



## **PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDEL ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ**

Platnost od: 1.9.2020

### **ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ**

Základní škola a Mateřská škola Brno, Merhautova 37, příspěvková organizace

Merhautova 37, 613 00 Brno

detašované pracoviště Mateřská škola Vranovská 17

Telefon: 54577686, 604233822

E-mail: [msvranovska@zsmerhautova.cz](mailto:msvranovska@zsmerhautova.cz), [stravenky@zsmerhautova.cz](mailto:stravenky@zsmerhautova.cz)

IČO školy: 49466623

Ředitel školy: PaedDr. Jana Foltýnová, Ph.D

Vedoucí ŠJ: Eugenie Hřčková

### **PROVOZ VÝDEJNY JÍDLA SE ŘÍDÍ**

- vyhláškou č. 463/2011 Sb. ze dne 23. prosince 2011, kterou se mění vyhláška č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění
- vyhlášky č. 107/2008 Sb.
- zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění
- pozdějších předpisů
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících předpisů ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při
- činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 490/2000 Sb. o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany
- veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- nařízením ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost
- potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin
- nařízením ES č. 852/2004 o hygieně potravin
- FN/metodikou spotřebního koše
- Systémem HACCP (systém kritických bodů)

Základní vyhlášky a předpisy jsou k nahlédnutí u vedoucí školní jídelny.

Výdejna jídla je součástí mateřské školy. Jde o uzavřený typ stravování. Výdejna zabezpečuje stravu pro děti zapsané k docházce do MŠ a pro zaměstnance MŠ.

Strávník má nárok na dotované stravné pouze v případě, že je přítomen ve školním zařízení nebo první den neplánované nepřítomnosti, kdy si oběd může vyzvednout do jídlonosiče. Další dny nemá nárok na dotované stravné a musí se odhlásit nebo zaplatit plnou cenu stravného (cenu potravin, provozní a věcné náklady). Jídlo do jídlonosiče (nádoby určené pro přepravu jídla) si může zákonný zástupce vyzvednout ve výdejně MŠ od 11,30 do 12,00 hodin.

Dítě v mateřské škole se stravuje vždy, pokud je přítomno v době výdeje stravy ve škole, při přijetí do MŠ je automaticky přihlášeno k celodennímu stravování.

# ZÁSADY A ORGANIZACE SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

## Organizace provoz

Provozovna je prostorově a dispozičně řešena tak, aby potraviny a suroviny určené k výdeji pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Je zde prostor pro skladování nádobí, místnost pro mytí dopravních vozíků a nádob.

Pitná voda je do zařízení dodávána veřejným vodovodem.

Vybavenost chladicím a mrazicím zařízením:

- příruční chladnička ve výdejně

Provozovna nepřipravuje vlastní stravu, přesnídávku, oběd a odpolední svačinku jsou dováženy ze školní kuchyně ZŠ Merhautova 37

Výdej stravy :

ranní svačina : 08,30 - 09,15 hod

oběd : 11,30 – 12,15 hod

odpolední svačina : 14,30 – 15,15 hod

Stravovací dobu dětí v MŠ je nutno dodržet z důvodu přestávky mezi jednotlivými jídly a dle systému HACCP.

Možnost přidavku jídla, kdykoliv o to strážník požádá, při výdeji stravy.

## Pokyny pro expedici

Dítě je povinno se stravovat v prostorách mateřské školy (výjimku tvoří obědy odebrané do jídlonosiče v případě nemoci dítěte).

Oběd se vydává do čistých jídlonosičů v uvedených dobách a prostorách. Do sklenic se z bezpečnostních důvodů strava nevydává. Takto vydaný oběd je určen k přímé spotřebě, MŠ neodpovídá za eventuální znehodnocení stravy způsobené nesprávným zacházením a skladováním.

## Výše stravného:

Ceny stravného pro jednotlivé kategorie se řídí Vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění a jsou upraveny od 1. 9. 2019.

Do věkových skupin jsou strážníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku I. nebo II. kategorie.

### I. Kategorie 3 - 6 let

Přesnídávka 9.- Kč

Oběd 24.- Kč

Svačina 9.- Kč

Celkem 42.- Kč

### II. kategorie 7-11 let

Přesnídávka 9 Kč

Oběd 30.- Kč

Svačina 10.- Kč

Celkem 49.- Kč

## Způsob úhrady stravného:

Platby za obědy probíhají na základě předpisu vytištěného z počítače, kolem 20. předchozího měsíce. Strava se platí předem. Provádět se mohou buď složenkou, trvalým bankovním příkazem, elektronicky, jednorázovým příkazem (na účet č.010006-0179130621/0100). Platba je splatná k 25. dni předešlého měsíce ( do 25.9. na 10. měsíc....). Platbu stravného je možné provést i na dva měsíce předem.

