

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Provozní řád platný od 1. 9. 2020 ruší provozní řád platný od 1.7.20019 včetně jeho dodatků

Vedení:

Ředitelka MŠ :	Mgr. Alena Foltýnová
Vedoucí provozu a ŠJ :	Jana Filipová
Vedoucí kuchařka :	Magdalena Kostelanská

Provozní řád školní kuchyně vyplývá ze:

- zákona č. 561/2004 Sb, školský zákon
- vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování
- vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004

Provozní doba ŠK : 5,30 – 15,00

Výdejní doba :

	rozvoz	výdej
Přesnídávka	7,15 – 7,45	8,30 – 9,00
Oběd	10,15 – 10,30	11,45 – 12,15
Oběd do jídelonosičů		11,00 – 11,30
Svačina	10,15 – 10,30	13,45 – 14,15

Organizace provozu:

- příprava pokrmů probíhá dle pracovních náplní zaměstnanců kuchyně.
- přepravu stravy a prázdných přepravních obalů zajišťuje Město Hodonín, vše je přepravováno na základě smlouvy, dle platných předpisů, dodávkovým automobilem.
- určená pracovníce provádí kontrolu a zápisy měření, dle příslušné příručky HACCP
- příprava přesnídávky, oběda i svačiny, probíhá dle jídelníčku a stanovených norem pro MŠ, za dodržení hygienických předpisů
- Všichni pracovníci provozu MŠ jsou povinni dodržovat bezpečnostní a hygienické předpisy a používat předepsaný oděv a obuv.

Odhlásování obědů:

Obědy se odhláší jeden den předem, nejpozději však ráno do 7,00 hod. Zástupce dítěte zapíše omluvu do sešitu, k tomu určenému, v šatně MŠ, nebo odhlásí dítě telefonicky na čísle 518354625.

Onemocní – li dítě, první den nemoci si může, jeho zástupce stravu vyzvednout do přineseného jídlo nosiče od 11,00 do 11,30 hod. Následující dny se musí strava odhlásit. Neodhlášený a neodebraný oběd je strážníkovi účtován v plné výši, včetně provozních nákladů.

Výše stravného: (náklad na potraviny):

Děti	kategorie 3-6 let	kategorie 7-10 let
Přesnídávka	9,-	10,-
Oběd	20,-	22,-
Svačina	8,-	8,-
Pitný režim	0,-	0,-
Celkem:	37,- Kč	40,- Kč

Pitný režim neúčtujeme z důvodu, že děti v MŠ pijí během dne vodu z vodovodního řádu. Čaje, ovocné šťávy, sirupy, džusy apod. jsou jim podávány a účtovány v rámci jednotlivých denních chodů, dle jídelníčku.

Zaměstnanci

Oběd **28,- Kč**

Placení stravného:

Placení se provádí:

- HOTOVĚ - pouze po dohodě s vedoucí kuchyně na MŠ Mozaika, Sídlištní 3993/4.
- TRVALÝM PŘÍKAZEM V BANCE

Platí se stálá platba zadaným trvalým příkazem v bance. U sourozenců se platí jedním trvalým příkazem. Splatnost je k 20 dni v měsíci. První platba musí být uhrazena před nástupem dítěte do MŠ. Výše platby se stanoví dle platných cenových kalkulací.

- JEDNORÁZOVÝM PŘÍKAZEM nebo SLOŽENKOU

První a druhá platba probíhá zálohově. Musí být uhrazena před nástupem dítěte do MŠ.

Splatnost první je zpravidla 20.8. a druhé platby je 20.9. Výše platby se stanoví dle platných kalkulací. Každá další platba je za skutečně projedenou stravu v uplynulém měsíci, splatná je 20. Složenka nebo jiný doklad k placení bude předán v MŠ nejpozději do pátého kalendářního dne měsíce. Může se platit, na poště, internetovým bankovníctvím, na pokladně Komerční banky (pozor na poplatek)

Každý měsíc má rodič možnost kontrolovat správnost projedené stravy v šatně MŠ, kde bude vystavena stravovací listina s počtem stravovaných dnů, částkou k placení a stavem přeplatku, či nedoplatku svého dítěte.

