

MŠ, Těchlovice

Těchlovice 120, Lhota pod/Libčany, 503 27

Email: ms@obectechlovice.cz, IČ: 70993858, tel.:739097924, datová schránka: jj6vpxk

Provozní řád školní jídelny a výdejny

1. Úvodní ustanovení

Název a adresa zařízení: MŠ Těchlovice 120, Lhota pod/Libčany, 503 27

Kapacita MŠ: 25

Zřizovatel: Obec Těchlovice 18, Lhota pod/Libčany, 503 27

Školní jídelna: ZŠ Libčany, odpovědná osoba (vedoucí ŠJ paní Svobodová/.

2. Charakteristika provozu

Obědy se dováží ze ZŠ Libčany, přesnídávky a odpolední svačiny připravuje MŠ, paní provozní.

Druhy poskytovaného stravování:

- školní stravování pro děti,
- pro zaměstnance,
- dietní stravování,
- konzumace vlastního pokrmu v prostorách školní jídelny podle podmínek vnitřního/provozního řádu (novela vyhlášky č. 107/2005 Sb.),
- stravování zajišťované podle klasického spotřebního koše.

Strava je pestrá a vyvážená dle norem.

Kapacita provozu: 25 dětí, 4 dospělí

3. Organizace provozu

– **evidence plnění výživových norem** pro přípravu svačin (klasický **spotřební koš**), který vede paní provozní

Provozní zaměstnanec připravuje dopolední přesnídávku, odpolední svačinu, vydává obědy dovážené ze ZŠ Libčany, zajišťuje úklid /viz harmonogram úklidu/. Provozní zaměstnanec odpovídá za dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel vyplývajících z tohoto řádu. Má na starosti nákup potravin v místním obchodě Těchlovice, **při sestavování svačin se řídí jídelním lístek ze ZŠ Libčany**. Vede si evidenci počty obědů, připravuje cca v 10:30 nádoby na dovážku obědů.

Děti mají právo žádat si o množství přílohy, maso obdrží všechny děti. Při obědě používají dle možností příbory, po obědě si po sobě uklízí nádobí. Všichni zaměstnanci vedou děti k samostatnosti, malým dětem pomáhá dle potřeby školní asistent i učitelka. Učitelka kontroluje posed na židličky, správné držení lžice a příboru.

Do jídla se děti nenutí, snahou je, aby dítě pokrm alespoň ochutnalo. Stoly utírá služba, která se pravidelně střídá (starší děti), na závěr omyje stoly provozní.

4. Příjem a skladování potravin

Sklad potravin: potraviny se skladují v lednici, která je uložena v části výdejny /ovoce, zelenina, máslo, sýry, mléko aj./, ostatní suroviny se ukládají ve výdejně v kuchyňské lince.

Časový harmonogram (příjem surovin, vaření, výdej, úklid) je stanoven vedoucí školní jídelny tak, aby byla zajištěna bezpečnost a plynulost provozu.

Pravidla pro kontrolu dodávek obědů (provozní měří teplotu potravin, zapisuje do whatsappu, vede si řádně dokumentaci /sklad zakoupených potravin/.

Oddělené skladování potravin:

- suché, chlazené, mražené,
- odděleně skladované čisticí prostředky a jiné nebezpečné látky,
- skladování v souladu s hygienickými požadavky.

5. Příprava pokrmů

Dopolední a odpolední svačiny připravuje provozní zaměstnankyně mateřské školy. Podávají se v době od 8:35 do 9:00 hodin a odpoledne od 14:20 do 14:40 hodin.

Je dodržován spotřební koš. Suroviny na přípravu svačín nakupuje provozní v místní prodejně Těchlovice, či přes internetový obchod ACCOM /mléčné výrobky/.

Provozní připravuje dostatečnou nabídku nápojů a potravin. Mladším dětem chystá svačinu provozní, starší děti si obsluhují samy. Děti si vybírají druh tekutin (mléko, čaj, voda), po svačině odnáší nádobí na místo k tomu určené.

Podmínky pro dietní stravu

Dietní receptury musí být schváleny nutričním terapeutem nebo lékařem se specializovanou způsobilostí v oboru praktické lékařství pro děti a dorost, vnitřní lékařství, endokrinologie a diabetologie, gastroenterologie, hygiena dětí a dorostu nebo hygiena výživy a předmětů běžného užívání. MŠ neposkytuje dietní stravu, rodiče si popř. zajistí stravu sami /viz směrnice pro dietní stravování/.

6. Výdej pokrmů

Časy výdeje:

- pro děti / dopolední přesnídávka 8:30 – 9:00, oběd 11:30 – 12:00, odpolední svačina 14:20 – 14:40/,
- pro zaměstnance školy /učitelky 11:30 – 12:00, provozní 13:00 – 13:30/.

Podmínky výdeje do jídelny

- výdej do jídelny je povolen **pouze v první den neplánované nepřítomnosti dítěte (např. nemoc)**, čas 11:20,
- pokrm je určen k přímé spotřebě, vydání do skleněných nádob není dovoleno.

