

Mateřská škola Vilémov, okres Olomouc,
příspěvková organizace

Vnitřní řád školní jídelny - výdejny

Čj. 15/2022

Obsah : 1. Úvodní ustanovení
2. Požadavky na zdravotní stav pracovníka výdejny
3. Povinnosti provozovatele
4. Povinnosti pracovníce jídelny – výdejny, organizace provozu
5. Dohled nad stravováním
6. Zásady provozní hygieny
7. Požadavky na BOZP v jídelně - výdejně
8. Závěrečná ustanovení

1. Úvodní ustanovení

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon) a vyhlášky č.137/2004 Sb ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. v platném znění, vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

- provozní řád školní výdejny je soubor pravidel a opatření spojených s provozem místnosti školní jídelny určené ke stravování dětí a zaměstnanců školy a místnosti určené pro výdej jídla.
- vedoucí stravovacího zařízení, které pro nás stravu připravuje, vydává soubor pokynů pro rodiče – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, způsob placení (ve Školním řádu MŠ Vilémov). Každý týden posílá jídelníček, který je v MŠ vyvěšen.
- případné problémy konzultuje ředitelka školy s vedoucí stravovacího zařízení a orgány ochrany veřejného zdraví (hygienické stanice)

2. Požadavky na zdravotní stav pracovníka výdejny stravy a jeho osobní hygienu

- před nástupem do zaměstnání je pracovník povinen se podrobit vstupní prohlídce a mít na pracovišti platný zdravotní průkaz
- dbá na svůj zdravotní stav, neprodleně hlásí zaměstnavateli infekční onemocnění své, svých rodinných příslušníků a spolubydlících. Nesmí být nositelem choroboplodných zárodků.
- pracovník výdejny musí být prokazatelně seznámen s vnitřními předpisy výdejny, předpisy BOZP a PO, které se vztahují na jeho pracovní činnost. Je povinen tyto

předpisy dodržovat.

Za proškolení pracovníků odpovídá ředitelka. Školení se pravidelně opakuje po jednom roce.

- pracovník výdejny je povinen nahlásit své zranění ředitelce školy a nechat se ošetřit
- před zahájením práce může pracovník vstoupit na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu a s důkladně umytýma rukama.
- pracovník dbá na to, aby oděv, v němž pracuje, byl čistý a v případě znečištění včas vyměněn. Pracovní oděv je uložen na vyhrazeném místě odděleně od civilního oblečení. Toto místo je udržováno v čistotě a pořádku.
- je bezpodmínečně nutné, aby pracovník pečoval o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, příprava stravy), po použití WC a při každém znečištění si umyl ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku
- nehty na rukou musí mít čisté, krátce přistřižené a nenalakované.
- během podávání jídla dbát na to, aby měl hlavu přikrytou vhodnou a čistou příkrývkou z funkčně vyhovujícího a snadno čistitelného materiálu, vlasy musí být upraveny tak, aby nepadaly do potravin. Pokrývka hlavy musí být při porcování a výdeji pokrmů.
- pracovník výdejny po skončení práce řádně uklidí výdejnu, uklidí veškeré použité nádobí a termovárnice na určené místo.
- za výše uvedené body odpovídá pověřený pracovník výdejny, nápravné opatření zabezpečuje ředitelka MŠ.
- platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště

3. Povinnosti provozovatele

Provozovatel je povinen zajistit :

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na práci ve výdejně
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výdejních a skladovacích prostorách
- vypracování sanitačního řádu a kritických bodů HACCP, zajištění jejich dodržování

4. Povinnosti pracovnice jídelny – výdejny, organizace provozu

- zajišťuje spojení mezi MŠ a školní jídelnou, která zabezpečuje stravování v naší MŠ:

telefonicky hlásí počty stravujících se dětí, odhlašuje, přihlašuje, vede písemnou agendu dle pokynů jídelny

- dodržuje zásady provozní a osobní hygieny, sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
- pokrmy jsou z jídelny do naší výdejny dováženy v nerezových termónádobách
- pracovnice výdejny sleduje dodržování kritických bodů, provádí zápis, vydávané pokrmy musí mít teplotu nejméně +60 °C.
- dodržuje hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- užívá jen schválené pracovní postupy, všímá si kvality a nezávadnosti

zpracovávaných potravin

- kontroluje záruční lhůty dodaných potravin

5. Dohled nad stravováním

- dohlížející pracovníci vydávají pokyny k zajištění hygienických, kulturních a stravovacích návyků, kázně dětí
- učitelky, případně provozní zaměstnanci školy, jsou vždy přítomni při stravování dětí
- sledují reakce strávnicků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření,...), případné oprávněné připomínky ihned řeší telefonicky s vedoucí ŠJ.
- dětem je vydávána kompletní strava včetně masa a příloh. Děti nesmí být nuceny do jídla a vráceny k dojídaní.
- vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávnicki je neodnášejí z místnosti. Ovoce, pokud je vcelku, je možno vzít domů, pokud ho dítě ihned celé nesní.
- sledují způsob výdeje stravy, samostatnost dětí
- zamezují vstupu rodičů dětí do výdejny. Výdej jídel do jídlonosičů pro nemocné děti probíhá po vlastním výdeji jídla přítomným dětem.
- sledují dodržování jídelníčku a pitného režimu
- sledují čistotu vydávaného nádobí, příborů, táců
- regulují osvětlení a větrání

6. Zásady provozní hygieny

- běžný úklid v jídelně zajišťuje pracovnice výdejny stravy, včetně stolů a podlah znečištěných jídlem
- náčiní, nádobí, pracovní plochy, kuchyňské přístroje musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
- průběžně musí být hygienicky nezávadným způsobem prováděna likvidace odpadu
- preventivně je třeba chránit suroviny, polotovary a jiné poživatiny před stykem s hmyzem, zvířaty a ptáky a zacházejí s nimi tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti
- do prostor školní výdejny nepřipustit vstup nepovolaných osob a zvířat
- zákaz kouření ve všech prostorách
- úklid pracoviště se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Mytí nádobí se provádí v myčce, v případě malého množství nádobí ručně
 - v dostatečně teplé vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Teplota vody je min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky.
 - Voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek.

7. Požadavky na BOZP v jídelně- výdejně

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní výdejny povinni :

- při manipulaci se stravou a práci s ostrými předměty (nože, vidlice...) je třeba mít na

paměti hledisko bezpečnosti

- odkládat nádoby a náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj
- nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách výdejny a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- závady na spotřebičích výdejny ihned oznamovat ředitelce a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem
- při obsluze elektrických spotřebičů 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
- plně se soustředit na práci, při práci se nerozptylovat
- při vzniku pracovního úrazu ihned tuto skutečnost oznámit vedoucímu zaměstnanci a úraz zapsat do knihy úrazů

8. Závěrečná ustanovení

Provozní řád školní jídelny- výdejny s č.j .15/2022 nabývá účinnosti dnem 1.9. 2022

Ve Vilémově dne 31.8. 2022

Mgr.Zuzana Vičarová, ředitelka MŠ Vilémov