Základní škola a Mateřské škola Děčín III, Březová 369/25, příspěvková organizace

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

MŠ Děčín III, Rakovnická 306

Č.j.	ZSAMSDECINIII2025/B05
Vypracovala:	Lenka Milatová
Schválila:	Mgr. Alena Čuříková ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti dne:	1. 9. 2025
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 9. 2025
Projednáno na pedagogické a provozní poradě:	26. 8. 2025
Aktualizace:	1.9.2026
Směrnice nabývá platnosti dne:	1.9.2026
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1.9.2026
Projednáno na pedagogické a provozní poradě:	25.8.2026
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu	

Dodatky k vnitřnímu řádu školní jídelny

Dodatek č.1 **Organizace stravování v MŠ-neuhrazené stravné formulář pro ZZ**	
Dodatek nabývá platnosti dne:	1.9.2026
Dodatek nabývá účinnosti dne:	1.9.2026

Obsah:

1. Základní ustanovení

2. Údaje o zařízení

3. Práva a povinnosti

4. Stravování

5. Platby za stravné

6. Bezpečnost a hygiena

7. Závěrečná ustanovení

1. Základní ustanovení

Tento řád upravuje pravidla provozu školní jídelny při Mateřské škole Děčín III, Rakovnická 306, která zajišťuje stravování dětí a zaměstnanců školy v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

2. Údaje o zařízení

- název zařízení: Mateřská škola
- adresa: Děčín III, Rakovnická 306
- vedoucí školní jídelny: Miloslava Hübnerová
- telefon: 775 861 992
- email: jidelna@brezovka.cz

3. Práva a povinnosti

Zákonní zástupci mají právo:

- být informováni o složení jídelníčku,
- uplatnit připomínky k provozu stravování u vedoucí MŠ.

Zákonní zástupci mají povinnost:

- včas hradit stravné,
- včas odhlašovat dítě ze stravování,
- nahlásit změny týkající se dítěte (např. dietní omezení).

Zaměstnanci mají povinnost:

- včas hradit stravné,
- včas se odhlašovat ze stravování v případě nepřítomnosti

4. Stravování

Strávníky jsou:

- děti mateřské školy
- zaměstnanci školy (v rámci závodního stravování)

<u>Podmínky a zásady školního stravování</u>

- zákonní zástupci dítěte přijatého do MŠ vyplňují dohodu o docházce a stravování dítěte při nástupu do MŠ, která je platná po celou dobu docházky dítěte
- při přijetí dítěte do mateřské školy stanoví ředitelka mateřské školy způsob a rozsah stravování dítěte
- rozsah se stanoví tak, aby se dítě, je-li v době podávání jídla přítomno v mateřské škole, stravovalo vždy
- stravování dětí a zaměstnanců MŠ Rakovnická zajišťuje vlastní kuchyně
- stravování je zajištěno podle platných norem a předpisů 3x v průběhu dne
- časový rozvrh výdeje stravy mezi podáváním jednotlivých jídel (max. 3 hodin)
- zákonní zástupci dítěte mohou vznášet připomínky ke stravování dětí u vedoucí školní jídelny nebo u ředitelky mateřské školy

- otázky týkající se stravování se projednávají v předem dohodnutém termínu
- uzavření MŠ a ŠJ jsou zákonní zástupci vždy s předstihem informováni
- v době uzavření MŠ a mimořádného volna je strávník automaticky ze stravování odhlášen
- zaměstnanci kuchyně se řídí danými hygienickými vyhláškami, předpisy, řády a směrnicemi, a to včetně všech příloh a dodatků
- do kuchyně a skladu potravin mají přístup pouze určení zaměstnanci. Ostatním osobám je do těchto prostor vstup zakázán
- kuchařky a vedoucí stravování dodržují technologické postupy a normy při přípravě jídla a zajišťují pestrost a vyváženost stravy. Zajišťují časové rozvržení stravy, které odpovídá požadavkům na dodržení přestávek mezi ranní svačinou, obědem a odpolední svačinou.
- odhlášení oběda je možné nejpozději do 7.30 hod. v den výdeje oběda
- pokud zákonný zástupce neomluví nepřítomnost dítěte v MŠ do 7,30 hodin příslušného dne je dítěti počítáno stravné
- za neodebraný oběd se neposkytuje finanční ani věcná náhrada
- strávníci jsou povinni chovat se při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování
- strávníci jsou povinni řídit se pokyny vedoucí školní jídelny a hlavní kuchařky
- vedoucí ŠJ má právo změnit jídelní lístek – dle možností dodávky surovin
- na základě dohody mezi zákonným zástupcem a MŠ lze zajistit v rámci možností MŠ individuální stravování dítěte, nebo částečné individuální stravování dítěte za podmínek určených v dohodě o stravování
- stravu podávanou v MŠ nelze z MŠ odnášet
- dětem jsou podávány dvě svačinky a oběd, vše je připravováno z čerstvých surovin ve vlastní školní kuchyni
- do tříd v patře se jídlo přepravuje výtahem
- jídlo je přiměřeně teplé, kuchařka zaznamenává teploty potravy nejen před a po výdeji, ale v průběhu jeho přípravy
- děti nejsou do jídla nuceny, ale naší snahou je, aby vše alespoň ochutnaly a naučily se tak zdravému stravování
- je zakázáno dokrmování dětí
- děti jsou vedeny k samostatnému, čistému a kulturnímu stolování

