



PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY - VÝDEJNY	
NOE – Křesťanská základní škola a mateřská škola v Pardubicích	
Vypracoval:	Ing. Jana Marková, vedoucí učitelka MŠ
Schválil:	Mgr. Markéta Chmelová, ředitelka školy
Č.j.:	200/2012
Spisový znak:	106
Skartační znak:	A5
Počet příloh:	3
Změny:	-----
Účinnost od:	1.9.2012

Čl. 1

Informace o zařízení Školní jídelna - výdejna

Název školy:	NOE – Křesťanská základní škola a mateřská škola v Pardubicích
Sídlo:	Lonkova 512, 530 09 Pardubice
Provoz šk. jídelny - výdejny:	Zborovské nám. 2018, 530 02 Pardubice
Telefon:	777 542 477 ředitelka školy, 601 330 788 vedoucí učitelka MŠ
IČO:	71 341 269
RED IZO:	181 034 719
Ředitel:	Mgr. Markéta Chmelová
Zřizovatel:	Sbor Církve bratrské v Pardubicích
Kapacita zařízení:	25 strážníků
Provozní doba:	6:30 – 16:30 hodin

Čl. 2

Provozní řád výdejny stravy

1. Legislativní předpisy

- a) vyhláška Ministerstva školství č.107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění

- b) vyhláška Ministerstva zdravotnictví č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- c) vyhláška Ministerstva zdravotnictví č.410/2005 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění
- d) vyhláška Ministerstva financí č.84/2005 Sb. o závodním stravování v platném znění

2. Nároky dětí v mateřské škole při školním stravování

- a) Děti v mateřské škole (dále jen MŠ) mají nárok na školní stravování pouze tehdy, pokud se zúčastňují předškolního vzdělávání. Nárok zaniká v době neplánované nepřítomnosti dítěte, např. nemoci a o prázdninách, kdy MŠ nenavštěvují. Výjimkou je první den neplánované nepřítomnosti dítěte v MŠ.
- b) Dítě v MŠ má právo v případě celodenního pobytu odebrat oběd, ranní a odpolední svačinku včetně tekutin v rámci dodržování pitného režimu. V případě polodenního pobytu, má dítě v MŠ právo odebrat buď dopolední svačinku a oběd nebo oběd a odpolední svačinku.
- c) Školní jídelna - výdejna nemá povinnost zajišťovat dětem dietní stravování.

3. Organizace provozu stravování

- a) V rámci stravování v MŠ je nutno jídla konzumovat v jídelně MŠ.
- b) Z hygienických důvodů není přípustné individuální donášení svačin a obědů z domova. Výjimku donášení vlastní stravy může povolit vedoucí učitelka MŠ dítěti, které proto má zvláštní zdravotní důvody (bezlepková dieta aj.) Rovněž je nepřípustné odnášení nezkonsumované stravy z MŠ. Nesnědené jídlo musí dítě vrátit společně s použitým nádobím na určené místo.
- c) První den nemoci (neplánovaná nepřítomnost dítěte v MŠ) odebírají rodiče jídlo v jídelnosičích domů. Po 12:15 hod (ukončení výdeje obědů) nenese výdejna MŠ odpovědnost za kvalitu jídla v jídelnosičích.
- d) Stravování v následujících dnech nemoci je nutné odhlásit a následně při nástupu po nemoci přihlásit nejpozději den předem.
- e) Pokud dítě odchází neplánovaně po obědě domů, má možnost si odpolední svačinku odebrat při obědě.
- f) Při svačině provozní pracovnice připraví dostatečnou nabídku nápojů a potravin, děti si samy prostírají a samy se obsluhují – vybírají si množství potravin i druh tekutiny, po svačině odnáší nádobí na místo k tomu určené. Mladším dětem dopomáhá učitelka.
- g) Při obědě polévku nalévá provozní pracovnice, děti si ji samy odnášejí na místo. Hlavní jídlo na talíře připravuje provozní pracovnice, dítě má právo si žádat o množství. Při obědě používají děti dle možností příbory (zejména starší děti), po obědě si po sobě uklidí nádobí. Provozní pracovnice utře stolečky a uklidí jídelní prostor. Všichni zaměstnanci vedou děti k samostatnosti, dle potřeby jim pomáhá učitelka, případně provozní pracovnice.
- h) Výdej stravy pro cizí strávnicky (pedagogové základní školy) probíhá až po obědě dětí z mateřské školy – provozní pracovnice předávají jídlo v jídelnosičích.
- i) Děti mají celý den k dispozici ve třídě tekutiny v konvicích. Učitelky vedou děti k pití, konvice doplňuje provozní pracovnice vždy dle potřeby. Nápoje se obměňují – čaje, ovocné šťávy, vitamínové nápoje, minerálky.

