

Mateřská škola Pastelka
Roudnice nad Labem
Libušina 1067
PSČ 413 01



e-mail: mspastelkarce@seznam.cz
tel.: 416 831 153
mobil: 604 270 977
IČO 46 77 35 68

Vnitřní řád školní kuchyně

Aktualizace:	Gabriela Janková, vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Dana Kasparová, ředitelka školy
Účinnost ode dne:	01. 09. 2025
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Vnitřní řád školní jídelny

Mateřská škola Pastelka Roudnice nad Labem, Libušina 1067

Telefonní číslo: +420 604 270 977

E -mail: mspastelkarce@seznam.cz

Stravování dětí v MŠ se řídí výživovými normami, průměrnou spotřebou potravin a rozpětím finančního normativu na nákup potravin - Vyhláška MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Stravování dětí je zajištěno vlastní školní kuchyní. Děti se stravují přímo ve třídách. Pitný režim dětí je dodržován denně přísunem tekutin na třídách i při pobytu na zahradě.

Školní jídelna připravuje pro děti MŠ

- přesnídávku 8.30 - 9,00 hod.
- oběd 11,20 - 12,00 hod.
- svačinu 14.30 - 15.00 hod.
- pitný režim celodenně

Způsob přihlašování a odhlašování stravy

Dítě má právo na školní stravování, je-li v době podávání jídla ve škole, stravuje se vždy.

Odhlašování probíhá den předem, ve výjimečných případech nejpozději do 8,00 hod. osobně, telefonicky.

Dítě má nárok na dotovanou stravu pouze první den neplánované nepřítomnosti (nemoci). Rodič si může stravu vyzvednout do čistého jídlonosiče v době od 11.15 do 11.30. hod. ve školní kuchyni.

Druhý a další dny nepřítomnosti nejsou považovány za pobyt ve škole a dítěti musí být strava odhlášena.

Neodhlášená a nevyzvednutá strava propadá bez nároku na náhradu.

Donáška vlastního jídla bude umožněna na základě individuální dohody. Pravidla pro konzumaci vlastní stravy ujedná ředitelka MŠ individuálně se zákonným zástupcem.

Úplata za školní stravování

Finanční normativ platný od **1. 9. 2025** je **56,- Kč za celodenní stravování dítěte** v mateřské škole. **Pro děti, které dovrší 7 let v daném školním roce** (tj. děti s odkladem školní docházky-spádají již do kategorie stravníků 7-10 let) je finanční normativ platný od **1.9.2025 za celodenní stravování dítěte 59,-Kč.**

Finanční normativ: (děti 2-6 let)		(děti s odkladem ŠD)
Ranní svačina:	13,- Kč	13,- Kč
Oběd:	30,- Kč	33,- Kč
Odpolední svačina:	13,- Kč	13,- Kč

Stravné bude hrazeno zálohově ve výši 900,- Kč /dítě se splatností k 15. dni v měsíci.
Přeplatky /nedoplatky budou vyúčtovány po uzavření docházky každého pololetí.
Výše stravného za každý měsíc bude rodičům předložena k náhledu v prostorách školy.

Jídelní lístek je vyvěšen v budově mateřské školy v přízemí a 1. patře na nástěnkách.

I. Zásady provozní a osobní hygieny

Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně 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.

1. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- 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
- informovat závodního nebo praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví nebo vedoucímu zaměstnanci
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- 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 pokrmly 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 pokrmly 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, 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 odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmly
- 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 prostor školní kuchyně a výrobního prostoru 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 místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmly a myje nádobí, nelze kouřit, vstup mají zakázán osoby nepovolané - 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 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 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) 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 ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů

II. Provozní požadavky

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

- a) nepracovat s nožem směrem k tělu
- b) odkládat náradí, 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 látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- f) nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- g) do masového strojek vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
- h) zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
- i) zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky...) na pracovní plochy
- 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 s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi (vyklápění, apod.) 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, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
- l) nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- m) dbát zvýšené pozornosti 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) 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
- q) pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- r) sekanou nebo mleté maso připravovat ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním
- ř) nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
- s) dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakrýté

- š) při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; 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
- t) 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
- u) 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
- v) při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- w) nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou
- x) jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí
- y) všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, vedoucí ŠJ provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců.