<u>Stravování zaměstnanců</u>

- stravování zaměstnanců se řídí výše uvedenými vyhláškami
- zaměstnancům se poskytuje jeden hlavní chod (oběd).
- finanční normativy a výživové normy jsou dány zákonným ustanovením, které je bezpodmínečně nutné dodržovat a kontrolovat
- pracovníci MŠ mají během pracovní doby nárok na jedno hlavní jídlo
- úhrada stravného probíhá pravidelně v daný měsíc
- zaměstnanec školy musí být minimálně 4 hodiny v zaměstnání, aby mu vznikl nárok na oběd, v době nepřítomnosti je nutné si obědy odhlásit – pokud tak neučiní, bude mu počítána plná cena oběda

Stanovené časy výdeje jídel:
Jídlo se vydává v tomto časovém rozmezí na základě věkového složení třídy.

- Přesnídávka: 8.15 – 8.45 hodin
- Oběd: 11.15 - 11.30 hodin
- Svačina: 14.00 - 14.15 hodin

Vlastní stravování dětí v MŠ

(tj. konzumace potravin donesených z domova v prostorách mateřské školy, a to v době pravidelného školního stravování)

Na základě platné vyhlášky č. 107/2005 Sb. je dětem mateřské školy od 1.9.2025 umožněno na žádost zákonných zástupců vlastní stravování po sepsání dohody o vlastním stravování. Zákonný zástupce informuje zástupkyni ředitele pro MŠ.

Podmínky vlastního stravování
1. Dítě bude konzumovat vlastní stravu v prostorách určených k jídlu, a to ve stejném čase a společně s ostatními dětmi.
2. Mateřská škola není povinna a nebude jídlo přebírat, uchovávat ani ohřívat. Dítě si jídlo přináší v přiměřeném obalu (např. v termoboxu, izolační tašce apod.) a pod dohledem pedagogického pracovníka si jej samo připravuje ke konzumaci.
3. Mateřská škola **nenese odpovědnost za nutriční složení ani skladování** donesené stravy.
4. Pedagogický pracovník může dítěti poskytnout nezbytnou pomoc, např. při otevření obalu nebo manipulaci s příborem.
5. Zákonný zástupce plně odpovídá za zdravotní nezávadnost, nutriční vhodnost doneseného jídla.
6. V případě celodenního stravování je nutné, aby rodič zajistil veškeré potřebné pokrmy v odpovídajícím množství a kvalitě.
7. V případě celodenního stravování je zákonný zástupce povinen zajistit i dostatek tekutin pro dítě, pokud není dohodnuto jinak.
8. Dítě nesmí do MŠ přinášet jídlo, které by mohlo ohrozit zdraví ostatních dětí (např. potraviny s rizikem kontaminace, výrazně aromatické nebo alergenní potraviny bez označení).
9. V případě porušení podmínek nebo ohrožení zdraví dítěte či ostatních může být dohoda ukončena ze strany MŠ.

Bezúplatnost konzumace přineseného pokrmu

Konzumace přineseného pokrmu je **bezúplatná**. Děti, které si přinesou své jídlo, nehradí školní jídelně žádnou část úhrady za stravu.

