Mateřská škola Sluníčko, Praha 9 – Újezd nad Lesy, Čentická 2856, 190 16, Praha 9 – Újezd nad Lesy
IČO 75113961
tel. 702159323
e-mail: skolkapolesna@gmail.com

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY VÝDEJNY MŠ

Č.j.: MS-SL/949/2026

1) Zásady provozu
Provoz školní jídelny výdejny se řídí platnou legislativou. Jídelníček je sestavován na základě výživových norem zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin.

2) Provoz
Pracovní doba: 7, 00 h. – 17, 30 h.
Polední přestávka: 0,30 h.

3) Stravování v MŠ
Stravování dětí i zaměstnanců je zajišťováno na základě smlouvy o zajištění školního stravování. Strava je zajišťována dovozem jídel z Masarykovy základní školy (dále jen ZŠ) pracovnicí ze školní jídelny (výdejny). Dětem je poskytována plnohodnotná a vyvážená strava. Strava je připravovaná podle hygienických norem a receptur s dostatkem vitamínů, vlákniny a je pravidelně vyhodnocován spotřební koš. Podávání stravy se přizpůsobuje podle potřeb a aktuální situaci. Pitný režim dětí je dodržován denně přísunem tekutin ve třídách i při pobytu na zahradě
Děti se stravují přímo ve třídách. Školní jídelna připravuje pro děti MŠ:
- přesnídávku 8:45/9:00 hod. – 9:30 hod.
- oběd 11:45/12:00 hod. – 12:30 hod.
- svačinu 14:00 hod. – 14:30 hod.

Ceny pokrmů:	Přesnídávka:	11,- Kč	11,- Kč
	Oběd:	31,- Kč	34,- Kč
	Svačina:	10,- Kč	10,- Kč
	Stravné za celý den	52,- Kč	55,- Kč

Svačina: dopolední a odpolední svačiny se připravují v MŠ v přípravné kuchyňce a podávají v době od 8:45/9:00 do 9:30 hodin, odpoledne od 14:00 do 14:30 hodin. Kuchařka MŠ zabezpečuje bezprostřední provoz kuchyňky, připravuje a opracovává suroviny, vydává pokrmy a připravuje dětem svačinu ve stanoveném čase.
Příprava stravy se provádí ve školní kuchyni a ve školní jídelně výdejně MŠ. V době výdeje má pokrm teplotu nejméně 60°C a je určen k přímé spotřebě. Tepelně upravené pokrmy jsou vydávány ve stanovené lhůtě 4 hodin od dokončení tepelné úpravy.
Za provoz školní jídelny odpovídá vedoucí ŠJ při ZŠ a za provoz v MŠ ředitelka školy.
Oběd: příprava oběda se provádí ve školní kuchyni, která slouží pro celou ZŠ a MŠ. Za provoz školní jídelny odpovídá vedoucí ŠJ při ZŠ. Děti v MŠ se stravují v kmenových třídách. Za organizaci vlastního stravování, dozorem nad dětmi a vytváření potřebných návyků dětí odpovídají příslušní pedagogové. Děti používají při jídle příbory.
V případě náhlé nepřítomnosti a včasného neodhlášení stravy si rodiče mohou vyzvednout oběd do vlastní krabičky či jiné nádoby v 11:15 hodin (platí pouze pro první den nepřítomnosti). Pokud si rodiče oběd neodhlásí či nevyzvednou, zůstává na přidání ostatním dětem.
Dítě v MŠ má právo denně odebrat:

- Oběd, 1x předcházející a 1x navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem.

- Oběd a 1x předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a 1x navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno s polodenním provozem.

Přihlašování a odhlašování obědů se provádí nejpozději daný den do **6:30 hodin.** Při onemocnění dítěte si lze vyzvednout jídlo pouze 1. den nemoci dítěte, na ostatní dny je nutno dítě ze stravování odhlásit. Je možné stravu odhlásit předem. ŠJ připravuje obědy pro MŠ také v době prázdnin a dnů bez školního vyučování.