4. Zajištění a výdej stravy

- a) Veškerá strava včetně nápojů je přivázena od smluvního dodavatele v nerezových termoportech za dodržení hygienických předpisů.
- b) Výdej stravy zajišťuje pracovnice výdejny jídel za dodržování zásad osobní hygieny, k tomu používá ochranné pracovní prostředky.

5. Výdejní doba

- a) ranní svačina 8:45 – 9:00 hod
- b) oběd 11:45 – 12:15 hod
- c) odpolední svačina 14:15 – 14:30 hod
- d) jídla do jídelny 12:00 – 12:15 hod

6. Bezpečnost a ochrana zdraví

- a) Dohled nad bezpečností a ochranou zdraví dětí při školním stravování provádí přítomné učitelky MŠ, které dbají na vytváření a dodržování hygienických a stravovacích návyků dětí.
- b) Zákaz vstupu do školní jídelny - výdejny platí pro všechny cizí osoby.

7. Placení obědů

- a) Placení obědů provádí zákonní zástupci bezhotovostně na účet dodavatele stravy po přiděleném variabilním symbolem vždy na měsíc dopředu. Přesný termín placení stanoví dodavatel stravy a ředitelka NOE-KZŠaMŠ termín oznámí zákonným zástupcům (nástěnka, webové stránky).
- b) Je nutné dodržovat termíny placení stravného. Při nezaplacení obědů nebude tento oběd ze školní jídelny dodán.
- c) Za neodebranou ani včas neodhlášenou stravu se finanční nebo věcná náhrada neposkytuje.

8. Přihlašování a odhlašování dětí ze stravy:

- a) Přihlašování a odhlašování stravy dětem si zajišťují zákonní zástupci sami zápisem do sešitu umístěného v šatně MŠ nebo telefonicky do 7:15 hod u provozní pracovnice, příp. jí pověřeného zástupce.
- b) Provozní pracovnice nahlásí stav přihlášené a odhlášené stravy do 7:30 hod na příslušný den dodavateli stravy.

9. Organizační náležitosti

Jídelníček a případné jiné informace ke stravování jsou k nahlédnutí na viditelném místě na vývěsce v šatně MŠ.

Připomínky ke stravování mají rodiče možnost hlásit vedoucí učitelce v MŠ.

Čl. 2 Závěrečná ustanovení

1. Tento provozní řád nabývá účinnosti 1.9.2012

V Pardubicích dne 16.8.2012

Mgr. Markéta Chmelová
ředitelka školy

Příloha č. 1 k Provoznímu řádu školní jídelny - výdejny

Hygienický řád školní jídelny - výdejny

Čl 1.

