

# Provozní řád

## Školní jídelny Mateřské školy Tylova ul. 920, Sušice

**Název provozovny:** *Mateřská škola Tylova Sušice, školní jídelna*

**Adresa:** *Tylova 920 Sušice II, 34201*

**Adresa provozovatele:** *Město Sušice, náměstí Svobody 138*

**Druh činnosti:** *Školní jídelna zajišťuje stravování dětí předškolního věku, dětí s odkladem školní docházky a vlastních zaměstnanců- závodní stravování. Rozsah předplacené celodenní stravy dětí v MŠ: přesnídávka, oběd (polévka, hlavní pokrm, nápoj, salát či kompot dle nabídky jídelníčku), odpolední svačina. Pitný režim po celý den pobytu dítěte v MŠ. Oběd dospělí (provozní zaměstnanci a pedagogičtí pracovníci): Polévka, hlavní pokrm, nápoj, salát či kompot dle nabídky jídelníčku.*

**Provozní doba:** *kuchyně 6.00 – 14.30 hodin  
vedoucí školní jídelny 7.00 – 15.30 hodin*

**Počet zaměstnanců:** *hlavní kuchařka, pomocná kuchařka, dvě pomocné síly a vedoucí školní jídelny.*

**Finanční norma :** *od 1.9. 2013 změna finančního limitu na nákup potravin: kategorie strážníků 3-6let přesnídávka: 6,-Kč, oběd: 15,-, svačina: 6,-Kč a pitný režim 3,- Celkem 30,- Kč.*

*Finanční limit na nákup potravin kategorie strážníků 7- 10 let Přesnídávka: 7,- Kč, oběd: 17,- Kč, svačina: 6,-Kč, pitný režim: 3,-Kč. Celkem 33,- Kč Vlastní zaměstnanci oběd 25,-Kč finanční norma.*

*Děti si mohou během dne na všech třídách MŠ vybrat v rámci pitného režimu čaj (dle ročního období), koncentráty a džusy v rámci zdravé výživy. Dále pak mošty fa Lukrena. Pokud dítě odchází domů po obědě, dostává odpolední svačinu, která je nutná spotřebovat do 14. hodiny. Odpolední svačiny se z provozních důvodů nemusí vždy shodovat se svačinami, které jsou napsány v jídelníčku.*

*Všechny dosud nastoupené děti mají vyplněné přihlášky ke stravování. Přihlášku vyplní při nástupu do MŠ rodiče nového dítěte u vedoucí ŠJ. Poplatek za stravné a školné je vybírán zpětně v hotovosti (kancelář vedoucí ŠJ), nebo platbou z účtu rodičů vždy do 20. každého měsíce. Při opakovaném nezaplacení stravného má ředitelka MŠ právo toto dítě z MŠ vyřadit.*

*Rodiče odhlašují své dítě vždy den předem a to do 15.30 hodin p. učitelce na třídě, nebo zápisem do sešitu u jídelníčku na nástěnce. Dále pak mobilním telefonem a pevnou linkou do MŠ. Čísla jsou uvedena na nástěnkách všech 6. tříd mateřinky. Pokud rodič dítě neomluví (stejně v 1. den nemoci dítěte), má možnost si od 11 do 12 hodin vyzvednout neodhlášené celodenní stravné v kuchyni MŠ.*

**Výdej přesnídavek, obědů a svačin:** prováděn na všech kuchyňkách 6. tříd MŠ:  
8.25, 8.30, 11.25, 11.30 a 14.25, 14.30. hodin.

### **Způsob a četnost prováděného úklidu - desinfekce:**

**Denní úklid:** myjí se pracovní plochy, náčiní, nádobí. Stroje a zařízení, které byly použity pro přípravu jídel. Myjí se dřezy, podlahy a odstraní se všechny odpady.

**Týdenní úklid:** mytí a desinfekce podlah, dřezů, keramických obkladů, kuchyňského nábytku a chladícího zařízení. Úklid společných prostor (šatna, sklady potravin, přilehlé sklady a chodby). Používány mycí přípravky fa NorDen Czech s.r.o.

**Sanitární úklid:** provádí se 1x za 3 měsíce.

Myjí se a desinfikují podlahy, keramické obklady, nábytek, skladové regály, výdejní kuchyňky a výdejní nádobí na 6. třídách MŠ. Myjí se okna a otírají stropní svítidla. Používány mycí prostředky fa NorDen Czech s.r.o.

Pro úklid a sanitaci je zřízena úklidová komora s čistícími prostředky.  
Malování kuchyně probíhá každý rok.

### **Uložení a četnost výměny pracovních oděvů:**

Zásady provozní a osobní hygieny jsou dodržovány a prováděny podle § 49, § 50, § 52, vyhlášky 137/2004sb. MŠ má svoji prádelnu, která pere pracovní oděvy pro kuchařky.

Pracovnice ŠJ mají k dispozici dvě šatnové skříňky na civilní a pracovní oděv. Každá kuchařka vlastní 5 bílých pláštíků, zástěry, protiskluzovou zdravotní obuv a síťku na hlavu. Pomocná síla má k dispozici barevnou zástěru, gumovou zástěru, rukavice a holínky. Vedoucí ŠJ vlastní pracovní plášť, obuv, pokrývku hlavy. Soupis a seznam ochranných pracovních prostředků je uložen u vedoucí ŠJ. Proškolení pracovníků o zásadách osobní hygieny, dodržování postupů HACCP je prováděno vždy na začátku nového kalendářního roku.

**Sklad potravin:** Každý měsíc je prováděna inventura zásob skladu, dále kontrola záručních dob potravin. Kontrolu provádí vedoucí ŠJ spolu s hlavní kuchařkou. Skladování potravin v neporušených a uzavřených obalech s vyloučením možnosti křížové kontaminace. Přístup do skladu potravin: vedoucí ŠJ a hlavní kuchařka.

**Zásobování pitnou vodou:** školní jídelna je napojena na městský vodovod, protokoly o zkoušce pitné vody: 1krát za rok. Uloženy u vedoucí ŠJ.

**Kanalizace:** školní jídelna je napojena na městskou kanalizaci.  
Kuchyně má nainstalovanou vzduchotechniku na odsávání par.



