

Vnitřní řád ŠJ SM č.6/2025

Platnost od: 01.09.2025	Zpracovala: Václava Gáborová, hospodářka ŠJ	Počet stran: 7
	Vydala: Eva Kuříková, ředitelka	

I . Základní ustanovení

Kapacita školní kuchyně: 120 jídel denně.

Vedoucí ŠJ a pracovníce kuchyně se řídí danými hygienickými vyhláškami, vnitřními předpisy a směrnici:

- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny.
- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 410/2005 Sb. , kterou se stanoví hygienické požadavky na provoz škol, předškolních zařízení a některých školních zařízení
- Vyhláška MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování.
- Provozní řád, Vnitřní řád ŠJ, Sanitární řád, Pokyny pro pracovníce kuchyně, Pracovní náplně, Pokyny BOZP, Řád HACCP
- ŠJ dodržuje: a) stanovený pitný režim
b) technologické postupy a normy při přípravě jídla
 - norma syrového masa
 - doba od dokončení tepelné úpravy jídla do výdeje
- Do kuchyně a skladu potravin mají přístup pouze zaměstnanci ŠJ, ostatním osobám je do těchto prostor vstup zakázán.
- Rodiče mohou vznášet připomínky ke stravování dětí u vedoucí ŠJ.
- V mateřské škole působí stravovací komise, složená ze 3 členů-rodíčů, volená valnou hromadou na začátku školního roku.

II. Hygienické požadavky na prostředí, personál a ostatní osoby

Osoby provádějící činnosti při výrobě a při uvádění potravin do oběhu, musí být k této činnosti zdravotně způsobilé a mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

1. Zdravotní způsobilost se ověřuje absolvováním zdravotní lékařské prohlídky:

- vstupní - před zahájením činnosti
- mimořádné – v případě výskytu nákazy, nebo na pokyn orgánu ochrany veřejného zdraví.

Lékařské prohlídky provádí zdravotnické zařízení vykonávající závodní preventivní péči.

2. Rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví z hlediska prevence alimentárních nákaz:

- požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících příslušnou činnost
- zásady osobní hygieny

3. Povinnosti vedoucí kuchařky a hospodářky ŠJ

- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají ostatním požadavkům, stanoveným zvláštními právními předpisy;
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů;

- určit v přepravě, rozvozu a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů a provádět jejich kontrolu
- dodržovat podmínky pro přípravu, přepravu a výdej pokrmů
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupinu spotřebitelů, pro kterou jsou určeny,
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- při přepravě a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- zajistit, aby fyzické osoby činné při rozvozu, přepravě a při jejich uvádění do oběhu používaly po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- zajistit, aby při této činnosti nedošlo k ohrožení a poškození zdraví fyzických osob infekčním onemocněním nebo k jinému poškození jejich zdraví.
- k výkonu činností epidemiologicky závažných používat jen vodu, která vyhovuje nejméně ukazatelům a limitům vody pitné
- zajistit využití dovolené především o hlavních letních prázdninách
- kontrolovat a vyžadovat po zaměstnancích uplatňování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví, dodržování zásad osobní a provozní hygieny

4. Základní hygienické pokyny:

Nepřipustit, aby pracoviště kuchyně a kuchyňek bylo použito k takovým účelům, které by ohrozily jeho způsobilost k hygienické přípravě pokrmů a nápojů,

Do těchto prostorů se zakazuje:

- vstup nepovolaným osobám
- vstup osobám v pracovních oděvech z infekčního prostředí a z prostředí, kde se vyskytují jedy a jiné látky škodlivé zdraví, odpady a nečistoty
- přístup zvířat,

při manipulaci s potravinami:

- pracovní desku udržujeme v čistotě a její plochu omýváme teplou vodou se saponátem a dezinfekčním prostředkem, potom opět opláchneme teplou vodou.
- pozornost věnujeme mycím houbám, které je nutné po použití řádně vysušit, neboť jejich vlhkost a teplota mohou být vhodným prostředím pro pomnožování řady bakterií, látkové utěrky nepoužíváme,.
- kuchyňské náčiní a nádobí důkladně omyjeme teplou vodou se saponátem a nejlépe s přísadou dezinfekce, potom následuje opláchnutí vodou,
- po umytí nádobí věnujeme pozornost vyčištění výlevky u dřezu, kterou je vhodné vydezinfikovat roztokem dezinfekčního prostředku (např. Savo) minimálně 1x týdně.
- v chladničce by měla být stálá teplota do 5°C, neboť při ní dochází ke zpomalení množení u většiny bakterií.
Používáme teploměry
V mrazicím zařízení musí být stálá teplota nejméně -18°C.
- pravidelně odstraňujeme odpadky,
- nádoby na odpad vymýváme dezinfekčním roztokem.