5. Platby za stravné

- Stravné se platí **zálohově měsíčně**, způsobem stanoveným školou (bankovní převod / hotově).
- Výše stravného je určena dle věkových kategorií podle vyhlášky č. 107/2005 Sb.
- Škola zveřejňuje výši stravného vždy na začátku školního roku a při případné změně.

Jídelní lístek
Je vyvěšen na nástěnce u hlavního vchodu do MŠ, je umístěn na webových stránkách MŠ a v šatně každé třídy. Je pravidelně 1x týdně aktualizován.Pravidla pro tvorbu jídelního lístku

Se řídí platnými vyhláškami a podmínkou je měsíční plnění spotřebního koše, kde jsou evidovány jednotlivé složky stravy pro dodržení předepsané výživové normy. Jeho plnění zaručuje pestrost a vyváženost stravy během celého měsíce. Stravování se řídí nutričním doporučením MZ ČR ke spotřebnímu koši a pravidly pro zdravé stravování.

Skladba jídelního lístku

Ve stravě je zařazen zvýšený podíl čerstvého ovoce a zeleniny, ovocných a zeleninových salátů, luštěninových pomazánek, cereálního pečiva a mléčných výrobků. Změny v jídelním lístku závisí na počtu přihlášených dětí, na dovozu potravin, funkčnosti kuchyňských spotřebičů a pracovní neschopnosti zaměstnanců, při jakýchkoli problémech je stravování dětí vždy zajištěno, a to vyznačenou změnou jídelníčku.

Označení přítomnosti alergenu-je vyznačeno na jídelním lístku číslem označující alergen. Vedle jídelního lístku je seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla.

Systém podávání svačin: systém je u starších dětí samoobslužný dle platných hygienických opatření, děti si samy z tácu berou připravené potraviny, zeleninu, ovoce na nerezové tácky. Mladší děti obsluhuje učitelka/ asistent pedagoga. Pití zpravidla nalévá před svačinou kuchařka. Použité nádobí děti odnáší na určené místo. Pověřený pracovník zajistí úklid stolků po svačině.

Organizace podávání průběžných svačin

Svačinu lze dětem podávat průběžně v časovém rozmezí stanoveném režimem dne jednotlivých tříd**.** Děti mají možnost se podle svých individuálních potřeb a aktuálního průběhu vzdělávání ke svačině postupně dostavit. Pedagogičtí pracovníci vytvářejí podmínky pro klidné a kulturní stolování a dbají na dodržování hygienických zásad. Děti jsou vedeny k samostatnosti při přípravě ke stolování, k přiměřenému nakládání s potravinami a k úklidu svého místa.
Časový interval pro průběžnou svačinu je stanoven tak, aby bylo zajištěno pravidelné stravování dětí a dodržení stanovených časových odstupů mezi jednotlivými jídly**.** Podávání svačiny probíhá v souladu s platnými hygienickými požadavky a zásadami školního stravování.

Systém podávání obědů: polévkové talíře a příbory si starší děti připravují samy dle platných hygienických opatření, mladším dětem připravuje nádobí a lžíci kuchařka. Polévku nalévá pověřený pracovník v nepřítomnosti dětí u stolečků (bezpečnost). Druhé jídlo vydává kuchařka a starší děti si je samostatně odnáší ke stolečkům. Mladším dětem pomáhá učitelka/AP. Starší děti se učí jíst příborem. Použité nádobí odnášejí děti na předem určené místo. Pověřený pracovník zajistí úklid stolků a třídy po obědě. Mytí nádobí se provádí částečně v myčkách nádobí na třídách v přípravných kuchyňkách a částečně v myčce nádobí v kuchyni MŠ po předchozí očistě od zbytků.

Pitný režim

Je celodenně zajištěn. Nápoje jsou připravovány kuchařkami v kuchyni a jsou rozdělovány ráno do 7.00 hodin do všech tříd dle potřeb a jsou průběžně dle potřeby doplňovány. Dětem je připraven teplý a studený nápoj v zimním období a 2 studené nápoje v letním období. Děti mají k dispozici ovocné, nebo bylinkové čaje, vodu neperlivou ochucenou, ovocné nápoje. Nápoje jsou přímo ve třídách, nebo v přípravných kuchyňkách v konvičkách připravené k nalití kdykoliv pocítí dítě potřebu. U mladších dětí obsluhuje pitný režim učitelka/asistent pedagoga. Učitelka dohlíží, aby děti pitný režim využívaly. Děti si mohou v rámci zatraktivnění pitného režimu donést hrneček z domova označený jménem. Použité hrnečky určené pouze pro pitný režim dávají děti na určené místo k umytí. Hrnky jsou průběžně minimálně 2x denně omývány kuchařkou. V případě větší zátěže, nebo

teplého počasí učitelky upozorňují děti na nutnost doplňování tekutin. V letním období je pití dětem podáváno i při pobytu venku na zahradě školy.