Děti, jejichž rodina je v hmotné nouzi 20 měsíců, je stravována zdarma na základě projektu „Poskytování bezplatné stravy dětem ohroženým chudobou“. Pokud nebudou řádně děti ohlašovat na dobu nepřítomnosti, budou z programu vyřazeni.

Odhlášená strava se odečítá. Přeplatky se při platbě složenkou odečítají následující měsíc. Přeplatky strážníků platících se vrací 1 x ročně na účet zák. zástupce.

Děti, jejichž rodina je v hmotné nouzi 20 měsíců, je stravována zdarma na základě projektu „Poskytování bezplatné stravy dětem ohroženým chudobou“. Děti, které nebudou opakovaně řádně rodiči řádně odhlášené budou z projektu vyřazené.

Pokud dojde k opakovanému neuhrazení stravného bude strážník úplně vyloučen ze stravování.

Přihlášení strážníků:

Děti přijaté do MŠ jsou automaticky přihlášeny jako strávníci k celodennímu stravování. (musí se stravovat ) Na nový měsíc se děti přihlašují hromadně. Výjimkou je přihlášení na nový školní rok.

Rodič musí dítě osobně přihlásit v posledním srpnovém týdnu.

Odhlášení strávníků:

Odhlásování stravy - osobně nebo telefonicky na telefonním čísle **545 211 820**, emailem na **stravenky @zsmershautova.cz** den předem do 11:55 hod. První den nemoci je možno si vyzvednout neodhlášenou stravu ve výdejně MŠ od 11,30 do 12,00 hod. Další den není na dotovanou stravu nárok.

Za neodhlášenou a neodebranou stravu se neposkytuje věcná ani finanční náhrada.

Hlášení změn vždy do 25. dne v měsíci u třídní učitelky (stravovací zvyklosti, ukončení docházky, změna adresy, změna účtu, ...).

Svátky a prázdniny jsou automaticky odhlášeny, pokud není provoz MŠ. Pokud je provoz MŠ, zákonný zástupce si dítě odhlašuje sám.

### **Výdej stravy**

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dovozu stravy. Teplota pokrmu do výdeje nesmí poklesnout pod 65 C a v době podávání ke konzumaci musí mít nejméně 60 C.

Výdej musí být prováděn vždy v čistém oděvu, s vhodně upravenými vlasy a za použití vhodných pomůcek při manipulaci s pokrmy s vyloučením přímého styku s rukama pracovníků.

### **Mytí nádobí**

Stolní nádobí se myje ve výdejně ihned po výdeji stravy, provozní nádobí se myje v prostoru tomu určenému. Vše s použitím mycích a desinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Nádobí, pracovní plochy, přepravní obaly a taktéž přepravní vozík musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti potravin a pokrmů.

### **Úklid provozovny**

Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. desinfekčních prostředků.

Průběžný úklid – stoly, stroje, dřezy, koše a podlahy podle potřeby

Úklid po ukončení pracovního procesu – dřezy, podlahy, koše, WC zaměstnanců.

Generální úklid – mimo výše uvedeného úklidu probíhá mytí oken a kachliček. Sanitační dny jsou zařazeny 1x za 3 měsíce. Malování výdejny se provádí 1x za 2 roky.

### **Likvidace odpadků**

Odpad je z výdejny likvidován dle potřeby, několikrát denně.

### **Ochranné oděvy**

Ochranné oděvy zaměstnancům poskytuje zaměstnavatel z rozpočtu ZŠ. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn i v průběhu směny. Pracovník výdejny jídla nesmí opouštět provozovnu během pracovní doby v pracovním oděvu. Po ukončení práce se ukládá pracovní oděv na vyhrazeném místě, vždy odděleně od oděvu civilního.

### **Sestavování jídelního lístku**

Jídelníček je sestavován podle zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše spotřebovaných potravin a podle § 4 odst. 9 Vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování. Je vyhotoven vedoucí školní jídelny paní Hřekovou.

### **Pitný režim**

Od 6,30 až do oběda mají děti k dispozici čaj /černý, ovocný, bylinkový/ nebo vodu. V odpoledních hodinách jsou podávány ovocné šťávy. Veškeré nápoje jsou připravovány ve školní kuchyni. V obou třídách se děti obsluhují samy.