Při neplacení stravného bude dítěti pozastaven vstup do MŠ a následně může dojít i k vyloučení z MŠ

Vyúčtování stravného:

Vyúčtování stravného se provádí při trvalém ukončení docházky dítěte do MŠ, nebo na konci školního roku a to buď:

- Vracením zůstatku v hotovosti v dohodnutém termínu s vedoucí kuchyně
- Převedením zůstatku na bankovní účet zástupce dítěte

Dotazy, připomínky :

Dotazy, připomínky, případné problémy se řeší ihned na místě s paní učitelkou nebo s vedoucí kuchyně na tel. : 518 353 363, e-mail: sj.sidlistni@seznam.cz.

Obecné zásady:

I. Provoz

- V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné čňapky nebo rukavice.
- Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. S elektrickými (plynovými) kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí el. proudu (plynu). Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 20 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- Při snímání pokliček a pák s nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
- Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní osobní ochranné pracovní prostředky.
- Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- Zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a vykostování. Používat ochrannou zástěru a ochranné rukavice nebo polorukavice proti pořezání. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
- Chléb a ostatní pečivo přechovávat na určených místech. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
- Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
- Do místností, kde jsou poživatiny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným, je zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.
- Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.
- Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota mycí vody musí mít minimálně 40 stupňů Celsia.
- Je nutno stírat pravidelně se stropů, říms a topných zařízení prach, okna a podlahy musí být pravidelně čištěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uschovávat odděleně a nesmí se používat k čištění kuchyňského nádobí a stolů.
- Všechny místnosti spol. stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být řádně odvětrány.
- V kuchyni, jídelně a skladišti potravin nesmějí být uschovány občanské šaty a obuv.
- Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
- Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru, jednorázové papírové ručníky a uzavírací nádoby na použitý hygienický materiál.

II. Stroje 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 musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou

v práci na strojích zaškoleni.

- Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným přípravkem - tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
- Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod., je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s elektrickým zařízením, ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hlavním uzávěrem a vyvětrat.
- Nastane-li v elektrickém zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části elektrické instalace (vypínače, trubky a kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
- Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
- Škrabka a pračka na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.

Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započatím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou a osušit papírovými ručníky. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovníci musí při vaření používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- aby pověřeni pracovníci byly seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí, pak alespoň každé 2 roky.
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel,
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- čistotu provozních a pomocných zařízení,
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,
- provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé),
- aby byl vypracován sanitální řád a aby byl dodržován.

Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost,
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout se kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování,
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami,
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní náradí, ochranný oděv a obuv,

- mít na pracovišti zdravotní průkaz,
- dbát na svůj zdravotní stav,
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu,
- malování, provádění a obnova nátěrů kuchyně dle potřeby
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc.

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení.

Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

Zásady společného stravování

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost hlavní kuchařka a vedoucí kuchyně, případně zastupující pracovník.

Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena.

Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravkách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.

Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku:

- na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu minimálně 12 minut,
- maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce
- na smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, vždy jednorázově - 20 minut před dokončením tepelné úpravy se do pokrmu nesmí nic přidávat,

V zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:

- vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů,
- vejce s porušenou skořápkou,
- vejce tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich (míchaná, na měkko, oka s tekutým žloutkem, vlastní majonéza),
- syrová masa typu tatarských bifteků.

Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami.

Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně,
- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním,
- syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním,
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody,
- tuky se nesmí přepalovat,
- vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným nebo nerezovým povrchem nebo s varného skla Při sestavování jídelniček dbáme nutričního doporučení ministerstva zdravotnictví platného od 1.9.2015.

V Hodoníně dne 28. 8. 2020

Mgr Alena Foltýnová
ředitelka MŠ