III. Provozní a sanitační řád

1. Organizace provozu školní jídelny

1.1. Vedoucí ŠJ

Řídí školní jídelnu, zodpovídá za její provoz, za dodržování norem, vyhlášek a veškerých platných předpisů. Pečuje o kvalitu stravy, zásobování potravinami a plynulý chod ŠJ, vede základní evidenci a je zodpovědná za bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Řídí a kontroluje práci zaměstnanců školní jídelny. Příмым nadřízeným vedoucí ŠJ je ředitel školy.

Náplň práce a povinnosti vedoucího ŠJ:

1.1.1. Při péči o kvalitu stravy:

- ve spolupráci s vedoucí kuchařkou sestavuje jídelní lístek;
- propočítává výživnou hodnotu pokrmů;
- sleduje dodržení všech uvedených norem a receptur;
- dbá o to, aby pokrmy byly upraveny včas, v odpovídajícím množství, kvalitě, teplotě a za dodržení hygienických požadavků.

1.1.2. Při péči o zásobování:

- objednává a obstarává veškeré potraviny;
- spolu s vedoucí kuchařkou odpovídá za kvalitativní a kvantitativní přejímku zboží, za správné skladování potravin a předmětů;
- provádí kontroly nezávadnosti uskladněných potravin a surovin.

1.1.3. Při péči o plynulý chod ŠJ:

- odpovídá za technický stav a údržbu stravovacího zařízení;
- organizuje práci podřízených pracovníků;
- zajišťuje plynulý výdej pokrmů.

1.1.4. Při vedení jednotné evidence:

- vede kartotéku stravovaných;
- vede skladovou evidenci;
- spravuje inventář kuchyně a jídelny.

1.1.5. Při péči o bezpečnost a zdraví při práci:

- dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů;

- instruuje pracovníky o zacházení se stroji a dalším vybavením a o hygienických zásadách práce ve stravovacím zařízení;
- uchovává kopie zdravotních průkazů pracovníků a vede o nich evidenci.

1.2. **Kuchařka**

1.2.1. Náplň práce a povinnosti kuchařky

- zabezpečuje bezprostřední provoz kuchyně a odpovídá vedoucímu ŠJ za její chod;
- s vedoucím ŠJ sestavuje jídelní lístek;
- zodpovídá za přípravu pokrmů;
- odpovídá za dodržení hmotností porcí;
- podle jídelního lístku zpracovává žádanku na suroviny;
- přebírá od vedoucího ŠJ suroviny;
- společně s vedoucím ŠJ odpovídá za kvalitativní a kvantitativní přejímku zboží, za správné skladování potravin a předmětů;
- dbá o bezpečnost a ochranu zdraví pracovníků;
- samostatně připravuje součásti jídel;
- připravuje a opracovává suroviny;
- vydává pokrmy;
- provádí pomocné a úklidové práce, jako je mytí nádobí, úklid prostoru varny, umývárny skladů a dalších pomocných prostor.

1.2.2. Náplň práce a povinnosti kuchařky 2:

- samostatně připravuje součásti jídel;
- připravuje a opracovává suroviny;
- vydává pokrmy;
- provádí pomocné a úklidové práce, jako je mytí nádobí, úklid prostoru varny, umývárny skladů a dalších pomocných prostor;
- podrobnější náplň práce všech kuchařek je vyvěšen v kuchyni.

2. Organizace práce ve školní jídelně

Za přípravu jídel bezprostředně odpovídá vedoucí kuchařka. Jídlo musí být dokončeno těsně před příchodem strávníků, doba výdeje nesmí přesáhnout 3 hodiny od dokončení tepelné úpravy. Kuchařka odpovídá za to, že teplota uchovávaných pokrmů po dobu výdeje neklesne pod 70 °C u tuhých částí a pod 80 °C u tekutých částí pokrmu. Zároveň musí zajistit, aby pokrmy nebyly vysušeny, nerozpadávaly se, neztrácely barvu, chuť a konzistenci. Výdejna musí být připravena před výdejem hotových pokrmů, stolní nádobí a nerez přístroje dokonale čisté a neotlučené. Nevydané pokrmy se nesmějí použít příští den. Nespotřebované potraviny uloží kuchařka do příručního skladu nebo je převodkou vrátí do skladu.