### **HACCP**

= analýza nebezpečí narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského výrobku nebo pokrmu a identifikace kritických kontrolních bodů.

Systém je preventivní postup, který určuje a vyhodnocuje nebezpečí nákazy jídla.

Kritické body jsou stanoveny na každý den.

## Odběr vzorků

Podle vyhlášky 107/2001 není odběr vzorků povinný.

## HYGIENICKÉ POŽADAVKY

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygieny:

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci výdejny jídel podrobit preventivní prohlídce a musí být vystaven zdravotní průkaz.

Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu.

Všechny ozdoby rukou /prsteny, hodinky.../ musí pracovník odložit v šatně, nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované.

Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Ručníky se musí používat jednorázové.

Pracovníci musí při vydávání stravy používat pokrývku hlavy, pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V pracovním oděvu se nesmí vycházet mimo pracoviště. Při použití WC se musí pracovní oděv odložit a po pečlivém omytí rukou znovu obléci.

Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.

Povinnosti provozovatele

- práci ve výdejně jídel mohou vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé
- do jednoho roku po nástupu absolvovat školení k rozšíření hygienických znalostí
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní a ochranné pomůcky
- dodržování čistoty provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení čistících prostředků /nepřicházet do přímého styku s potravinami/
- provádění dezinfekce a deratizace/jen osoby k tomu způsobilé/
- musí být dodržován sanitační řád

### Povinnosti pracovníků

Pracovnice výdejny stravy jsou povinny:

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- používat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- udržovat v čistotě své pracoviště, pracovní náčiní, ochranný oděv a obuv
- mít zdravotní průkaz na pracovišti
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti

Hygienu provozu

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačních předpisů
- malování jídelny a výdejny
- odstraňování námrazy v lednicích

V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přípravkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.

Likvidace odpadů je zajišťována pravidelně a včas.

## SANITAČNÍ ŘÁD

### Denní úklid

Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáku a všech ploch potřebných k výdeji

- umytí podlah v kuchyni a přípravnách
- umytí umyvadel
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

### **Týdenní úklid**

Pracovnice 1x měsíčně kromě běžného úklidu provádějí:

- odmrazení a vymytí lednic
- omytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- mytí oken, dveří, těles ústředního topení, omyvatelných obkladů

### **ZAMĚSTNANCI VÝDEJNY STRAVY**

Limberková Vladimíra, Renata Khairi

### **ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ**

S provozním řádem výdejny stravy jsou seznámeni všichni zákonní zástupci strážníků.

Provozní řád byl projednán a nabývá platnosti a účinnosti 1. 9. 2020

Je uložen v kanceláři vedoucí školní jídelny, ředitelky školy a v MŠ.

.....  
vedoucí šk.jídelny

.....  
ředitelka školy



## **PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDEL ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ**

Platnost od: 2 .9.2019

### **ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ**

Základní škola a Mateřská škola Brno, Merhautova 37, příspěvková organizace

Merhautova 37, 613 00 Brno

detašované pracoviště Mateřská škola Sýpka 26a

Telefon: 54577686, 604233822

E-mail: [mssypka@zsmerhautova.cz](mailto:mssypka@zsmerhautova.cz), [stravenky@zsmerhautova.cz](mailto:stravenky@zsmerhautova.cz)

IČO školy: 49466623

Ředitel školy: PaedDr. Jana Foltýnová, Ph.D

Vedoucí ŠJ: Eugenie Hřčková

### **PROVOZ VÝDEJNY JÍDLA SE ŘÍDÍ**

- vyhláškou č. 463/2011 Sb. ze dne 23. prosince 2011, kterou se mění vyhláška č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění
- vyhlášky č. 107/2008 Sb.
- zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění
- pozdějších předpisů
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících předpisů ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při
- činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 490/2000 Sb. o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany
- veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- nařízením ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost
- potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin
- nařízením ES č. 852/2004 o hygieně potravin
- FN/metodikou spotřebního koše
- Systémem HACCP (systém kritických bodů)

Základní vyhlášky a předpisy jsou k nahlédnutí u vedoucí školní jídelny.

Výdejna jídla je součástí mateřské školy. Jde o uzavřený typ stravování. Výdejna zabezpečuje stravu pro děti zapsané k docházce do MŠ a pro zaměstnance MŠ.