- Dbáme na osobní hygienu při práci, především na důkladné mytí rukou před zahájením práce, přechodu na jinou práci (z méně čisté na čistou) a po použití WC.
- Zabezpečíme, aby úklid a mytí použitého stolního nádobí prováděly osoby, které momentálně nepřicházejí do přímého styku s poživatinami a nápoji. - časové oddělení.
- Nesmí docházet ke křížení čistého provozu s nečistým.
- Teplota ve varné kuchyni nesmí přestoupit +24 st. C,
- Pokrmy s výjimkou cukrářských výrobků nesmí osoba provozující stravovací služby chemicky konzervovat a přibarvovat.

- Ve školní jídelně nesmí být podávány pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.
- Musí být zabezpečeno oddělené umývání stolního nádobí od „černého“ kuchyňského.

5. Příprava pokrmů

- Manipulace s nádobím, náradím a ostatním kuchyňským zařízením provádět tak, aby se zabránilo znečišťování pracovních ploch, surovin, polotovárů, polotovarů a hotových pokrmů; kuchyňské nádobí, stolní nádobí, příbory, náčiní a sklenice musí mít souvislý a nepoškozený povrch a musí být udržovány v čistotě;
- Před zahájením práce je nutné zabezpečit dostatečné množství oddělených pracovních ploch s ohledem na sortiment, jejich viditelné označení a nepřipustit záměnu při používání těchto pracovních ploch;

Hotové pokrmy čerstvě vyrobené a podávané za tepla zásadně neskladovat. Tyto pokrmy se podávají bezprostředně po dohotovení, **nejdéle však 3 hodiny** po ukončení jejich tepelné úpravy.

Teplota pokrmů při uchovávání nesmí teplota klesnout pod 70°C u hutných částí pokrmu a pod 80°C u tekutých částí pokrmu.

Po dobu přepravy až do doby výdeje nesmí teplota pokrmu klesnout pod 65°C.

Pokrmy studené kuchyně a cukrářské výrobky musí být čerstvé a spotřebovány v den výroby nebo dodání. Uchovávají se v chladírenských zařízeních při teplotě do 5°C.

Teplota hotových pokrmů podávaných za tepla bezprostředně před konzumací nesmí klesnout pod 55°C u hutných částí a u tekutých částí pokrmů pod 65°C.

Teplota podávaných studených pokrmů nesmí překročit při uvádění do oběhu +8.

Je nepřipustné podávat ke konzumaci tepelně málo opracované maso!

Zaměstnanci jsou v zájmu BOZP zejména povinni:

- dodržovat právní předpisy k zajištění BOZP
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu a podávání pokrmů a nápojů,
- při výdeji pokrmů a nápojů si vhodně a účelně upevnit vlasy.
- po skončení práce uložit pracovní oděv na vyhrazeném místě, a to vždy odděleně od občanského oděvu,
- v průběhu vlastní práce na pracovišti neprovádět toaletní úpravy zevnějšku (česání, barvení rtů, čištění a stříhání nehtů apod.),
- před zahájením práce odložit z rukou všechny ozdobné předměty,
- na pracoviště organizace, v pracovní době i mimo tato pracoviště, nenastupovat pod vlivem alkoholu a jiných omamných látek a dodržovat stanovený zákaz kouření,
- používat při práci ochranných zařízení a **OOPP**, pečovat o ně a řádně s nimi hospodařit, při přípravě pokrmů a nápojů si úplně zakrýt vlasy vhodnou a účelnou pokrývkou,
- oznamovat svému nadřízenému nedostatky a závady, které by mohly ohrozit BOZP, podle svých možností účastnit se na jejich odstraňování.
- při poranění na rukou je třeba poranění ihned ošetřit.