Dietní stravování

Upravuje podmínky způsobu stravování a platbu za stravování dětí s dietami a s dalšími potravinovými alergiemi. Zajištění dietního stravování není předmětem činnosti školní jídelny a není nikde upraveno právními předpisy. Docházka dětí s dietním stravováním je možná jen po vzájemné písemné dohodě mezi mateřskou školou a zákonnými zástupci dítěte, pokud je toto v možnostech školy.

Podmínky dietního stravování v MŠ

- písemné vyjádření praktického lékaře (pediatra, dietologa), o jakou dietu, intoleranci se jedná (zpráva musí obsahovat, co konkrétně dítě nesmí)
- ze strany rodičů donesení náhradního jídla, které dítě může konzumovat (v uzavíratelné krabičce nebo v originálním kelímku označeném datem, typem jídla a jménem dítěte). Po předání je vše ihned uskladněno v lednici v samostatném prostoru. Jídlo je ohříváno v mikrovlnné troubě umístěné v přípravné kuchyňce třídy.
- čestné prohlášení zákonných zástupců dítěte, že donášená jídla jsou zdravotně nezávadná, vždy čerstvá a za jeho kvalitu zákonní zástupci dítěte plně zodpovídají.

Dietním stravováním nemůže být snížena platba za stravování. Jídlo, které dítě v mateřské škole nesní, je podle pravidel EU považováno za „zbytek“ a musí být zlikvidováno. Nelze ani „zbytky“ expedovat (dát dítěti v krabičce domů), protože tímto by byly porušovány hygienické předpisy.
V případě vážného dietního onemocnění, kdy dítě nemůže žádné pokrmy v MŠ konzumovat, musí zákonní zástupci dítěte donést do MŠ všechnu stravu včetně pitného režimu. Tato strava musí být plnohodnotná, pestrá a musí splňovat hygienické podmínky pravidelného stravování, tzn. dopolední svačina, oběd – polévka, hlavní chod, nápoj případně doplněk (salát, dezert, ovoce), odpolední svačina. V tomto případě platba za stravné odpadá.

Ceny stravného:

Pokud dítě ve školním roce v době od 1. září do 31. srpna dosáhne počátečního věku jednotlivých věkových skupin stanovených ve vyhlášce 107/2005 Sb., tj. 7 let, bude mít již od 1. září nárok na odběr jídla odpovídající výživovým normám a bude také hradit odpovídající částku stanovenou v souladu s finančními limity.

Povinností zákonných zástupců je hradit v předem stanovený termín úplatu za předškolní vzdělávání a stravné v MŠ, jak je dáno ve školním řádu, směrnici školy o úplatě a ve stravovacím řádu školy.
Úplata je vybírána vždy společně se stravným bezhotovostní formou na účet mateřské školy nejpozději do 25. dne předcházejícího měsíce na měsíc následující. Nezaplacení úplaty a stravného může být důvodem k ukončení docházky dítěte do MŠ ředitelkou školy.

věk	svačina, oběd, svačina	Cena dopolední svačiny	Cena oběda	Cena odpolední svačiny
2-3 leté	**(1000 Kč stravné)**	**15 Kč**	**23 Kč**	**12 Kč**
4-6 leté	**(1000 Kč stravné)**	**15 Kč**	**23 Kč**	**12 Kč**
7 leté/OŠD	**(1200 Kč stravné)**	**16 Kč**	**34 Kč**	**12 Kč**

Cena stravného: zaměstnanci MŠ Březová 44 Kč
Cena stravného: zaměstnanci MŠ Rakovnická 44 Kč

Cena odpolední svačiny se odečítá pouze v případě, že rodič tuto informaci nahlásí v MŠ do 8,00 hodin.
číslo účtu MŠ: **6430431/0100**
SS: **122** pro MŠ Rakovnická
SS: **125** pro MŠ Březová
VS: **Identifikační číslo dítěte přidělí škola**
zpráva pro příjemce: **jméno a příjmení dítěte**
splatnost: na účet mateřské školy **do 25. dne předcházejícího** měsíce na měsíc následující.

