeleninových. Syrovou zeleninu nebo ovoce podáváme denně. Pravidla pro tvorbu jídelníčku se řídí platnými vyhláškami. Podmínkou je plnění spotřebního koše. Jeho plnění zaručuje pestrost a vyváženost stravy.

#### **Organizace výdeje stravy**

Školní kuchyně nemá jídelnu. Výdej stravy do jídlonosičů se provádí v úseku výdeje stravy hlavní kuchyně v době od 11.00 do 11.15 hod., dále v jednotlivých kuchyňkách u každé třídy zvlášť a ve stejný čas. Za čistotu a správné podávání odpovídá pověřená pracovnice.

Úhrada stravného: při nástupu do MŠ je každé dítě povinno uhradit jistinu 1200 Kč, dospělí 600 Kč. Dále je stravné a školné účtováno k 15. dni v měsíci a po skončení docházky vyrovnána jistina zbývajících částkou, a to inkasem z účtů

strávníků, ve výjimečných případech v hotovosti na účet Mateřské školy v Jemnici nebo do pokladny. Platba inkasem se provádí vždy 15. den v měsíci, v případě, kdy je 15-tého o víkendu, inkaso proběhne poté, je nezbytné provést úhradu stravného nejpozději do 20.dne v měsíci.

**Dle zákona č.561/2004 §35 odst. pokud zákonný zástupce opakovaně neuhradí úplatu za vzdělávání nebo školní stravování ve stanoveném termínu, může ředitelka mateřské školy po předchozím upozornění písemně oznámenému zákonnému zástupci dítěte rozhodnout o ukončení předškolního vzdělávání.**

Odhlášky ze stravování je možno odhlásit osobně nebo telefonicky ve třídě, kterou dítě navštěvuje, nejpozději však do 12.00 hodin příslušného dne. První den nemoci je možné si oběd vyzvednout do přineseného jídlonosiče v době výdeje v hlavní kuchyni od 11.00 do 11.15 hod, odběr 1.den neplánované nepřítomnosti je nutné nahlásit ve třídě, na další dny nepřítomnosti v MŠ je nutné stravu pro dítě odhlásit.

Pro děti je po celý den zajištěn pitný režim (voda s citronem, s okurkou, s mátou, s meduňkou, ovocný čaj, sirup).

V Jemnici 01. 9. 2021

Vypracovala: Svěráková Eva – vedoucí jídelny MŠ, Radka Nováková-ředitelka MŠ