



17. mateřská škola Plzeň, Čapkovo nám. 4, příspěvková organizace	
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDLNY	
Vypracovala vedoucí školní jídelny:	Alena Menclová
Řád nabývá účinnost dne:	1.2.2019
Aktualizace řádu:	
Název školy:	17. mateřská škola Plzeň, Čapkovo nám. 4, příspěvková organizace
Sídlo školy:	Čapkovo nám. 4, 326 00 Plzeň
IČO:	70940631
Zápis do obchodního rejstříku:	17.11.2004
Spisová značka:	Pr 603 vedená u Krajského soudu v Plzni
Zápis školy do rejstříku škol:	1.1.2005
Ředitelka:	Mgr. Matoušíková Kateřina
Stanovená kapacita školy:	109 dětí
Stanovená kapacita školní jídelny:	130 jídel
Počet tříd:	4
Provoz školní jídelny:	6,00 – 15,30 hod
Změny v Provozním řádu školní jídelny jsou prováděny formou aktualizací	





Zásady provozu ŠJ se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů a hygienickými předpisy.

Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin.

Základní vyhlášky a předpisy jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny.

Vybavení kuchyně:

- 1 ks elektrický sporák
- 1 ks elektrická pánev
- 1 ks elektrický robot
- 4 ks lednice
- 1 ks váha
- 1 ks nerezové pracovní stoly
- 2 ks nerezové dřezy
- třítroubová pec
- 1 mrazák

NÁDOBÍ

Nádobí na vaření je nerezové částečně smaltové, průběžně vyměňované za nerezové. Pracovní plochy stolů jsou označeny, k jakému účelu jsou používány. Pracovní náčiní (nože, prkénka) je barevně odlišeno.

Zvlášť je vyčleněno nádobí na kuřecí maso. Vejce se vytloukají v kuchyni. Skladovány jsou v chladničce určené jen pro tyto účely bez přepravních podložek.

V kuchyni se myje nádobí tzv. černé.

V přípravných kuchyňkách je nádobí bílé. Kuchyňky jsou vybaveny mycími stroji.

VĚTRÁNÍ KUCHYNĚ: je zajištěno okny.

Stará okna byla vyměněna za plastová se sítí proti hmyzu a žaluziemi.

OSVĚTLENÍ KUCHYNĚ - zářivky

SKLADY A JEJICH VYBAVENÍ

Ve školce jsou 2 sklady potravin

- 1) mouka, cukr atd.
- 2) zeleninový + ovocný

Vybavení skladů: Regály na potraviny.

Větrání skladů je zajištěno okny, na kterých je drátěná síťovina. Tím jsou sklady zajištěny proti hmyzu a menším zvířatům.

V obou skladech, lednicích, mrazicím boxu a mrazáku jsou teploměry.



Kuchařka dbá na správné skladování a uchování potravin. Záruční doba potravin je kontrolována při přejímce zboží a průběžně. Kuchařka dbá správného technologického postupu při zpracovávání potravin. Zvláště pak při přípravě pokrmů z kuřecího masa a vajec, aby byly řádně tepelně zpracované.

Pracovnice kuchyně jsou povinny hlásit lékaři změnu zdravotního stavu, zvláště jde-li o infekční onemocnění. Zdravotní průkazy kuchařek jsou uloženy u vedoucí školní jídelny a v osobní složce pracovnice (pouze kopie) u ředitelky školy

U umyvadel v kuchyni a u WC kuchařek jsou tekutá mýdla v dávkovači, dezinfekční prostředek na ruce a ručníky na jednou použití.

Pracovnice mají společnou šatnu a svůj sprchový kout. Každá kuchařka má svůj prostor pro civilní a zvláště pro pracovní oděv.

Kuchařky denně nosí pokrývku hlavy a pracovní oděv mění dle potřeby. Každý rok si kupují nový pracovní oděv a obuv. Dle opotřebení i častěji.

Kuchařky používají při obsluze mycích strojů v přípravných kuchyňkách při dávkování přípravku ochranné rukavice.

Pracovnice kuchyně nenosí žádné ozdoby na ruku a nemají nalakované nehty.

Čistící přípravky jsou uskladněny mimo prostor kuchyně.

V kuchyni a přípravných kuchyňkách jsou pouze ty, které kuchařky potřebují a používají, v nejmenším nejnutnějším množství.

Za pravidelné kontroly technického stavu přístrojů v kuchyni zodpovídá vedoucí školní jídelny a kuchařky.

Pracovnice kuchyně musí ohlašovat vedoucí školní jídelny všechny zjištěné závady.

Malování kuchyně a skladů potravin se provádí každý druhý rok.

ÚKLID KUCHYNĚ se provádí denně průběžně v pracovní době. Po skončení pracovní doby mytí stolů, nádobí a podlahy. Jednou týdně je prováděn úklid skladů (dle potřeby častěji), odmražení lednic, mrazáků. Celkový úklid kuchyně a dezinfekce jednou za měsíc.

