



Mateřská škola Pastelka Pardubice, příspěvková organizace
se sídlem Rosická 157, 530 09 Pardubice

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Číslo jednací:	MŠ /0059/2023
Vypracovala:	Bc. Alena Vavřinová, ředitelka mateřské školy
Schválila:	Bc. Alena Vavřinová, ředitelka mateřské školy
Pedagogická rada projednala dne:	31. 12. 2022
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	31. 12. 2022
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	01. 01. 2023

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

Součástí tohoto předpisu je dodatek s ohledem na zhoršení epidemiologické situace – HACCAP pro stravovací provozy nad rámec hygienických předpisů



Úvod

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o závodním stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, žáků a zákonných zástupců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strážníků.

Úvod

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- **pro děti mateřské školy** v rozsahu 1 oběd denně a dvě svačiny v době pobytu dítěte ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování,
- **pro zaměstnance školy** v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání (zákon o závodním stravování).

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, Stravovací řád, Sanitární řád, Pokyny pro pracovníce kuchyně, Pracovní náplně, Pokyny BOZP

Provoz ve školní jídelně probíhá při dodržování veškerých hygienických předpisů. Všichni zaměstnanci mají zdravotní průkazy a podrobují se pravidelným preventivním prohlídkám u smluvního lékaře, jsou průběžně seznamováni s veškerými předpisy, které souvisí se školním stravováním.

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů potřebných k přípravě a výdeji pokrmů a veškerého nádobí. Zaměstnanci musí dodržovat postupy při přípravě stravy, zamezit křížení prostor a případné kontaminaci tepelně



zpracovaných pokrmů. Během vaření je teplota průběžně kontrolována. Před každým výdejem stravy je teplota opět změřena, aby se zabránilo poklesu pod stanovenou hodnotu.

Za dodržování hygienických předpisů při výdeji stravy pro dětské stravníky je zodpovědný personál školní jídelny. Nákup potravin a surovin k přípravě oběda je zajišťován smluvně fakturací. Každý dodavatel garantuje množství, kvalitu a nezávadnost zboží. Skladování je zajišťováno podle teploty, sortimentu, záruční doby po minimální dobu. Použití potravin s prošlou spotřební lhůtou je vyloučeno.

1. Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí stravníci z řad dětí a žáků a zaměstnanci řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky zařízení školního stravování. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácena před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje vždy na začátku školní docházky do mateřské školy.

2. Ceny stravného

Stravníci jsou zařazeni do věkových skupin, pro které jsou stanoveny finanční normativy dle platné legislativy. Vyhláška je přílohou tohoto vnitřního předpisu.

- V ceně je zahrnut pitný režim.
- Ceny stravného a zařazování stravníků do jednotlivých kategorií se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění poslední úpravy.
- Do věkových skupin jsou stravníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů 1- 4. Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna daného kalendářního roku.
- Výše stravného je přílohou tohoto dokumentu formou dodatku.

3. Výběr stravného

- Převodem na účet - trvalým příkazem na účet č. 194319721/0300 u ČSOB po přidělení variabilního symbolu. Ten přidělí vedoucí školní jídelny po vyplnění přihlášky ke stravování.

Stravné musí být uhrazeno do konce předchozího měsíce na měsíc následující, a to nejpozději do 15. dne předchozího měsíce, aby byla platba včas převedena na účet školní jídelny a mohla být stravníkovi připsána tak, aby od 1. dne následujícího měsíce měl zajištěnou stravu.



Přeplatky se vyúčtovávají dvakrát ročně – v lednu (za období září až prosinec) a v září (za měsíce leden až srpen) a převádí se zpět na účet, který byl zadán na přihlášce ke stravování.

4. Složení jídelníčku

Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše vybraných potravin. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají dle možnosti co nejčastěji. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnce v prostorách MŠ a na Fb stránkách a to každý pátek.