Hygienické požadavky na pracovníka výdejny stravy

1. Při nástupu do zaměstnání je pracovník povinen se podrobit vstupní lékařské prohlídce a mít platný zdravotní průkaz.
2. Pracovník musí neprodleně hlásit zaměstnavateli infekční onemocnění své, svých rodinných příslušníků a spolubydlících (ubytovna, podnájem apod.). Pracovník nesmí být nositelem choroboplodných zárodků.
3. Pracovník výdejny musí být prokazatelně seznámen s vnitřními předpisy (hygienicko-sanitační řád atd.) výdejny, předpisy BOZP, hygieny a PO, které se vztahují na jeho pracovní činnost. Je povinen tyto předpisy dodržovat. Za proškolení pracovníků zodpovídá vedoucí učitelka MŠ. Školení se pravidelně opakuje po jednom roce.
4. Pracovník výdejny je povinen nahlásit své zranění nadřízenému pracovníkovi (vedoucí učitelka MŠ, v případě nepřítomnosti ředitelka NOE-KZŠaMŠ) a nechat se ošetřit. O jeho dalším pracovním začlenění rozhodne nadřízený pracovník.
5. Před zahájením práce může pracovník vstoupit na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu (špendlení oděvu špendlíky, jehlami, sponkami apod. je zakázáno a je třeba dbát, aby knoflíky oděvu byly pevně přišity, neboť tyto předměty by mohly snadno zapadnout do potravin) a s důkladně umytýma rukama až po předloktí v teplé vodě a s mýdlem popř. jiným mycím případně dezinfekčním prostředkem určeným k tomuto použití.
6. Pracovník dbá na to, aby oděv (zahrnuje též pracovní obuv), v němž pracuje, byl úměrně čistý a včas a podle potřeby znečistění ho vyměňuje (ihned při silně viditelném znečištění obleku nebo cca alespoň 3 x týdně). Pokud používá tzv. zvláštního pracovního obleku (pláště, zástěry apod.) je zakázáno v něm vstupovat na záchod. V kapse pracovního oděvu smí mít pracovník jen čistý kapesník. Vždy suchý pracovní oděv po práci pečlivě uloží v příslušné skříni nebo na vyhrazeném vhodném místě odděleně od civilního obleku (zahrnuje též civilní obuv, brašnu a jiné podobné předměty). Toto místo udržuje v pečlivé čistotě.
7. Je bezpodmínečně nutné, aby si pracovník umyl ruce po každém použití záchodu, při každém znečistění rukou a při přechodu z jednoho druhu činnosti k činnosti jiné, zvláště z méně čisté na čistší.
8. Nehty na ruku musí být čisté, krátce přistřížené a nenalakované. Taktéž nesmí mít na ruku žádné osobní nebo ozdobné předměty (prsteny, náramky, hodinky, ...)
9. Během vlastní práce nesmí pracovník výdejny provádět žádné toaletní úkony (česání, stříhání nehtů, barvení rtů, apod.). Hlava musí být dokonale přikryta vhodnou a čistou příkrývkou z funkčně vyhovujícího a snadno čistitelného materiálu, případně jednorázová pokrývka hlavy. Vlasy musí být upraveny tak, aby nemohly padat do potravin. Pokrývka hlavy se musí používat při porcování a výdeji pokrmů.
10. V případě kompletace stravy je nutné vždy používat podávací náčiní nebo jednorázové rukavice.

11. Pracovník může konzumovat potraviny (včetně nápojů) pouze na vyhraněném místě.
12. Pracovník výdejny po skončení práce řádně uklidí výdejnu, uklidí umyté bílé nádobí do police, uklidí umyté termoporty na určené místo.
13. Pracovník po skončení pracovní doby provede vypnutí svěřených zařízení.
14. Za výše uvedené body zodpovídá pověřený pracovník výdejny, nápravné opatření zabezpečuje vedoucí učitelka MŠ, v případě její nepřítomnosti ředitelka NOE-KZŠaMŠ.

Čl. 2

Závěrečná ustanovení

1. Tento hygienický řád nabývá účinnosti 1.9.2012

V Pardubicích dne 16.8.2012

Mgr. Markéta Chmelová
ředitelka školy

Příloha č. 2 k Provoznímu řádu školní jídelny - výdejny **Sanitační řád výdejny jídel mateřské školy**

Čl. 1

Prostory určené k sanitaci

1. Výdejna se skládá z:
 - a) konzumační části - jídelny
 - b) výdejny
 - c) umývárny termoportů a bílého nádobí
 - d) manipulačního prostoru (šatna + odkládací místo na termoporty)

