Škola: Mateřská škola Starý Smolivec	
Provozní řád ŠJ	
Č.j.: 52/26	Účinnost od: 1. 9. 2026
Spisový znak:	Skartační znak:
Změny:	
Vytvořila: Stanislava Marková	

Vyplývá ze zák. 561/2004 Sb., vyhlášky 107/2005 Sb. O školním stravování, ve znění novely č. 310/2025 SB. a 137/2004 Sb..

Vlastní organizace provozu

- Ve školní jídelně se vaří podle receptur pro předškolní zařízení. Pitný režim je dodržován během celého dne, nápoje jsou doplňovány dle potřeby. Voda je pitná.
- Jídelníček je zpracován na týden a je vždy v pondělí k dispozici rodičům. Zveřejněn na nástěnce v budově MŠ a v aplikaci Naše MŠ, která je přístupná všem zaměstnancům MŠ a rodičům dětí navštěvujících MŠ.
- Při příjemce zboží je přihlíženo na záruční lhůty potravin. Suchý sklad je veden dle norem, ovoce a brambory jsou uloženy samostatně.
- Chlazené zboží je uloženo v ledničkách, vždy podle druhu. Mrazák(maso, ryby).
- Nákupy provádí p. kuchařka přes zásilkovou službu Rohlík.CZ. Dle potřeby zaváží školní jídelnu firma Bidfood, COOP Plzeň.
- Běžný odpad se vyváží popelnicemi. Zbytky si odnáší zaměstnankyně MŠ pro potřeby krmení nehospodářských zvířat.
- Voda je zavedena z vodovodní sítě a je pitná, její kontrola probíhá v pravidelných intervalech. V případě závad je dětem podávána balená voda, která je stále v dostatečné zásobě ve skladu potravin MŠ.
- Zákaz kouření platí v celé budově mateřské školy.
- Samostatná šatna pro zaměstnance šk. jídelny je v přízemí. Personální WC je samostatné. Pomůcky pro úklid jsou uloženy ve skladu.
- Prostor na čistou a špinavou práci je vymezen a respektován.
- Pracovnice školní jídelny včas ohlašuje všechny závady ředitelce školy a zapisují je do knihy závad, kterou vede školnice MŠ.
- Vstup do školní jídelny v nepracovní dny a mimo pracovní dobu je povolen pouze s vědomím ředitelky školy.
- Za majetek, inventář, sklad potravin, finanční prostředky školní jídelny zodpovídá vedoucí školní jídelny a kuchařka - osobní zodpovědnost.
- Oddělené pracovní plchy: prkénko na maso, zeleninu, knedlíky…

Úvod

1. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně 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.
2. Konat činnosti ve stravovacích službách můžou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Zásady osobní a provozní hygieny

1. **Zaměstnanci kuchyně jsou povinni:**

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí praktický lékař, který fyzickou osobu registruje
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů
- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů
- v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty
- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky
- dodržovat zákaz kouření,

2. **Zaměstnanci nesmí při stravování podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.**

3. **Zásady provozní hygieny:**

- 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
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a

pokrmy
- musí být prováděna likvidace organického a anorganického odpadu
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozu kuchyně
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- do zázemí kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat. Do jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství
- v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje nádobí nelze kouřit
- na pracovišti musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků

4. Pro výkon činností v kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpadky a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku
- je nutno 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
- nelze opouštět provoz kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

2. Požadavky provozu

1. Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci kuchyně povinni:

- nepracovat s nožem směrem k tělu
- odkládat nářadí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nasazovat přídavná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u

nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajovat ručně
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje
- nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,…) po stole
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykosťování; při této práci používat ochrannou zástěru a ochranné rukavice
- chléb a ostatní pečivo uschovávat na určeném
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- sekanou nebo mleté maso připravovat ne dřív než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové
- při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté
- při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40 C; nepoužívat kovových drátěnek; 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
- při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečicích trub apod. dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku, a tím unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch a značné škody na zdraví; je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením ani s otevřeným ohněm; v takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny dveře a okna
- při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
- nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu

- při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů
- podlaha v kuchyni je přechodně vlhké prostředí
- jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí kuchyně, včetně mimořádných událostí

Vnitřní řád školní jídelny

1. Všeobecné podmínky

- Vnitřní řád školní jídelny upravuje práva a povinnosti dětí, jejich zákonných zástupců a všech pracovníků školy, organizaci provozu jídelny a jeho vnitřní režim, podmínky pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strávníků určenému ke stravování dětí a zaměstnanců školy, školní jídelny a ostatních strávníků.

- Provozní řád školní jídelny je závazný pro všechny osoby, které se stravují ve školní jídelně, v případě nezletilých dětí i pro zákonné zástupce.