Informace v případě potřeby podá vedoucí stravování
tel: **773 792 849**
e-mail: jidelna@brezovka.cz
pondělí – pátek
7. 00 – 15.30 hodin

Výdej stravy je podmíněn včasným zaplacením stravného.

Výjimečnou platbu hotově povolí vedoucí stravování.

Všechny případné přeplatky se vracejí k 31. 12. kalendářního roku v průběhu měsíce ledna (zaměstnancům a dětem zůstane pouze platba na leden následujícího kalendářního roku). Dále se přeplatky vracejí k 31.8. kalendářního roku v průběhu měsíce září (zaměstnancům a dětem zůstane pouze platba na září následujícího kalendářního roku). Při opakovaném neplacení a nedodržení termínu platby může být docházka dítěte do MŠ ukončena, jelikož se jedná o závažné porušení podmínek provozu mateřské školy (viz Z561/2004 Sb., § 35 odst. 1 d) školského zákona).

Zákonný zástupce dítěte bude o termínu vyúčtování informován a na požádání mu bude vyúčtování předloženo. Přeplatky jsou zasílány na bankovní účet zákonného zástupce.
Přeplatky za stravné při ukončení docházky do MŠ se vracejí v hotovosti nebo bankovním převodem do 30 ti kalendářních dnů od ukončení docházky.

Pokud během roku dojde ke zdražení potravin, vyhrazuje si mateřská škola právo na zdražení stravného na základě vyhlášky MŠMT ČR č. 107/2005 Sb. dle finančního normativu podle § 5 a přílohy č.2, ve znění pozdějších předpisů.

Úhrada stravného

Stravné se hradí vždy předem, nejpozději do … dne v měsíci.

Pokud není stravné uhrazeno ve stanoveném termínu, dítě není zařazeno do školního stravování.

Neuhrazené stravné – postup školy

Pokud zákonný zástupce nezajistí úhradu stravného, škola o tom rodiče informuje.

Po dobu neuhrazeného stravného:

1. dítěti **není poskytována školní strava** (svačina, oběd),
2. zákonný zástupce zajistí **vlastní dopolední svačinu**,
3. dítě je přítomno ve škole **jen v době dopoledního programu**,
4. dítě **odchází před obědem**, nejpozději v 11:45.

Povinné předškolní vzdělávání

Povinné předškolní vzdělávání probíhá v rozsahu 4 hodin denně v dopoledním programu.

Účast na obědě a na odpoledních činnostech není součástí povinné docházky.

Neuhrazení stravného **není důvodem k ukončení docházky dítěte**, ale je důvodem k omezení účasti dítěte na obědě a odpoledním programu.

4. Donesená strava („krabičková svačina/oběd“)

V souladu s aktuální legislativou je umožněno, aby dítě konzumovalo vlastní donesenou stravu. Škola zajistí dítěti čas a prostor ke konzumaci doneseného jídla.

Škola však:

- **neohřívá jídlo**,
- **neskladuje jídlo v lednici**,
- neposkytuje talíře, nádobí ani příbory (pokud není dohodnuto jinak),
- neodpovídá za kvalitu a zdravotní nezávadnost jídla,
- neodpovídá za případné zdravotní komplikace způsobené donesenou stravou.

Zákonný zástupce nese **plnou odpovědnost** za bezpečnost a kvalitu donesené stravy a je povinen označit obal jménem dítěte.

Odchod dítěte před obědem

Dítě, které nemá uhrazeno stravné, dochází pouze v době dopoledního vzdělávání a je odváděno domů před obědem.

Tento postup je v souladu s právní úpravou povinného předškolního vzdělávání.

6. Bezpečnost a hygiena

- Děti jsou vedeny k hygienickým návykům
- Výdej jídel probíhá v souladu s hygienickými normami a předpisy HACCP.
- Při dietním stravování je nutná lékařská zpráva a individuální dohoda s vedením MŠ.

Hygiena provozu kuchyně

Hlavní důraz je kladen na čistotu prostor, pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle rozpisu úklidových prací
- malování kuchyně dle potřeby a možností, ale minimálně 1x za 5let
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě od zbytků. Na mytí nádobí je převážně používána myčka na nádobí. Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas, stejně jako likvidace zbytků z kuchyně. Úklid všech prostor kuchyně a skladů provádí kuchařka.