Čl. 2

Sanitační opatření

2. Hlavním úkolem sanitačních opatření ve výdejně je zamezit vzniku možného pomnožení mikroorganismů, výskytu hmyzu a hlodavců, které by mohlo zapříčinit zdravotní závadnost potravin a pokrmů.
3. Sanitační opatření zahrnují úklid, dezinfekci, dezinsekcii a deratizaci.
 - a) Je nutné, aby používané pracovní plochy a náčiní, které přijdou do styku s potravinami, byly vždy po použití mycího či dezinfekčního přípravku omyty pitnou vodou.
4. Úklid ve výdejně se provádí:
 - a) **průběžný** - v provozovně je prováděn v průběhu pracovního procesu zejména:
 - mytí pracovních ploch a technologického vybavení výdejny
 - mytí bílého nádobí
 - mytí termoportů
 - průběžně je též odstraňován odpad
 - b) **po skončení práce ve výdejně**, ten zahrnuje:
 - vynášení odpadu z provozovny na určené místo
 - mytí sanitárních zařízení (umyvadlo)
 - čištění podlah
 - c) **týdenní**, jehož součástí je průběžný úklid a úklid po skončení práce v provozu, zahrnuje zejména:
 - průběžné čištění omyvatelných stěn v provozovně
 - mytí a dezinfekci chladících zařízení
 - kompletní úklid, mrtvé kouty
 - d) **měsíční** zahrnuje mimo výše uvedené režimy úklidu zejména:
 - důkladné čištění tzv. mrtvých koutů (odtažení strojů a zařízení)
 - důkladné čištění stěn v provozu
 - mytí a dezinfekci dveří, regálů, vnější části všech úložných prostor
 - mytí topných těles, svítidel
 - e) **generální (sanitární den)** se provádí se 2 x ročně, zahrnuje mimo výše uvedené činnosti zejména:

- opravy porušených povrchů podlah, stěn, stropů, povrchů technologického vybavení
- obnova nátěrů
- čištění oken
- malování a bílení ve výdejně se provádí dle potřeby cca 1x za dva roky

5. Další sanitační opatření ve výdejně:

a) Dezinsekce (ničení škodlivého a obtěžujícího hmyzu, roztočů)

Dezinsekci podle potřeby provádí vždy odborná firma. Tato firma provádí všechna nezbytná opatření, nebo dojedná a specifikuje součinnostní opatření, která sama kontroluje. Před dezinsekci je provedeno vyčištění prostor a vnitřních částí zařízení.

O provedené dezinsekci se provede zápis. Vždy se eviduje faktura, případně doklad o předání díla (provedení práce).

b) Deratizace (ničení hlodavců)

Deratizaci provádí podle potřeby specializovaná firma. Nástrahy na hlodavce musí být řádně označeny a zajištěny proti manipulaci. Nástrahy na hlodavce nesmějí přijít do styku s potravinou či pokrmem. O provedené deratizaci se vede zápis. Vždy se eviduje faktura případně doklad o předání díla (provedení práce).

6. V případě, že není ve výdejně zvýšený výskyt hmyzu a hlodavců není povinné provádět speciální ochranu dezinsekci a deratizaci. Pracovník výdejny je povinný kontrolovat výskyt hmyzu a hlodavců a provádět běžnou ochranu dezinsekci a deratizaci svépomocí, vhodnými prostředky k tomuto účelu.

7. Denně jsou sanitovány toalety pro personál. Úklid zahrnuje též čištění, případnou dezinfekci jídelny.

8. Mycí a dezinfekční prostředky

a) Mycí a dezinfekční prostředky musí být vhodné do potravinářství a schválené Ministerstvem zdravotnictví, dále u přípravků, u kterých to nařizuje chemický zákon, musí být dodavatelem dodán bezpečnostní list.

b) Přípravky se používají výhradně v souladu s návodem k použití uvedeným na obalu na jednotlivých přípravcích, případně na příbalovém letáku

Čl. 3

Závěrečná ustanovení

1. Tento sanitační řád nabývá účinnosti 1.9.2012

V Pardubicích dne 16.8.2012

Mgr. Markéta Chmelová
ředitelka školy

Příloha č. 3 k Provoznímu řádu školní jídelny – výdejny

Kritické body – HACPP

Čl. 1

Úvodní ustanovení

1. Ředitelka školy NOE - Křesťanské základní školy a mateřské školy v Pardubicích vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993.

Čl. 2

Kritické body

1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně - výdejně v MŠ byl vytvořen tým. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u ředitele školy. Rovněž mají platné pracovní smlouvy + pracovní náplně založené v osobní složce.
2. Pro zvládnutí zavedení systému HACCP je vytvořen seznam základních pojmů a seznam dodavatelů.
3. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny – výdejny v MŠ tyto kritické body:

1. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin

2. Kritický bod – sledování teploty a času při výdeji pokrmů

ad 1. Sledování teploty při skladování potravin .V suchém skladu a lednici jsou umístěny teploměry. Teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat při nízkých teplotách. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice je volán pracovník servisní firmy.

ad 2. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. +60°C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět ohřev teplých pokrmů pomocí temperované vodní lázně.