Strávník má nárok na dotované stravné pouze v případě, že je přítomen ve školním zařízení nebo první den neplánované nepřítomnosti, kdy si oběd může vyzvednout do jídlonosiče. Další dny nemá nárok na dotované stravné a musí se odhlásit nebo zaplatit plnou cenu stravného ( cenu potravin, provozní a věcné náklady ). Jídlo do jídlonosiče ( nádoby určené pro přepravu jídla) si může zákonný zástupce vyzvednout ve výdejně MŠ od 11,30 do 12,00 hodin.

Dítě v mateřské škole se stravuje vždy, pokud je přítomno v době výdeje stravy ve škole, při přijetí do MŠ je automaticky přihlášeno k celodennímu stravování.

# ZÁSADY A ORGANIZACE SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

## Organizace provoz

Provozovna je prostorově a dispozičně řešena tak, aby potraviny a suroviny určené k výdeji pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Je zde prostor pro skladování nádobí, místnost pro mytí dopravních vozíků a nádob.

Pitná voda je do zařízení dodávána veřejným vodovodem.

Vybavenost chladícím a mrazícím zařízením:

- příruční chladnička ve výdejně

Provozovna nepřipravuje vlastní stravu, přesnídávku, oběd a odpolední svačinku jsou dováženy ze školní kuchyně ZŠ Merhautova 37

Výdej stravy :

ranní svačina : 08,30 - 09,15 hod

oběd : 11,30 – 12,15 hod

odpolední svačina : 14,30 – 15,15 hod

Stravovací dobu dětí v MŠ je nutno dodržet z důvodu přestávky mezi jednotlivými jídly a dle systému HACCP.

Možnost přidavku jídla, kdykoliv o to strážník požádá, při výdeji stravy.

## Pokyny pro expedici

Dítě je povinno se stravovat v prostorách mateřské školy (výjimku tvoří obědy odebrané do jídelny v případě nemoci dítěte).

Oběd se vydává do čistých jídelnic v uvedených dobách a prostorách. Do sklenic se z bezpečnostních důvodů strava nevydává. Takto vydaný oběd je určen k přímé spotřebě, MŠ neodpovídá za eventuální znehodnocení stravy způsobené nesprávným zacházením a skladováním.

## Výše stravného:

Ceny stravného pro jednotlivé kategorie se řídí Vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění a jsou upraveny od 1. 9. 2020

Do věkových skupin jsou strážníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku I. nebo II. kategorie.

### I. Kategorie 3 - 6 let

Přesnídávka 9.- Kč

Oběd 24.- Kč

Svačina 9.- Kč

Celkem 42.- Kč

### II. kategorie 7-11 let

Přesnídávka 9 Kč

Oběd 30.- Kč

Svačina 10.- Kč

Celkem 49.- Kč

## Způsob úhrady stravného:

Platby za obědy probíhají na základě předpisu vytištěného z počítače, kolem 20. předchozího měsíce. Strava se platí předem. Provádět se mohou buď složenkou, trvalým bankovním příkazem, elektronicky, jednorázovým příkazem (na účet č.010006-0179130621/0100). Platba je splatná k 25. dni předešlého měsíce ( do 25.9. na 10. měsíc....). Platbu stravného je možné provést i na dva měsíce předem.

Děti, jejichž rodina je v hmotné nouzi 20 měsíců, je stravována zdarma na základě projektu „Poskytování bezplatné stravy dětem ohroženým chudobou“. Pokud nebudou řádně děti ohlašovat na dobu nepřítomnosti, budou z programu vyřazeni.

Odhlášená strava se odečítá. Přepjatky se při platbě složenkou odečítají následující měsíc. Přepjatky strážníků platících trvalým příkazem se vrací 1 x ročně na účet zák. zástupce.

Děti, jejichž rodina je v hmotné nouzi 20 měsíců, je stravována zdarma na základě projektu „Poskytování bezplatné stravy dětem ohroženým chudobou“. Děti, které nebudou opakovaně řádně rodiči řádně odhlášené budou z projektu vyřazené.

Pokud dojde k opakovanému neuhrazení stravného bude strážník úplně vyloučen ze stravování.

Přihlášení strážníků:

Děti přijaté do MŠ jsou automaticky přihlášeny jako strávníci k celodennímu stravování. (musí se stravovat ) Na nový měsíc se děti přihlašují hromadně. Výjimkou je přihlášení na nový školní rok.

Rodič musí dítě osobně přihlásit v posledním srpnovém týdnu.