Podmínky a zásady bezpečného provozu kuchyně

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích.
2. V provozních místnostech a kuchyni udržovat stále pořádek. Cesty a průchody udržovat trvale volné a průchodné. Veškeré nářadí, zejména použité (nože, vidličky) ukládat na určené místo.
3. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno si počínat opatrně, aby nedošlo k opaření a používat k přenosu ochranných chňapek. Nádoby s pokrmy, ale i prázdné stavět jen do míst, kudy se neprochází.

4. Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou (tlačítkem), u nářezových strojů používat příslušného načiní a špičky salámů odkrajovat ručně. Zkoušky těsta a jiných surovin provádět pouze po zastavení stroje.
5. Neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky a vařečky) po stolech.
6. Podlahy musí být průběžně vytřeny do sucha, bez zbytků jídel a odpadků.
7. Hrnce a nádoby nenaplňovat až po okraj, aby nedocházelo k rozlití obsahu a byla s nimi lepší manipulace. Velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy nepřenášet sami, je nutné, aby nádobu přenášely nejméně dvě osoby. S plynovou pánví je možná manipulace pouze po vypnutí plynu.
8. V prostorách kuchyně dbát nejvyšší opatrnosti při přenášení nádob s horkými pokrmy.
9. Při vykosťování masa si počínat opatrně a používat OOPP.
10. Neprodleně upozornit na vzniklé závady své vedoucí. Závady na el. strojích a el.instalaci neopravovat nikdy sami, ale zajistit opravu údržbářem, a nebo odborníkem.
11. Dávat pozor při snímání pokliček z nádob, aby nedocházeno k opaření.
12. Nepracovat a nepožadovat pomoc při práci na strojích od osob, které nejsou o práci na těchto strojích řádně seznámeni.
13. Plně se soustředit na vykonávanou práci a nedělat jich několik současně.
14. Při vzniku jakéhokoliv úrazu na pracovišti, tento ohlásit vedoucí.
15. Při použití strojů a zařízení vždy dodržovat návod k obsluze a bezpečnostní pravidla.
16. Chléb a pečivo uschovávat v určených čistých policích, přepravkách.
17. Sekané, nebo mleté maso připravovat jen 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové.
18. V místnostech, kde jsou poživatiny nebo hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat cizím osobám, nebo kouřit. Tyto místnosti musí být opatřeny viditelnými nápisy s těmito zákazy.
19. Při manipulaci s hotovými pokrmy se jich pracovníci nesmí dotýkat rukama a používat vhodné náčiní.
20. Je zakázáno pokládat bílé nádobí s pokrmy na podlahu, ponechávat je v prašném prostředí nezakryté.
21. Při mytí nádobí a příborů musí být zajištěn dostatečné množství horké čisté pitné vody. Nádobí omývat ve dvou vodách. Teplota vody musí být minimálně 40°C. Nepoužívat kovové drátěnky. Nepoužívat ani utěrky a nechat nádobí oschnout.
22. Při obsluze plynových spotřebičů je nutno dbát, aby nedošlo ke zhasnutí hořáků a tímto k úniku plynu a následně k možnému výbuchu. Je-li v místnosti cítit plyn nesmí se provádět žádná manipulace na jakémkoliv zařízení a ani s otevřeným plamenem. Musí se neprodleně uzavřít přívod plynu, vyvětrat a vždy nahlásit závadu vedoucímu.
23. Před odchodem z kuchyně je nutné zkontrolovat, zda jsou spotřebiče vypnuty.
24. Při obsluze el. spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze ty úkony které jsou pro obsluhu obvyklé a brát do rukou jen části k tomu určené. Je zakázané dotýkat se vadných vodičů. Na el. instalaci, vypínače, trubky a kabely se nesmí věšet žádné předměty, nebo části oděvů. Nastane-li závada na přívodní šňůře, nebo zařízení je nutné ihned uvědomit vedoucího a vadné zařízení okamžitě vyřadit z provozu.
25. Škrabka brambor musí být zakryta a je zakázáno za chodu sahat do stroje rukou.
26. Je třeba pravidelně snímat prach z říms, stropů a topných zařízení a čistit okna.
27. Kuchyň a jídelna musí být, dostatečně větrány.
28. V kuchyni, jídelně, ve skladech nesmí být uschovány šaty a obuv, tyto odkládat pouze na místech k tomu určených (šatny).
29. Větrací otvory musí být opatřeny sítěmi proti hmyzu.
30. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány čisté a nesmí se v nich prát prádlo.