4. Další nebezpečí

Nebezpečí mikrobiálního napadení potravin – řešeno sanitací dle platného sanitčního řádu.

Čl. 4 Další ustanovení

1. U přejímaného zboží je vizuálně kontrolována uzavřenost a čistota přepravních obalů.
2. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dodavatelem dle receptur určených pro školní stravování.
3. Úklid všech prostor je prováděn dle sanitčního řádu, který je součástí provozního řádu školní jídelny.

Čl. 5 Závěrečné ustanovení

1. Jeden výtisk provozního řádu HACCP školní jídelny – výdejny je trvale uložen ve školní jídelně - výdejně. Seznámení s provozním řádem tvoří součást vstupního a periodického školení zaměstnanců mateřské školy. Kontrola provádění jednotlivých ustanovení je součástí každoroční veřejné prověrky BOZP.
2. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Ing. Jana Marková
3. O kontrolách provádí písemné záznamy
4. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2012

V Pardubicích dne 16.8.2012

Mgr. Markéta Chmelová
ředitelka školy

Přílohy:

- 3 a) Sestavení týmu pro zavedení kritických bodů
- 3 b) Seznam základních pojmů
- 3 c) Seznam dodavatelů

3 d) Seznam skladovacích prostor

Příloha č. 3 a)

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Ing. Jana Marková	vedoucí učitelka MŠ	1.9. 2012	
pracovník provozu	Jana Málková	provozní zaměstnanec	1.9.2012	
konzultanti	Mgr. Markéta Chmelová	ředitelka ZŠ	1.9.2012	

Příloha č. 3 b)

Základní pojmy v HACCP

Nebezpečí zahrnuje biologické, chemické a fyzikální činitele, kteří mohou narušit zdravotní nezávadnost potravin.

Nebezpečím je tedy na prvním místě kontaminace, přežívání a rozmnožování patogenních mikroorganismů. Dále bakteriální metabolity, toxiny, enzymy, plísně, mykotoxiny, viry, parazity, biotoxiny rostlin, hub a živočichů, chemické látky, radionuklidy a tělesa v potravinách. Zahrnuje též faktory negativně působící na jakost potravin.

Riziko je pravděpodobnost, že nebezpečí nastane.

Analýza nebezpečí je proces shromažďování a vyhodnocování informací o možném nebezpečí, které ohrožuje zdravotní nezávadnost potravin. Jedná se o souhrnné výsledky ze všech operací výrobního procesu. Analýza nebezpečí je nutná pro určení kritických bodů a jejich zařazení do systému HACCP.

Kritický kontrolní bod CCP (ochranný bod) je operace, proces místo ve výrobním procesu, ve kterém je míra pravděpodobnosti porušení zdravotní nezávadnosti potravin vysoká a uplatňují se v něm ochranná opatření s cílem zamezit, vyloučit nebo snížit nebezpečí ohrožení potravin. Kritický kontrolní bod je neustále kontrolován.

Kritická mez je kritérium, které odděluje přijatelnost od nepřijatelnosti.

Monitoring je systematické pozorování, měření, sledování stanovených kritérií ve vytipovaných kontrolních bodech, ke zjištění, zda je kritický kontrolní bod pod kontrolou

Ochrana je zvládnutí podmínek pracovní operace na CCP tak, aby byl dosažen stav, kdy se pracuje podle předepsaných instrukcí a tím se splní stanovená kritéria.

Nápravné opatření je opatření, kterým může být sníženo nebo odstraněno nebezpečí, které ohrožuje nezávadnost potravin ve výrobním procesu.

Ověřovací postup (verifikace) je posouzení, zda je systém HACCP účinný v praxi podle vypracovaného plánu HACCP.

Bezpečnost potravin je záruka, že potravina nebude příčinou zdravotních potíží u spotřebitele, pokud bude připravena nebo konzumována podle jejího zamýšleného použití.

Příloha č. 3 c)

Seznam dodavatelů

- 1. MŠ Kamarád**, Teplého 2100 530 02 Pardubice, tel. 466 310 201 (výroba stravy)
- 2. Multi-Invent s.r.o.**, Anenská 1715, Pardubice (přeprava stravy)

Příloha č. 3 d)

Seznam skladovacích prostor

1. Chladnička
2. Úložný prostor na suché potraviny (čaj, cukr apod.)