- Školní jídelna zajišťuje stravu pro:
  - děti mateřské školy – přesnídávky, obědy, svačiny
  - obědy pro vlastní zaměstnance
- Dietní stravování, zajišťuje MŠ jen v případě, kdy dietní opatření umožňují přípravu jidel v kuchyni MŠ. Pokud jsou dietní opatření rozsáhlá a není možné vše při přípravě v provozu kuchyně dodržet, zajišťují stravování rodiče na základě smlouvy o donášce jídel.

2. Práva a povinnosti strávníků, pravidla vzájemných vztahů mezi dětmi, zákonnými zástupci dětí, pedagogickými pracovníky a provozními zaměstnanci

Práva dětí

- děti z mateřské školy mají právo na jeden oběd, přesnídávku a svačinu - denně
- mají právo na respektování individuálního tempa při jídle, děti nenutíme k dojídání jídla
- děti mají právo na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, na zdravé životní prostředí
- mají právo na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo psychickým násilím, zneužíváním, zanedbáváním, před sociálně patologickými jevy a všemi druhy toxikománií
- dítě, které je přítomno v MŠ, se stravuje vždy a má právo odebrat denně:
  a) polodenní: přesnídávka + oběd

b) celodenní: přesnídávka + oběd + svačina

- děti mají možnost konzumovat vlastní jídlo časově i prostorově společně se školním stravováním, bude mu poskytnuta nezbytná pomoc při konzumaci, pokud tuto pomoc potřebuje.

Povinnosti dětí

- děti dodržují pravidla kulturního stolování a slušného chování (předškoláci používají příbor)
- dodržují základní hygienická pravidla
- děti se nesmějí dopouštět projevu rasismu a šikanování
- použité nádobí odkládají na místo k tomu určeného, na stolek pro vrácení nádobí

Práva a povinnosti zákonných zástupců

- zákonný zástupce má právo vznášet připomínky a podněty k práci školní jídelny u vedoucí školní jídelny nebo ředitelky školy
- právo na diskrétnost a ochranu informací
- zákonný zástupce má povinnost informovat vedoucí školní jídelny o změně zdravotní způsobilosti dítěte
- povinnost ve stanoveném termínu hradit úplatu za stravování dítěte
- donášená strava splňuje nutričně i hygienicky všechny podmínky pro stravování v předškolním zařízení. Je vrámci možností podobná stravě podávané dětem při školním stravování

<u>Pravidla vzájemných vztahů mezi dětmi, zákonnými zástupci dětí,</u> pedagogickými pracovníky a provozními zaměstnanci

- učitelka ve školní jídelně vydává dětem a zákonným zástupcům pouze takové pokyny, které bezprostředně souvisí s plněním provozního řádu školní jídelny, zajištění bezpečnosti a dalších nezbytných organizačních opatření.
- **informace, které zákonný zástupce poskytne o dítěti (zdravotní způsobilost) jsou důvěrné a všichni pedagogičtí pracovníci se řídí zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů**
- Děti jsou přiměřeně svému věku vedeny učitelkami k zásadám zdravého stravování a zásadá**m** stolování, dbají pokynů pedagoga i ostatních zaměstnanců školy. Pedagog dbá na bezpečnost dětí ve školní jídelně, hygienu před jídlem, nehlučnou komunikaci, věnuje dítěti náležitou pomoc a dopomoc. Koriguje sebeobsluhu, správné sezení dětí a používání příborů,. V žádném případě nenutí děti do jídla

3. Organizace provozu

Mateřská škola učí děti správným stravovacím návykům a tomu je přizpůsobena skladba jídelního lístku. Jídelní lístek je sestavován na základě nutričního doporučení, podmínkou je plnění spotřebního koše. Jídelní lístek je umístěn v chobě v MŠ. Změna jídelníčku je vyhrazena (např. z provozních důvodů nebo zásobování). Na alergeny přítomné v námi podávané stravě se lze doptat u vedoucí stravování.

Provozní doba školní jídelny, výdej stravy

Přesnídávka, oběd a odpolední svačina jsou podávány v jídelně, děti se obsluhují pod dohledem paní učitelky samostatně. Polévku nalévá kuchařka. Děti si po jídle odnášejí samy použité nádobí na vyhrazený prostor.
Za dodržování hygienických předpisů, pitný režim, mytí nádobí, úklid kuchyně a čistotu stolu a podlah odpovídá vedoucí školní jídelny a kuchařka.

Pitný režim V Mateřské škole je zaveden pitný režim, tak, aby děti měly **samostatný přístup k nápoji, kdykoliv po celý den. Džbán je umístěn v jídelně.**

Provozní doba školní jídelny je od 7:00 do 13:30 hod

Přesnídávka se vydává	od 8.30 do 9.00 hod
obědy	od 11.30 do12.00 hod
odpolední svačina	od 14:45 do 15.00 hod

Odhlašování a přihlašování na tel. 606602525 nebo osobně ve MŠ

Stravné se přihlašuje formulářem "Přihláška ke stravování" před nástupem dítěte do MŠ. Vyplněnou a podepsanou přihlášku rodiče odevzdají ředitelce MŠ.