Seznam alergenů:

1. Obiloviny (vše obsahující lepek)
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašidy (Podzemnice olejná)
6. Sójové boby (sója)
7. Mléko
8. Ořechy, mandle, pistácie
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamové semínko
12. Oxid siřičitý
13. Vlíčí bob
14. Měkkýši

5. Příprava, výdej stravy, stolování

Strava připravená v přízemí mateřské školy se vyváží do kuchyněk v 1. a 2. patře. Na oběd kuchařky připraví polévku do hrnců a starším dětem do polévkových mís. Mladším dětem nalévají polévku paní učitelky, starší děti si polévku nalévají sami. Druhé jídlo připraví kuchařky na talíř. Jídlo si děti odnášejí ke stolu, použité nádobí odevzdávají na vyhrazené místo. Strávník má možnost jednoho přídatku stravy (mimo masa) dle stavu výdeje. Konzumace probíhá vsedě u stolu.



Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +65 °C

Úklid během výdeje zabezpečují kuchařky. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní nezbytná opatření k tomu, aby nedošlo k uklouznutí.

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí paní učitelky vedoucí ŠJ, ředitelce školy.

6. Podrobnosti k výkonu práv a povinností zaměstnanců ŠJ, dětí a jejich zákonných zástupců ve školském zařízení, podrobnosti o pravidlech vzájemných vztahů se zaměstnanci školy

Práva a povinnosti dětí

- děti mají právo využívat zařízení a vybavení ŠJ
- děti nesmí být nuceny ke konzumaci jídla ani k jeho dojídaní
- děti mají právo na stravování, a aby dostávaly vyváženou stravu (přesnídávku, oběd, svačinu)
- děti se řídí pokyny pedagogů a dalších oprávněných osob a dodržují pravidla kulturního soužití
- děti mají povinnost respektovat pokyny pedagogů a dalších oprávněných osob vedoucích k ochraně zdraví a bezpečnosti

Práva a povinnosti zákonných zástupců dítěte

- zákonný zástupce má právo vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny u vedoucí školní jídelny nebo u ředitele školy
- zákonný zástupce má právo odhlásit své dítě ze stravování
- zákonný zástupce má povinnost informovat vedoucí školní jídelny o změně zdravotní způsobilosti žáka
- zákonný zástupce má povinnost uhradit včas stanovený poplatek za stravu

Pravidla vzájemných vztahů dětí, zákonných zástupců a zaměstnanců mateřské školy

- pedagogové se snaží o vytváření příznivého sociálního klimatu mezi dětmi navzájem, mezi dětmi a pracovníky školy a mezi pracovníky školy a rodiči
- všichni zaměstnanci školy, děti a jejich zákonní zástupci dbají o dodržování základních společenských pravidel a pravidel slušné a zdvořilé komunikace



7. Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí a jejich ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

- Bezpečnost a ochrana dětí je po dobu výdeje a stravování zajištěna pedagogickými a nepedagogickými pracovníky školy.
- Pedagog děti opakovaně průběžně poučuje o základních bezpečnostních pravidlech při stolování, dbá na bezpečnost ve třídě i v umývárně.
- Pedagog sleduje stolování dětí a přiměřenou formou je upozorňuje na nedostatky v kultuře stolování.
- Pedagog dbá na slušné a ohleduplné chování, dodržování hygieny a pitného režimu dětí.
- Pedagog učí děti zdravému způsobu života, vede děti ke správným stravovacím návykům, motivuje je k vyváženému stravování a sám jde příkladem.
- V případě úrazu a nevolnosti učiní neprodleně pedagogičtí pracovníci, popř. provozní zaměstnanci odpovídající opatření (viz Traumatologický plán).

8. Podmínky zacházení s majetkem školy ze strany dětí a zákonných zástupců

- Děti a jejich zákonní zástupci jsou povinni chovat se ohleduplně k majetku školy, zacházet s ním ohleduplně a nepoškozovat úmyslně majetek školy
- Po dobu pobytu dítěte a v průběhu vzdělávání a stravování dětí v MŠ dbají pedagogičtí pracovníci na to, aby děti s majetkem zacházely šetrně a nepoškozovaly jej.
- Škodu, která je způsobena neúmyslně, strážník nehradí. Škodu na majetku školní jídelny, kterou způsobí dítě z nedbalosti, je povinen zákonný zástupce dítěte v plné výši uhradit.

Vnitřní řád nabývá účinnosti 01. 01. 2023

Vypracovala:

Bc. Alena Vavřinová

ředitelka MŠ