Skladování potravin:

- potraviny musí být přepravovány v zdravotně nezávadných obalech, tak aby se nezkazily a byly chráněny před povětrnostními vlivy, prachu a infekci
- potraviny nesmí být skladovány delší dobu, než připouští hygienické předpisy, jakostní normy, nebo výrobce

- při jakékoliv manipulaci s nebalenými poživatinami, které mohou být používány přímo bez zvláštní tepelné úpravy (vaření, pečení atp.), musí všichni pracovníci používat pracovní oděv - pracovní plášť, čistou obuv, pokrývku hlavy, rukavice
- veškeré suroviny musejí být se zřetelem na druh a vzájemné působení jednotlivých druhů od sebe uloženy odděleně, ve skladovacích prostorách podle skladovacích podmínek stanovených technickými normami a hygienickými předpisy
- podlaha musí být udržována vždy suchá a bezpečná
- osvětlovací tělesa nesmí být zastíněna skladovaným materiálem
- regály musí být vždy stabilní
- nosnost regálu musí být vždy prokázána
- nejméně 1 x ročně je nutné provádět kontrolu regálu
- sklady musí být pravidelně bíleny
- sklad musí být vybaven teploměrem

6. Mytí nádobí

Před strojním nebo ručním mytí nádobí mechanicky odstranit zbytky pokrmů. První hrubé očištění se provede ve vodě o teplotě 45°C s přidavkem účinných mycích prostředků, ve druhé vodě o teplotě 45°C při ručním mytí a 60°C při strojním mytí se nádobí opláchne.

Umyté nádobí se ukládá do odkapávacích zařízení ve vhodné poloze; zásadně se neutírá.

Případná dezinfekce nádobí a přístrojů se provádí na pokyn orgánů hygienické služby účinným způsobem až po umytí a s následným opláchnutím;

Sklenice po umytí v účinném mycím roztoku o teplotě min. 45°C opláchnout v tekoucí pitné vodě a nechat je odkapat za zařízení pro odkapávání sklenic.

7. Obsluha strojů a zařízení:

- dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích, míchačce na těsto atp.), návody k obsluze jsou přístupné v blízkosti strojů a zařízení,
- při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou pro práci na strojích zaškoleni,
- nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, vypne obsluha stroj nebo zařízení hlavním vypínačem a ihned ohlásí závadu, zařízení se označí nápisem „MIMO PROVOZ“, nebo se trvale odpojí od přívodu energie,
- nářadí, zejména použité nože, odkládat vždy a určené bezpečné místo,
- cesty a průchody udržovat trvale volné,
- nádoby s pokrmy se mohou stavět do míst, kudy se neprochází, při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice,
- nenechávat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech,
- zvýšenou pozornost je třeba věnovat manipulaci s velkými a horkými plechy, pekáči atd.

8. Ruční strojký a nářadí (mlýnky, nože, sekáče, nádoby):

Vždy je nutné dodržovat tato základní pravidla:

- pracovat pouze se správně upraveným ostrým nářadím s dobře upravenými a suchými rukojeťmi
- ukládat pracovní pomůcky a nářadí na určená bezpečná místa, aby nedošlo k jejich zakrytí zbožím, nebo zpracovávanými surovinami
- co nejvíce omezit přenášení nástrojů a nářadí -především nožů
- vyřadit poškozené a vadné nástroje, pomůcky a nádoby
- přesně dodržovat pracovní postup
- nepřipustit ani se neúčastnit nevhodného žertování na pracovišti
- nepoužívat elektrické strojký a nářadí, na kterých nebyla provedena kontrola a revize

9. Otevírání skleněných a plechových konzerv:

správně otvíráme konzervu podle toho, jaký má uzávěr, někdy mívá jazýček z plechu na

otevírání klíčem, v ostatních případech používáme některý ze speciálních otvíračů konzerv, konzervu vždy položíme na pevný rovný podklad (na stůl) - nikdy ji při otevírání nedržíme v labilní poloze v ruce.

III. Stravovací řád ŠJ

1. Časový rozvrh výdeje stravy na jednotlivých třídách

přesnídávka	oběd	svačina
9,30-10,00hod	12,00-13,00hod	14,30-15,00hod

2. Stravné : celodenní - 940,-Kč – pro děti 2-3roky a 4-6 let

Denní rozpis stravného:	přesnídávka.....10,-Kč
	oběd.....27,-Kč
	<u>svačina.....10,-Kč</u>
	47,-Kč

- 980,- Kč – pro děti nad 6 let (OŠD)

Denní rozpis stravného:	přesnídávka.....10,-Kč
	oběd.....29,-Kč
	<u>svačina.....10,-Kč</u>
	49,-Kč

Platba probíhá bezhotovostně na účet ŠJ 35-62293339/0800 nebo v hotovosti, a to do 15. v měsíci před stravovacím měsícem, vyrovnání bude prováděno 2x ročně nebo průběžně. Informaci o stavu na účtu stravného dítěte lze získat u hospodárky ŠJ v jejich úředních hodinách (na hlavní nástěnce MŠ).