Při onemocnění dítěte je možné stravu za první den odebrat do jídlonosičů a potom dítě odhlásit.

Vyhláška o školním stravování 107/2005 Sb. Nedovoluje odnášení odpoledních svačin domů.

Nevyzvednutá strava v 1. den nepřítomnosti ve škole **propadá bez náhrady.**

Účastník stravování (učitelky, kuchařka, provozní pracovnice) mají nárok na zvýhodněné stravování pokud v daný den odpracují alespoň 3 hodiny, jinak hradí plnou cenu oběda dle vyhlášky o nákladech na stravování č. 84/2005 Sb.

Platba stravného

Úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování je určena výší finančního normativu. Finanční normativ je stanoven podle cen potravin v místě obvyklých.
Stravné se platí hotově do 10 dne měsíce převodem na účet MŠ.
Dle školského zákona 561/2005 Sb. §35 může ředitel po předchozím písemném

upozornění zákonného zástupce ukončit docházku dítěte do MŠ. V případě, že zákonný zástupce opakovaně neuhradí úplatu za školní stravování ve stanoveném termínu a nedohodne s ředitelem jiný termín úhrady.

Ceník stravného děti	Přesnídávka..... 14,- Kč Oběd..... 26,- Kč Svačina.....13,- Kč
Děti starší 6ti let a děti s odkladem šk. doch	Přesnídávka.....15,- Kč Oběd..... 27,- Kč. Svačina.....13,- Kč

Pitný režim je v ceně stravného, jeho hodnota jsou 4,- Kč na den.

Vratná záloha 1000,- při nástupu do MŠ, vyúčtování při odchodu z MŠ.

Zaměstnanci 55,- Kč (z toho 10,- Kč příspěvek z FKSP) **Stravné hrazeno ze mzdy.**

4. PODMÍNKY ZACHÁZENÍ S MAJETKEM ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Děti používají zařízení školní jídelny za účelem stravování.
- Po dobu vzdělávání a tedy i při stravování zajišťuje především pedagog mateřské školy, ale i ostatní zaměstnanci to, aby děti zacházely šetrně s věcmi a úmyslně jej nepoškozovaly.
- Děti jsou pedagogy a zaměstnanci školy vedeny k ochraně majetku školy.
- Děti musí manipulovat s nádobím pouze v rámci jejich předpokládaných možností – příprava tácků, talířů, hrnečků, příborů pouze jednotlivě, stejný postup i při odnášení použitého nádobí, dodržovat pravidla pro odnášení použitého nádobí na odkládací stolek.
- Povinnosti všech zaměstnanců mateřské školy je majetek školy chránit a nepoškozovat.

5. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ

- Za bezpečnost dětí v mateřské škole zodpovídají v plné míře pedagogická pracovnice, a to od doby převzetí od jejich zákonného zástupce až do doby předání zástupci dítěte nebo jím pověřené osobě. Tato zodpovědnost vyžaduje od učitelek neustálou přítomnost u dětí po celou pracovní dobu, tzn. i během stravování.

- V případě úrazu pedagogická pracovnice zajistí prvotní ošetření dítěte, v případě nutnosti i následného lékařského vyšetření či ošetření. Rodiče jsou vyrozuměni bezodkladně. Každý úraz pedagogický pracovník neprodleně zaznamená do knihy úrazů a oznámí ho vedení školy.

- V rámci bezpečnosti se strávníci chovají v jídelně dle pravidel BOZ, v souladu s hygienickými předpisy, dle zásad slušného chování a společenských pravidel stolování. Strávníci jsou povinni řídit se pokyny personálu školní jídelny a pedagogického dohledu, zároveň se nesmí dopouštět projevů rasismu a šikany.

- Podmínky zajištění před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí. Důležitým prvkem ochrany před sociálně patologickými jevy je i výchovně vzdělávací působení na děti již předškolního věku zaměřené na zdraví způsob života. V rámci školního vzdělávacího programu jsou proto děti nenásilnou formou, přiměřeně k jejich věku a schopnostem pochopit a porozumět dané problematice.

- Způsob řešení nouzových a havarijní situací (např. přerušení dodávky energií, vody apod.) projedná ředitelka školy neprodleně se zřizovatelem a seznámí strávníky s jejím řešením.

6. ZÁVĚREČNÉ USTANOVENÍ

Vnitřní řád je vyvěšen na nástěnce v chodbě MŠ tak, aby byl všem přístupný a viditelný.

Tento vnitřní řád nabývá účinnosti dne 1. 9. 2026

Ve Starém Smolivci 27. 8. 2026

Stanislava Marková
ředitelka MŠ Starý Smolivec