Odhlášení strávníků:

Odhlásování stravy - osobně nebo telefonicky na telefonním čísle **545 211 820**, emailem na **stravenky @zsmershautova.cz** den předem do 11:55 hod. První den nemoci je možno si vyzvednout neodhlášenou stravu ve výdejně MŠ od 11,30 do 12,00 hod. Další den není na dotovanou stravu nárok.

Za neodhlášenou a neodebranou stravu se neposkytuje věcná ani finanční náhrada.

Hlášení změn vždy do 25. dne v měsíci u třídní učitelky (stravovací zvyklosti, ukončení docházky, změna adresy, změna účtu, ...).

Svátky a prázdniny jsou automaticky odhlášeny, pokud není provoz MŠ. Pokud je provoz MŠ, zákonný zástupce si dítě odhlašuje sám.

### **Výdej stravy**

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dovozu stravy. Teplota pokrmu do výdeje nesmí poklesnout pod 65 C a v době podávání ke konzumaci musí mít nejméně 60 C.

Výdej musí být prováděn vždy v čistém oděvu, s vhodně upravenými vlasy a za použití vhodných pomůcek při manipulaci s pokrmy s vyloučením přímého styku s rukama pracovníků.

### **Mytí nádobí**

Stolní nádobí se myje ve výdejně ihned po výdeji stravy, provozní nádobí se myje v prostoru tomu určenému. Vše s použitím mycích a desinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Nádobí, pracovní plochy, přepravní obaly a taktéž přepravní vozík musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti potravin a pokrmů.

### **Úklid provozovny**

Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. desinfekčních prostředků.

Průběžný úklid – stoly, stroje, dřezy, koše a podlahy podle potřeby

Úklid po ukončení pracovního procesu – dřezy, podlahy, koše, WC zaměstnanců.

Generální úklid – mimo výše uvedeného úklidu probíhá mytí oken a kachlíček. Sanitační dny jsou zařazeny 1x za 3 měsíce. Malování výdejny se provádí 1x za 2 roky.

### **Likvidace odpadků**

Odpad je z výdejny likvidován dle potřeby, několikrát denně.

### **Ochranné oděvy**

Ochranné oděvy zaměstnancům poskytuje zaměstnavatel z rozpočtu ZŠ. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn i v průběhu směny. Pracovník výdejny jídla nesmí opouštět provozovnu během pracovní doby v pracovním oděvu. Po ukončení práce se ukládá pracovní oděv na vyhrazeném místě, vždy odděleně od oděvu civilního.

### **Sestavování jídelního lístku**

Jídelníček je sestavován podle zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše spotřebovaných potravin a podle § 4 odst. 9 Vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování. Je vyhotoven vedoucí školní jídelny paní Hřekovou.

### **Pitný režim**

Od 6,30 až do oběda mají děti k dispozici čaj /černý, ovocný, bylinkový/ nebo vodu. V odpoledních hodinách jsou podávány ovocné šťávy. Veškeré nápoje jsou připravovány ve školní kuchyni. V obou třídách se děti obsluhují samy.

### **HACCP**

= analýza nebezpečí narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského výrobku nebo pokrmu a identifikace kritických kontrolních bodů.

Systém je preventivní postup, který určuje a vyhodnocuje nebezpečí nákazy jídla.

Kritické body jsou stanoveny na každý den.



## **Odběr vzorků**

Podle vyhlášky 107/2001 není odběr vzorků povinný.

## **HYGIENICKÉ POŽADAVKY**

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygieny:

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci výdejny jídel podrobit preventivní prohlídce a musí být vystaven zdravotní průkaz.

Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu.

Všechny ozdoby rukou /prsteny, hodinky.../ musí pracovník odložit v šatně, nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované.

Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Ručníky se musí používat jednorázové.

Pracovníci musí při vydávání stravy používat pokrývku hlavy, pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V pracovním oděvu se nesmí vycházet mimo pracoviště. Při použití WC se musí pracovní oděv odložit a po pečlivém omytí rukou znovu obléci.

Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.

**Povinnosti provozovatele**

- práci ve výdejně jídel mohou vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé
- do jednoho roku po nástupu absolvovat školení k rozšíření hygienických znalostí
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní a ochranné pomůcky
- dodržování čistoty provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení čistících prostředků /nepřicházet do přímého styku s potravinami/
- provádění dezinfekce a deratizace/jen osoby k tomu způsobilé/
- musí být dodržován sanitační řád

### **Povinnosti pracovníků**

Pracovnice výdejny stravy jsou povinny:

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- používat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- udržovat v čistotě své pracoviště, pracovní náčiní, ochranný oděv a obuv
- mít zdravotní průkaz na pracovišti
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti

**Hygiena provozu**

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačních předpisů
- malování jídelny a výdejny
- odstraňování námrazy v lednicích

V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přípravkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.

