|  |
| --- |
| Mateřská škola Pohádka, příspěvková organizace,se sídlem Obecní 101, 251 01 Březí |
| **48. Provozní řád ŠKOLNÍ výdejny a jídelny** |
| Č.j.: Spisový / skartační znak |  **48 /2024 A.1. V5** |
| Vypracoval: |  Verknerová Soňa |
| Vydal: |  Verknerová Soňa |
| Směrnice nabývá platnosti ode dne: | 1. 9. 2023
 |
| Směrnice nabývá účinnosti ode dne: | 1. 9. 2023
 |
| Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu. |

**1.Úvodní ustanovení**

1. Na základě ustanovení § 165, odst. 1., písm. a) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vyhl. 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tento řád.

2. V prostorách výdejny 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.

3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

**2. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena**

1. před nástupem do zaměstnání se musí pracovníci výdejny podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např. úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp. dezinfekčního/ prostředku
4. 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, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléct
5. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
6. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště

 9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu

 vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

**3. Provozovatel je povinen zajistit**

1. aby práci ve výdejně vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
2. osobní ochranné a pracovní pomůcky
3. aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce ve výdejně
4. podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
5. provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
6. **HACAP, samostatný řád**

 *Čl. 1 Prostory určené k sanitaci*

1. Výdejna se skládá z:

 a) konzumační části - jídelny

 b) výdejny

 *Čl. 2 Sanitační opatření*

 2. Hlavním úkolem sanitačních opatření ve výdejně je zamezit vzniku možného pomnožení mikroorganismů, výskytu hmyzu a hlodavců, které by mohlo zapříčinit zdravotní závadnost potravin a pokrmů.

3. Sanitační opatření zahrnují úklid, dezinfekci, dezinsekci a deratizaci.

 Je nutné, aby používané pracovní plochy a náčiní, které přijdou do styku s potravinami, byly vždy po použití mycího či dezinfekčního přípravku omyty pitnou vodou.

 4. Úklid ve výdejně se provádí:

 a) *průběžný* - v provozovně je prováděn v průběhu pracovního procesu zejména:

 • mytí pracovních ploch a technologického vybavení výdejny

 • mytí bílého nádobí

 • mytí termoportů

 • průběžně je též odstraňován odpad

b) *po skončení práce ve výdejně*:

 • vynášení odpadu z provozovny na určené místo

 • mytí sanitárních zařízení (umyvadlo)

 • čištění podlah

c)*týdenní,* jehož součástí je průběžný úklid a úklid po skončení práce v provoze, zahrnuje zejména:

 • průběžné čištění omyvatelných stěn v provozovně

 • mytí a dezinfekci chladících zařízení

 • kompletní úklid, mrtvé kouty

Tento týdenní úklid provádí uklízečka.

d) *měsíční* zahrnuje mimo výše uvedené režimy úklidu zejména:

 • důkladné čištění tzv. mrtvých koutů (odtažení strojů a zařízení)

 • důkladné čištění stěn v provoze

 • mytí a dezinfekci dveří, regálů, vnější části všech úložných prostor

 • mytí topných těles, svítidel

Tento měsíční úklid provádí uklízečka.

 e) *generální* (sanitární den), provádí se 2 x ročně, v případě potřeby častěji, zahrnuje mimo výše uvedené činnosti zejména:

 • opravy porušených povrchů podlah, stěn, stropů, povrchů technologického vybavení

 • obnova nátěrů

 • čištění okna

 • malování a bílení ve výdejně se provádí dle potřeby cca 1x za dva roky

 5. Další sanitační opatření ve výdejně:

Dezinsekce (ničení škodlivého a obtěžujícího hmyzu, roztočů) Dezinsekci podle potřeby provádí vždy odborná firma. Tato firma provádí všechna nezbytná opatření, nebo dojedná a specifikuje součinnostní opatření, která sama kontroluje. Před dezinsekcí je provedeno vyčištění prostor a vnitřních částí zařízení. Vždy se eviduje faktura případně doklad o provedení (provedení práce).

 b) Deratizace (ničení hlodavců). Deratizaci provádí podle potřeby specializovaná firma. Nástrahy na hlodavce musí být řádně označeny a zajištěny proti manipulaci. Nástrahy na hlodavce nesmějí přijít do styku s potravinou či pokrmem. O provedené deratizaci se vede zápis. Vždy se eviduje faktura případně doklad o předání díla (provedení práce).