Kontakt na Školní jídelnu-výdejnu :
paní Anna Sommerová, e-mail: kuchynkams@gmail.com, tel. č. 702 159 324
Platí se převodem na účet MŠ Sluníčko.

4) Odhlášky stravného

Kontakt na školní jídelnu výdejnu: Anna Sommerová
e-mail: kuchynkams@gmail.com, tel.: 702 159 324
Omluvy se provádí pouze v aplikaci Naše MŠ nebo e-mailem: kuchynkams@gmail.com

5) Platby stravného

Pokyny ke zřízení trvalého příkazu:
částka 1 144,- Kč (děti 3 – 6 let)
částka 1 210,- Kč (pro děti s odloženou školní docházkou)
Příjemce platby: bankovní spojení: 67133318/5500
V případě platby v hotovosti se platí po domluvě proti podpisu v kanceláři hospodářky MŠ. Hospodářka MŠ vystaví příjmový doklad. Nevyčerpané částky se převádějí do dalších měsíců, měsíční zálohu je nutné zachovat. Vyúčtování a vrácení případného přeplatku zpět na účet strávníka je prováděno na závěr školního roku. Změny čísla účtu nutno včas oznámit. Přeplatky vyúčtuje hospodářka MŠ.

6) Provoz školní jídelny výdejny MŠ

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

7) Zásady osobní a provozní hygieny:

Zaměstnanci školní jídelny výdejny 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,
- 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.

Pracovnice MŠ nesmí při stravování dětí podávat pokrmy tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb.

Zásady provozní hygieny:

- náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení musí být udržováno 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 musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je potřeba používat 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 objektu kuchyňky,
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,
- do zázemí kuchyňky a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a 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, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- v místnosti, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a pokrmy a myje se nádobí, nelze kouřit,
- na pracovišti musí být dodržován oddělený režim myti stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.

Pro výkon činností ve školní jídelně výdejně 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 nutné 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 (čelenku) při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny,
- nelze opouštět objekt školní 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, nehtů),
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavku BOZP jsou zaměstnanci školní 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,
- 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 školní 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 spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu,
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- dávat pozor při snímání pokliček a pak z nádob s horkými pokrmy,
- závady na zařízeních ihned oznamovat ředitelce MŠ a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- při mytí nádobí a příborů používat myčku na nádobí nebo dostatečné 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 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,
- jakékoliv závady ihned ohlásit ředitelce MŠ, včetně mimořádných událostí.

8. Školní jídelna výdejna – zdraví a osobní hygiena

a) Požadavky na zdravotní stav pomocnice a její osobní hygienu.

Před nástupem do zaměstnání se musí pomocnice kuchyňky podrobit preventivní prohlídce. Pracovnice je povinna hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou se odkládají v šatně. Před započetím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. Při vaření je třeba používat pokrývku hlavy (čelenku). V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

b) Povinnosti provozovatele.

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel,
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- čistotu provozních a pomocných zařízení,
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby,
- provádění dezinsekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé),
- aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován.

c) Povinnosti pracovníků

Pracovnice školní jídelny výdejny je povinna:

- mít zdravotní způsobilost,
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování,

- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami,
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- mít na pracovišti zdravotní průkaz,
- dbát na svůj zdravotní stav,
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

Seznámení s Provozním řádem školní jídelny výdejny MŠ a jeho dodržování je závazné pro zaměstnance mateřské školy.

9. Závěrečná ustanovení

Vypracovala:	S. Plašilová, ředitelka školy
Schválila:	S. Plašilová, ředitelka školy
Nahrazuje směrnici ze dne:	1. 9. 2025
Projednáno dne:	27. 8. 2026
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2026
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 9. 2026 a ruší předchozí vydané provozní řády ŠJ MŠ.

Mgr. Simona Plašilová, MBA
ředitelka mateřské školy

Mateřská škola Sluníčko
Praha 9 - Újezd nad Lesy, Čentická 2856
PSČ 190 16
IČO: 75113961, Tel.: 702 159 323