Likvidace odpadů je zajišťována pravidelně a včas.

## **SANITAČNÍ ŘÁD**

### **Denní úklid**

Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáku a všech ploch potřebných k výdeji

- umytí podlah v kuchyni a přípravnách
- umytí umyvadel
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

### **Týdenní úklid**

Pracovnice 1x měsíčně kromě běžného úklidu provádějí:

- odmrazení a vymytí lednic
- omytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- mytí oken, dveří, těles ústředního topení, omyvatelných obkladů

### **ZAMĚSTNANCI VÝDEJNY STRAVY**

Flachsová Renata, Hamouda Monika

### **ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ**

S provozním řádem výdejny stravy jsou seznámeni všichni zákonní zástupci strážníků.

Provozní řád byl projednán a nabývá platnosti a účinnosti 1. 9. 2020.

Je uložen v kanceláři vedoucí školní jídelny, ředitelky školy a v MŠ.

.....  
vedoucí šk.jídelny

.....  
ředitelka školy



## PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY JÍDEL ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Platnost od: 1.9.2020

### ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ

Základní škola a Mateřská škola Brno, Merhautova 37, příspěvková organizace

Merhautova 37, 613 00 Brno

Pracoviště: Mateřská škola

Telefon: 545 211 651, horní 731610260, dolní 733604498

E-mail: [msmerhautova@zsmerhautova.cz](mailto:msmerhautova@zsmerhautova.cz), [stravenky@zsmerhautova.cz](mailto:stravenky@zsmerhautova.cz)

IČO školy: 49466623

Ředitel školy: PaedDr. Jana Foltýnová, Ph.D

Vedoucí ŠJ: Eugenie Hřčková

### PROVOZ VÝDEJNY JÍDLA SE ŘÍDÍ

- vyhláškou č. 463/2011 Sb. ze dne 23. prosince 2011, kterou se mění vyhláška č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění
- vyhlášky č. 107/2008 Sb.
- zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění
- pozdějších předpisů
- zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících předpisů ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při
- činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších předpisů
- vyhláškou č. 490/2000 Sb. o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany
- veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů
- nařízením ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost
- potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin
- nařízením ES č. 852/2004 o hygieně potravin
- FN/metodikou spotřebního koše
- Systémem HACCP (systém kritických bodů)

Základní vyhlášky a předpisy jsou k nahlédnutí u vedoucí školní jídelny.

Výdejna jídla je součástí mateřské školy. Jde o uzavřený typ stravování. Výdejna zabezpečuje stravu pro děti zapsané k docházce do MŠ a pro zaměstnance MŠ.

Děti, jejichž rodina je v hmotné nouzi 20 měsíců, je stravována zdarma na základě projektu „**Poskytování bezplatné stravy dětem ohroženým chudobou**“. Pokud nebudou řádně děti navštěvovat školní docházku a na dobu nepřítomnosti nebudou rodiči odhlášeni, budou z programu vyřazeni.

Strávník má nárok na dotované stravné pouze v případě, že je přítomen ve školním zařízení nebo první den neplánované nepřítomnosti, kdy si oběd může vyzvednout do jídlonosiče. Další dny nemá nárok na dotované stravné a musí se odhlásit nebo zaplatit plnou cenu stravného (cenu potravin, provozní a věcné náklady). Jídlo do jídlonosiče (nádoby určené pro přepravu jídla) si může zákonný zástupce vyzvednout ve výdejně MŠ od 11,30 do 12,00 hodin.

Dítě v mateřské škole se stravuje vždy, pokud je přítomno v době výdeje stravy ve škole, při přijetí do MŠ je automaticky přihlášeno k celodennímu stravování.

## **ZÁSADY A ORGANIZACE SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ**

### **Organizace provoz**

Provozovna je prostorově a dispozičně řešena tak, aby potraviny a suroviny určené k výdeji pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Je zde prostor pro skladování nádobí, místnost pro mytí dopravních vozíků a nádob.

Pitná voda je do zařízení dodávána veřejným vodovodem.