O dezinfekci a úklidu jsou vedeny záznamy jak v kuchyni, tak v přípravných kuchyňkách.

Za čistotu přípravných kuchyňek zodpovídá kuchařka, která ji má přidělenou.

ODVOZ ODPADU zajišťuje firma Čistá Plzeň.

Komunální odpad: ukládán do venkovních uzavřených nádob a odváží se 1 x týdně.

Separovaný odpad (sklo, plast, papír) se třídí do nádob k tomu určených mimo budovu MŠ, odváží se 1 x za dva týdny.



BIO odpad: třídí se do hnědých nádob, likviduje se 1x týdně.

Všechny nádoby jsou plastové a pravidelně se provádí jejich sanitace.

Odpadkové koše jsou opatřeny jednorázovými igelitovými pytlí.

Cizím osobám je vstup do kuchyně zakázán.

Kouření je zakázáno v celém objektu mateřské školy. Zakaz platí i pro kouření elektronických cigaret.

DOBA VÝDEJE JÍDLA

Doba podávání stravy je neměnná.

- dopolední svačina od 9,15 hod
- polévka v 11,45 hod a výdej hlavního jídla od 12,00 hod
- odpolední svačina od 14,30 hod

Jídlo vydávají kuchařky, děti jsou vedeny k samostatnosti, starší děti se obsluhují samy, mladším pomáhá učitelka a provozní zaměstnanci. Svačiny jsou průběžné, podle činností dětí. Časový odstup mezi jídly je do 3 hodin.

Zaměstnanci školní jídelny jsou proškoleny o hygienických normách.

Pomazánky jsou vyráběny těsně před distribucí svačinek. Doba použitelnosti je ½ hodiny.

Teplota vydávaných jídel nesmí klesnout pod 60° C, zbytky jsou likvidovány denně.

Strava je připravována v mateřské škole dle hygienických norem a receptur s dostatkem vitamínů, vlákniny a je pravidelně vyhodnocován spotřební koš.

Při výdeji jídel používají kuchařky jednorázové rukavice.

Jednorázové rukavice používají také učitelky při potřebné manipulaci s jídlem (přidávání dětem).

Jídelní lístek je vyvěšen ve vstupní hale školy a v každé třídě. Odnášení stravy z mateřské školy není dovoleno ani rodičům a ani zaměstnancům. Výjimkou je hygienicky balené svačiny dětem po obědě.

PITNÝ REŽIM

Od 6,00 hod hodin mají děti na každé třídě po celý den pití. Pití podle potřeby doplňují provozní pracovníci. Pití je k dispozici v porcelánových džbánech a voda je dětem k dispozici v samoobslužných zásobnících. O mytí nádob k pitnému režimu se starají kuchařky. Nápoje se obměňují: ovocné čaje, vitamínové nápoje, šťávy, minerálky, voda, apod.

Na pitný režim je používají děti vlastní plastový hrneček z domova. V teplém období je dětem podáváno pití i na zahradu.



PLACENÍ STRAVNÉHO

V 17. MŠ Plzeň hradí rodiče stravné INKASEM z účtu. Provádí vedoucí školní jídelny. Při nástupu dítěte platí rodiče zálohu příkazem k úhradě ve výši 1.000,- na účet školní jídelny. Nespotřebované stravné ze zálohy se vrací na účty rodičů začátkem měsíce července. V případě, že rodiče neuhradí stravné, jsou telefonicky vyzváni k úhradě, poté písemně, možnost uhradit ze zálohy. Pokud rodič přesto stravné neuhradí, bude dítěti ukončena docházka do mateřské školy (podle § 561/2004 sb. Školský zákon)

V souladu s vyhláškou č.107/2005 Sb., jsou na našem zařízení vedeni sedmiletí stravníci ve výdejce potravin odděleně. Tyto děti mají vyšší finanční výživovou normu. Ve výdejce jsou vedeni odděleně i dospělí stravníci (zaměstnanci).

FINANČNÍ NORMATIVY

	STRÁVNÍCI 3-6 LET	STRÁVNÍCI 7-10 LET	DOSPĚLÍ
Přesnídávka	7,- Kč	9,- Kč	
Oběd	19,- Kč	23,- Kč	30,- Kč
Svačina	7,- Kč	9,- Kč	
Nápoje	4,- Kč		
CELKEM	37,- Kč	41,- Kč	

Příspěvek na stravné pro dospělého je stanoven v aktuálním předpisu FKSP na čerpání finančních prostředků.

Stravník hradí 15,- Kč na osobu / den v hotovosti u vedoucí školní jídelny do desátého dne v měsíci.

Mateřská škola je povinna dle směrnice 2000/89 ES a směrnice 1169/2011 EU informovat rodiče o obsahu alergenů v potravinách používaných při výrobě pokrmů v mateřské škole. Seznam alergenů je na nástěnce u jídelního lístku v hale školky.

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Provozní řád a sešit připomínek ke stravování je volně přístupný u vedoucí jídelny. Pracovnice byly seznámeny s provozním řádem a jsou povinny se jím řídit.