Konzumace vlastního pokrmu

- mateřská škola umožňuje strávnickovi konzumaci vlastního pokrmu místo odebrání stravy,
- konzumace probíhá v prostorách jídelny,
- musí být dodrženy hygienické podmínky (vlastní pokrm nesmí ohrožovat ostatní strávnicky),
- při konzumaci vlastního pokrmu se **nehradí úplata za školní stravování** /viz řád školní jídelny a výdejny/.

7. Pitný režim

Pitný režim nezahrnuje nápoje obsahující **volné cukry** (např. slazené limonády, džusy, nektary). Děti mají celý den k dispozici tekutiny v uzavřené nádobě, ze které si mohou samy nalévat /1nádobu v jídelně a 1 v herně/. Učitelky vedou děti k pitnému režimu. Nápoje doplňuje p. provozní vždy dle potřeby. Nápoje se obměňují – čaje, ovocné šťávy, vitamínové nápoje, voda.

V letních měsících je zajištěn pitný režim i na školní zahradě /vlastní kelímky z domu/.

8. Hygiena a osobní ochrana

Osobní hygiena provozního zaměstnance

- používání čistého pracovního oděvu, obuvi,
- důsledné mytí a dezinfekce rukou před zahájením práce, při přechodu mezi činnostmi a po použití toalety,
- zákaz nošení šperků, hodinek a používání mobilních telefonů v pracovních prostorách,
- zákaz kouření, pití alkoholu a užívání jiných návykových látek v prostorách jídelny.

Zdravotní průkazy a školení BOZP

- všichni zaměstnanci musí mít platný zdravotní průkaz,
- pravidelně absolvují školení o bezpečnosti práce a ochraně zdraví.

Postup při infekčním onemocnění zaměstnance

- zaměstnanec je povinen ihned informovat ředitelku školy,
- nesmí se podílet na přípravě a výdeji stravy, dokud není zcela zdrav,

Při **umožnění konzumace vlastního pokrmu** zaměstnanci dohlíží na dodržení hygienických pravidel a bezpečnostních podmínek u všech strážníků.

9. Úklid a sanitace

Denní, týdenní a měsíční plán úklidu a dezinfekce

- kuchyně, sklady, jídelna, sociální zařízení,
- úklid provádějí určené pracovníci dle harmonogramu,
- používají se čisticí a dezinfekční prostředky určené pro styk s potravinami.

Používané čisticí prostředky a jejich skladování

- ukládají se odděleně od potravin a nádobí,
- jsou jasně označeny a používány v souladu s návodem výrobce.

Evidence úklidu:

- evidence je kontrolována ředitelkou školy v návaznosti na další povinné evidence (spotřební koš, whatsapp).

11. Bezpečnost a ochrana zdraví

Pravidla BOZP pro zaměstnance

- používání vhodných pracovních pomůcek a ochranných prostředků,
- opatrná manipulace s noži, horkými tekutinami a horkými povrchy,

Postup při úrazu strážníka či zaměstnance

- každý úraz se ihned hlásí ředitelce školy,
- postiženému je poskytnuta první pomoc,
- úraz se zapisuje do knihy úrazů a hlásí podle platných předpisů.

Odpovědnost dohledu nad dětmi při stravování

- zaměstnanci zajišťují dohled během výdeje i konzumace stravy,
- vedou děti k dodržování hygienických a kulturních návyků při stolování,
- při konzumaci **vlastního pokrmu** zajišťuje mateřská škola organizaci a dohled tak, aby byla zachována bezpečnost a ochrana zdraví všech strážníků,
- učitelky jsou povinny kontrolovat také dodržování stanovených podmínek pro vlastní pokrm (čas, místo, hygienické zásady).

12. Evidence a kontrola

Evidence spotřebního koše

- školní jídelna vede evidenci podle přílohy č. 1 (klasický koš),
- evidence se uchovává po dobu nejméně 1 roku,
- pokud se poskytuje stravování podle jednoho spotřebního koše, musí být doloženo rozhodnutí (souhlas nadpoloviční většiny zákonných zástupců a zletilých strážníků).

Evidence teplot skladování a výdeje

- kontrolují se teploty pokrmů při výdeji.

Postup při vnitřní kontrole a při kontrole KHS/ČŠI

- ředitelka provádí pravidelnou vnitřní kontrolu,
- dokumentace evidence je k dispozici pro potřeby kontrolních orgánů,
- při kontrole musí být doložena evidence spotřebního koše.

13. Závěrečná ustanovení

Sestavila: ředitelka školy Jindřiška Svatoňová

Účinnost od 01.09.2025

Odpovědná osoba za dodržování řádu: provozní Ivana Valenová

Přechodná ustanovení dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. ve znění novely

- od **1. 9. 2025** vstupují v účinnost nové požadavky na složení jídelníčků, pitný režim, zakázané potraviny, evidence spotřebního koše a finanční limity,
- do **31. 8. 2026** lze při plnění spotřebního koše postupovat podle dosavadní úpravy, povinnost umožnit konzumaci vlastního pokrmu a dodržovat nové finanční limity však platí již,
- od **1. 9. 2028** se zvyšuje povinný podíl biopotravin na 5 %.