Vybavenost chladicím a mrazicím zařízením:

- příruční chladnička ve výdejně

Oddělení mají myčky bílého nádobí

Oddělení nepřipravují vlastní stravu, přesnídávku, oběd a odpolední svačinku jsou dováženy ze školní kuchyně ZŠ Merhautova 37

Výdej stravy :

ranní svačina : 08,30 - 09,15 hod

oběd : 11,30 – 12,15 hod

odpolední svačina : 14,30 – 15,15 hod

Stravovací dobu dětí v MŠ je nutno dodržet z důvodu přestávky mezi jednotlivými jídly a dle systému HACCP.

Možnost přidavku jídla, kdykoliv o to strážník požádá, při výdeji stravy.

### **Pokyny pro expedici**

Dítě je povinno se stravovat v prostorách mateřské školy (výjimku tvoří obědy odebrané do jídlonosiče v případě nemoci dítěte).

Oběd se vydává do čistých jídlonosičů v uvedených dobách a prostorách. Do sklenic se z bezpečnostních důvodů strava nevydává. Takto vydaný oběd je určen k přímé spotřebě, MŠ neodpovídá za eventuelní znehodnocení stravy způsobené nesprávným zacházením a skladováním.

### **Výše stravného:**

Ceny stravného pro jednotlivé kategorie se řídí Vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění a jsou upraveny od 1. 9. 2020

Do věkových skupin jsou strážníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku I. nebo II. kategorie.

#### **I. Kategorie 3 - 6 let**

Přesnídávka 9.- Kč

Oběd 24.- Kč

Svačina 9.- Kč

Celkem 42.- Kč

#### **II. kategorie 7-11 let**

Přesnídávka 9.- Kč

Oběd 30.- Kč

Svačina 10.- Kč

Celkem 49- Kč

### **Způsob úhrady stravného:**

Platby za obědy probíhá na základě předpisu vytištěného z počítače, kolem 20. předchozího měsíce. Strava se platí předem. Provádět se mohou buď složenkou, trvalým bankovním příkazem, elektronicky, jednorázovým příkazem (na účet č.010006-0179130621/0100). Platba je splatná k 25. dni předešlého měsíce ( do 25.9. na 10.měsíc....). Platbu stravného je možné provést i na dva měsíce předem.

Platby dětí zařazených v projektu „ Poskytování bezplatné stravy dětem ohroženým chudobou“ jsou placeny dle vystavené faktury a následných dokladů.

Odhlášená strava se odečítá. Přeplatky se při platbě složenkou odečítají následující měsíc. Přeplatky strávnicků platících trvalým příkazem se vrací 1 x ročně na účet zák. zástupce.

Pokud dojde k opakovanému neuhrazení stravného bude strávnick úplně vyloučen ze stravování.

Přihlášení strávnicků:

Děti přijaté do MŠ jsou automaticky přihlášeny jako strávnicki k celodennímu stravování. (musí se stravovat ) Na nový měsíc se děti přihlašují hromadně. Výjimkou je přihlášení na nový školní rok.

Rodič musí dítě osobně přihlásit v posledním srpnovém týdnu.

Odhlášení strávnicků:

Odhlašování stravy - osobně nebo telefonicky na telefonním čísle **545 211 820** , emailem na **stravenky @zsmehautova.cz** den předem do 11:30 hod. První den nemoci je možno si vyzvednout neodhlášenou stravu ve výdejně ZŠ od 11:00 do 11,45 a 13:45 do 14: hod. Další den není na dotovanou stravu nárok.

Za neodhlášenou a neodebranou stravu se neposkytuje věcná ani finanční náhrada.

Hlášení změn u stravenkárky paní Buraiové (stravovací zvyklosti, ukončení docházky, změna adresy, změna účtu, ...).

Svátky a prázdniny jsou automaticky odhlášeny, pokud není provoz MŠ. Pokud je provoz MŠ, zákonný zástupce si dítě odhlašuje sám.

### **Výdej stravy**

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dodání stravy z kuchyně ZŠ. Strava se dodává v ohřívacích vanách. Teplota pokrmu do výdeje nesmí poklesnout pod 65 C a v době podávání ke konzumaci musí mít nejméně 60 C.

Výdej je prováděn pracovníci kuchyně vždy v čistém oděvu, s vhodně upravenými vlasy a za použití vhodných pomůcek při manipulaci s pokrmy s vyloučením přímého styku s rukama pracovníků.

### **Mytí nádobí**

Stolní nádobí se myje ve výdejně ihned po výdeji stravy v myčce nádobí. Provozní nádobí se myje ve školní kuchyni v prostoru tomu určenému. Vše s použitím mycích a desinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Nádobí, pracovní plochy, přepravní obaly a taktéž přepravní vozík musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti potravin a pokrmů.