31. Je zakázáno lézt na regály a je nutné používat k sejmutí zboží z vyšších regálů určených zařízení (žebříky, schůdky apod.).

Na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb. v platném znění je nutné konzumovat jídlo v době oběda okamžitě po jeho vydání. Je nepřípustné jídlo dále skladovat (nelze nechávat na kuchyňkách, v lednici, ve vlastních nádobách atd.), nebo odnášet jídlo domů.

Přejímka zboží

Se musí provádět po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost kuchyně, tedy kuchařka. Dovoz pečiva je zajišťován smluvní firmou. Mateřská škola zajišťuje vhodné prostory a obaly na umístění pečiva v době ranního závozu. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých potravin. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené, nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Vejce se skladují v odděleném prostoru – samostatná chladnička a v označeném boxu.
Pro skladování potravin jsou určeny skladové prostory a zařízení.
Kuchařka pravidelně sleduje a kontroluje teploty v lednicích, vlhkost a teplotu ve skladovacích prostorách.
Za sledování minimální trvanlivosti a použitelnosti jednotlivých potravin zodpovídá
také kuchařka.

Příprava a zpracování pokrmu

musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu v přípravnách, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strávníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a
musí být označeny. Tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku
-na přípravu pokrmu lze používat jen čerstvá slepičí vejce z veterinárně sledovaných chovů, která musí být řádně tepelně zpracována
-maso po vlastním umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno, v době mezi umletím a tepelnou úpravou musí být v chladničce
-na smažení pokrmů se používá světlý čerstvý tuk nebo olej, použitý je skladován ve sběrné nádobě a likvidován dle smlouvy o likvidaci odpadu
V zařízeních společného stravování se nesmí používat ani podávat:
-vejce jiná než slepičí z veterinárně sledovaných chovů
-vejce s porušenou skořápkou
-vejce a syrová masa tepelně nezpracovaná a pokrmy z nich

Výdej stravy

Se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.

Mytí nádobí

Použité nádobí musí být prostorově odděleno od výdeje stravy. Mytí nádobí provádí pověřený pracovník.
K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- -mechanické odstraňování nepoživatelných částí provádíme šetrně
- -zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním
- -syrové maso krájíme, naklepáváme a meleme těsně před dalším zpracováním
- -všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
- -tuky se nesmí přepalovat

- -vaříme v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo s povrchem z nerezu nebo varného skla
- -v hliníkovém nádobí se nesmí vařit kyselá jídla

7. Závěrečná ustanovení

- Tento vnitřní řád je závazný pro všechny strávníky a jejich zákonné zástupce.
- Tento vnitřní řád je veřejně dostupný na nástěnce školy v budově MŠ Děčín III Březová 33 a Rakovnická 306.

Zpracovala: Lenka Milatová, zástupce ředitele pro MŠ

Mgr. Alena Čuříková
ředitelka školy

Dodatek č.1

Mateřská škola Děčín III, Rakovnická 306

Prohlášení zákonného zástupce o donesené stravě / neuhrazeném stravném

Jméno dítěte: _____

Třída: _____

Jméno zákonného zástupce: _____

Tímto potvrzuji, že jsem byl/a školou informován/a o tom, že:

1. **Pro dané období není uhrazeno stravné**, a proto nemůže být dítě zařazeno do školního stravování (svačiny ani oběd).
2. Zavazuji se zajistit dítěti **vlastní dopolední svačinu** v uzavíratelném obalu („krabička“).
3. Beru na vědomí, že **za bezpečnost a zdravotní nezávadnost donesené stravy nesu plnou odpovědnost**.
4. Beru na vědomí, že školka **neprovádí ohřev**, **neskladuje stravu v lednici**, **nepřipravuje nádobí** a **neumývá krabičky**, pokud není dohodnuto jinak.
5. Souhlasím s tím, že dítě bude **odváděno před obědem**, nejpozději v 11:45, dokud nebude stravné uhrazeno.
6. Jsem si vědom/a, že povinné předškolní vzdělávání probíhá pouze v dopoledním čase a tímto není ohroženo.

Datum: _____

Podpis zákonného zástupce: _____