6. **V případě, že není ve výdejně zvýšený výskyt hmyzu a hlodavců není povinné provádět speciální ochranou dezinsekci a deratizaci.** Pracovník výdejny je povinný kontrolovat výskyt hmyzu a hlodavců a provádět běžnou ochranou dezinsekci a deratizaci svépomocí, vhodnými prostředky k tomuto účelu.

 7. Denně jsou sanitovány toalety pro personál. Úklid zahrnuje též čištění, případnou dezinfekci jídelny.

8. Mycí a dezinfekční prostředky

a) Mycí a dezinfekční prostředky musí být vhodné do potravinářství a schválené Ministerstvem zdravotnictví, dále u přípravků, u kterých to nařizuje chemický zákon, musí být dodavatelem dodán bezpečnostní list.

 b) Přípravky se používají výhradně v souladu s návodem k použití uvedeným na obalu na jednotlivých přípravcích, případně na příbalovém letáku

**4. Povinnosti pracovníků – organizace provozu výdejny**

1. odpovědnost za otevírání a uzavírání prostor má paní Skopcová
2. dbát na svůj zdravotní stav
3. mít na pracovišti zdravotní průkaz
4. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
5. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
6. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
7. všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
8. kontrola záručních lhůt potravin

**5. Zásady provozní hygieny**

1. 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
2. úklid pracoviště a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány
4. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
5. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní výdejny
6. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
7. do prostor školní výdejny nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
8. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
9. zákaz kouření ve všech prostorách
10. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí.

**5.1. Skladování potravin**

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost paní Skopcová. V lednici je umístěn teploměr. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost.

**5.2. Výdej stravy:**

Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

**6. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní výdejny povinni :**

1. nepracovat s nožem směrem k tělu
2. odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
3. nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
4. zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,…) na pracovní plochy
5. dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní výdejny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
6. dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
7. 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
8. dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
9. 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
10. Ve výdejně nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv. Nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty
11. **Ceník stravy platný od 1. 9. 2023**

Děti 3-6 let: oběd 34,- Kč včetně DPH

 svačina 13,- Kč včetně DPH

 přesnídávka 15,- Kč včetně DPH

 pitný režim 5,- Kč včetně DPH

Děti 7 let: oběd 37,- Kč včetně DPH

 svačina 13,- Kč včetně DPH

 přesnídávka 16,- Kč včetně DPH

 pitný režim 5,- Kč včetně DPH

Úprava cen bude probíhat podle meziroční míry inflace, zveřejněné Českým statistickým úřadem.

 **JÍDELNA**

 **Organizace dohledu**

1. Řád školní jídelny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti (prostor) školní jídelny určené ke stravování dětí mateřské školy.
2. Dohled při jídle zajišťují zaměstnanci právnické osoby vykonávající činnost školy (pedagogičtí pracovníci školy, případně jiní zaměstnanci školy).
3. Dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění kázně dětí, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
4. Dohlížející pracovníci zejména
5. sledují reakce strávníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,…),
6. sledují způsob výdeje stravy
7. výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné děti probíhá před zahájením vydávání jídel, a to vždy v době 11:30 – 11:45 hodin
8. sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů
9. regulují osvětlení a větrání
10. sledují bezpečné odevzdávání nádobí dětmi. Roztřídění nádobí, seškrabávání zbytků jídel apod. provádí personál stravovacího zařízení
11. Běžný úklid zajišťuje při jídle určená pracovnice, včetně úklidu stolů a podlahy znečištěných jídlem během provozu.
12. Pracovnice výdeje jídel vyvěšuje jídelníček v šatně MŠ, vždy na období jednoho týdne.
13. Strávníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a příloh. Děti nejsou nuceny ke konzumaci celého vydaného jídla a vraceni k dojídání, pouze na talíř dostávají celou skladbu oběda, alespoň na ochutnání.

**8. Závěrečná ustanovení**

1. Směrnice nabývá platnosti dnem 1. 9. 2023
2. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2023

V Březí dne 1. 9. 2023

 Verknerová Soňa

 ředitelka školy