### **Úklid provozovny**

Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. desinfekčních prostředků.

Průběžný úklid – stoly, stroje, dřezy, koše a podlahy podle potřeby

Úklid po ukončení pracovního procesu – dřezy, podlahy, koše, WC zaměstnanců.

Generální úklid – mimo výše uvedeného úklidu probíhá mytí oken a kachlíček. Sanitační dny jsou zařazeny 1x za 3 měsíce. Malování výdejny se provádí 1x za 2 roky.

### **Likvidace odpadků**

Odpad je z výdejny likvidován dle potřeby, několikrát denně.

### **Ochranné oděvy**

Ochranné oděvy zaměstnancům poskytuje zaměstnavatel z rozpočtu ZŠ. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn i v průběhu směny. Pracovník výdejny jídla nesmí opouštět provozovnu během pracovní doby v pracovním oděvu. Po ukončení práce se ukládá pracovní oděv na vyhrazeném místě, vždy odděleně od oděvu civilního.

### **Sestavování jídelního lístku**

Jídelníček je sestavován podle zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše spotřebovaných potravin a podle § 4 odst. 9 Vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování. Je vyhotoven vedoucí školní jídelny paní Hřekovou.

### **Pitný režim**

Od 6,30 až do oběda mají děti k dispozici čaj /černý, ovocný, bylinkový/ nebo vodu. V odpoledních hodinách jsou podávány ovocné šťávy. Veškeré nápoje jsou připravovány ve školní kuchyni. V obou třídách se děti obsluhují samy.

### **HACCP**

= analýza nebezpečí narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského výrobku nebo pokrmu a identifikace kritických kontrolních bodů.

Systém je preventivní postup, který určuje a vyhodnocuje nebezpečí nákazy jídla.

Kritické body jsou stanoveny na každý den.

## Odběr vzorků

Podle vyhlášky 107/2001 není odběr vzorků povinný.

## HYGIENICKÉ POŽADAVKY

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygieny:

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci výdejny jídel podrobit preventivní prohlídce a musí být vystaven zdravotní průkaz.

Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu.

Všechny ozdoby rukou /prsteny, hodinky.../ musí pracovník odložit v šatně, nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované.

Pracovníci si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Ručníky se musí používat jednorázové.

Pracovníci musí při vydávání stravy používat pokrývku hlavy, pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V pracovním oděvu se nesmí vycházet mimo pracoviště. Při použití WC se musí pracovní oděv odložit a po pečlivém omytí rukou znovu obléci.

Platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště.

Povinnosti provozovatele

- práci ve výdejně jídel mohou vykonávat jen osoby zdravotně způsobilé
- do jednoho roku po nástupu absolvovat školení k rozšíření hygienických znalostí
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní a ochranné pomůcky
- dodržování čistoty provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení čistících prostředků /nepřicházet do přímého styku s potravinami- provádění dezinfekce a deratizace/jen osoby k tomu způsobilé
- musí být dodržován sanitační řád

### Povinnosti pracovníků

Pracovnice výdejny stravy jsou povinny:

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- používat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- udržovat v čistotě své pracoviště, pracovní náčiní, ochranný oděv a obuv
- mít zdravotní průkaz na pracovišti
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti

Hygienu provozu

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačních předpisů
- malování jídelny a výdejny
- odstraňování námrazy v lednicích

V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přípravkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.

Likvidace odpadů je zajišťována pravidelně a včas.

## SANITAČNÍ ŘÁD

### Denní úklid

Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáku a všech ploch potřebných k výdeji

- umytí podlah v kuchyni a přípravách
- umytí umyvadel
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

### **Týdenní úklid**

Pracovnice 1x měsíčně kromě běžného úklidu provádějí:

- odmrazení a vymytí lednic
- omytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- mytí oken, dveří, těles ústředního topení, omyvatelných obkladů

### **ZAMĚSTNANCI VÝDEJNY STRAVY**

-jsou současně zaměstnanci školní kuchyně.

### **ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ**

S provozním řádem výdejny stravy jsou seznámeni všichni zákonní zástupci strážníků.

Provozní řád byl projednán a nabývá platnosti a účinnosti 1. 9. 2020 Je uložen v kanceláři vedoucí školní jídelny, ředitelky školy a v MŠ.

.....  
vedoucí šk.jídelny

.....  
ředitelka školy