3. **Odpolední svačiny** se při různé docházce dětí odcházejících po obědě neodečítají a jsou určeny k přímé spotřebě, budou odebrány při vyzvedávání dítěte po obědě.

4. **Nepřítomnost dítěte** je třeba nahlásit první den absence, nejpozději do 8.00 hod ,a to pouze ŠIS NašeMŠ, jinak bude účtováno stravné v plné výši.

První den náhlé nemoci si rodič může vyzvednout neodhlášený oběd u vedoucí kuchařky před kuchyní 11,30 – 12,00hod (spojovací chodba před ŠJ).

Do konzumace jídla děti nenutíme, ale povinností učitelky (pouze učitelky) je informovat rodiče o nechutenství dítěte.

5. **Jídelní lístek (týdenní)** je k dispozici na webových stránkách, hlavní nástěnce MŠ a aplikaci Naše MŠ, kde rodič dostane zároveň informaci o potravinových alergenech. Podrobnější informace o složení potravin může rodič získat přímo u hospodárky ŠJ.

IV. Informace o stravování v MŠ

1. Mateřská škola učí děti správným stravovacím návykům:

- tomu je přizpůsobena skladba jídelního lístku
- ve stravě je zařazen zvýšený podíl čerstvého ovoce a zeleniny, zeleninových salátů, luštěninových salátů a pomazánek, cereálního pečiva a mléčných výrobků

Mateřská škola, Praha 4, Přímětická 1247

- po dohodě rodiče dítěte s vedením MŠ a ŠJ je možné, ale pouze na základě lékařského potvrzení (nejedná se o potravinovou nesnášenlivost) individuální řešení jakéhokoliv dietetického problému (potravinové alergie, bezlepková dieta), a to donáškou z domova
- při donášce z domova rodič předloží jak lékařskou zprávu, tak i čestné prohlášení o bezinfekčnosti donášené stravy, kterou ráno při příchodu předá kuchařce
- s rodičem je sepsána Dohoda o individuálním stravování dítěte v MŠ
- školní jídelna nenesे odpovědnost za případné zdravotní obtíže vzniklé v souvislosti s konzumací vlastního jídla, způsobené například, ne však výhradně nesprávným skladováním doneseného jídla
- každý žák konzumující vlastní jídlo je evidován jako strážník školní jídelny

Při stravování děti mají k dispozici textilní a papírové ubrousky (svačiny + obědy), na svačinu si děti

Prostírají samy, na oběd prostírají kuchařky, a to kromě třídy předškolních dětí.

2. Pitný režim

- je dodržován během dne – k dispozici neslazený čaj ovocný, bylinný nebo čistá voda
- děti mají na třídách k dispozici samoobslužnou „zvířátkovou“ nádobu, kde si libovolně čepují vodu do vlastního hrnečku označeného svou značkou, nádoba je každodenně vymývána, ráno naplňována čistou vodou, hrnečky
- při pobytu venku děti mají k dispozici samoobslužné pítka s vodou

3. Pravidla pro tvorbu jídelního lístku

- řídí se platnými vyhláškami
- podmínkou je měsíční plnění „**spotřebního koše**“:
 - je to evidence jednotlivých složek stravy, aby byla dodržena předepsaná výživová norma
 - jeho plnění zaručuje pestrost a vyváženost stravy

Jídlo nebude upravováno smažením (pouze výjimečně)

Použito bude minimum soli, nejsou používány polotovary a dochucovadla s glutamáty. Kuchařky sledují a dbají na složení používaných potravin, omezení cukrů a tuků..

V. Závěrečná ustanovení

S tímto předpisem budou seznámeni zaměstnanci školní kuchyně a jídelny a v přiměřeném rozsahu všechny osoby, které se na těchto pracovištích zdržují, nebo se jiným způsobem podílejí na činnostech souvisejících se stravováním.

Za řádný chod a čistotu ŠJ zodpovídá hospodárka ŠJ.

Tento předpis nabývá platnosti dnem vydání.

Datum vydání: 1. 9. 2025

Tento Vnitřní řád ŠJ nahrazuje Vnitřní řád ŠJ z 1.9.2024.

Eva Kuříková
ředitelka MŠ