2.1. Časový rozvrh přípravy a podávání jídel

Ve školní kuchyni jsou připravovány svačiny a obědy pro děti, pouze obědy zaměstnance školy

- ranní svačina do 8,15 hod.
- oběd do 11,15 hod.
- odpolední svačina do 14,00 hod.

3. Likvidace odpadků

3.1. Odpadky

- např. obaly zboží;
- jsou ukládány do speciálních nádob a následně do kontejneru na odvoz odpadků.

Pevné odpadky musí být ukládány do uzavřených nádob, umožňujících snadnou likvidaci, nebo do jednorázových plastových obalů. Obaly z plastů musí být ukládány zvlášť a zneškodňovány denně odpovídajícím způsobem (skladovány v označených pytlích a likvidovány ve sběrných kontejnerech).

Nakládání s tříděným odpadem: papír, sklo, plasty, baterie, jedlý olej je likvidován v příslušných kontejnerech v blízkosti MŠ.

Papír, plasty, sklo, textil: ulice Stadická a Dělnická

Jedlý olej použitý nechat vychladnout, přelít do plastové lahve s uzávěrem, vhodit do označené černé nádoby s kulatým vhozem: ulice Neklanova, Na Čihadlech.

3.2. Potravinový odpad

- potravinový odpad je skladován v uzavíratelné nádobě pro tento účel vybrané a označené a následně odebírán ke kompostaci pověřenou osobou z farmy Kozlovice, se kterou je sjednána dohoda o odpadu.

4. Sanitační řád

V jídelně, kuchyni a přilehlých prostorách je prováděn běžný denní úklid, velký úklid jedenkrát měsíčně a generální úklid nejméně dvakrát ročně. O hygienickém stavu zařízení, prováděné sanitaci a ochranné desinfekci a deratizaci vede evidenci vedoucí ŠJ.

4.1. **Popis úklidových prací v jednotlivých termínech:**

4.1.1. Denně:

- navlhko úklid podlahy v místnostech pravidelně používaných;
- vozíky na přepravu jídel;
- stroje a strojní zařízení vždy po skončení práce (i několikrát denně);
- běžný úklid pracovních ploch a nářadí;
- stoly v jídelně, umyvadla.

4.1.2. Jedenkrát týdně:

- vnitřní stěny chladících a mrazících zařízení s následnou desinfekcí;
- regály a skříně na potraviny;
- desinfekci pomůcek

4.1.3. Dvakrát týdně:

- výměna ručníků a ochranných oděvů (podle potřeby i častěji).

4.1.4. Jedenkrát za měsíc:

- dveře, otopná tělesa, svítidla.

4.1.5. Jedenkrát za čtvrtletí:

- klimatizační a vzduchotechnické zařízení.

4.1.6. Jedenkrát ročně:

- malování výrobních prostor.

4.1.7. Jedenkrát za dva roky:

- malování skladových prostor.

4.2. **Harmonogram úklidu hygienických zařízení jídelny a kuchyně :**

4.2.1. Denně:

- podlahy, umyvadla, sedačky na záchodové míse;
- mechanická očista a následující desinfekce podlah, podlahových roštů, obložení stěn, vnitřního vybavení sprch a záchodových mís.

4.2.2. Dvakrát měsíčně:

- nábytek, skříňky v šatnách;
- kontrola zásob papíru, mýdla a ručníků.

4.2.3. Jedenkrát měsíčně:

- dveře a umyvateľné části stěn.

Aktualizace: Gabriela Janková
vedoucí školní jídelny

Schválila: Mgr. Dana Kasparová
ředitelka školy

V Roudnici nad Labem 1. 9. 2025