 ***Církevní mateřská škola Radost***

 Bulharská 2331, Kročehlavy, 272 01 Kladno

 tel/fax: 312 684 143, mob.:731 626 022, e-mail:cms-radost@cms-radost.cz

 web: [www.cms-radost.cz](http://www.cms-radost.cz), datová schránka: gqkmbr9

ředitelka: Mgr. Anna Valentová

VŠJ: Ing. Olga Šátková

ved. kuchařka: Irena Tománková

**Provozní řád školní jídelny**

**Zásady provozu**

Provoz školní jídelny se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb. v platném znění. Jídelna je v provozu v souladu s provozem mateřské školy.

* Zákonní zástupci jsou seznamování s jídelním lístkem pravidelně každý týden prostřednictvím internetových stránek školy a vyvěšením na nástěnce školy u vstupu do budovy.
* Jídelníček je sestavován na základě zásad zdravé výživy a dodržování spotřebního koše. Spotřební koš je základní výživová norma pro stravování dětí ve školách a školských zařízení podle vyhlášky č. 107/2005 Sb. v platném znění. Odpovídá věkové kategorii dětí a ročnímu období. Dbá se na přísun všech potřebných živin, střídání jídel masitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina a ovoce se podávají co nejčastěji. Vylučují se ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze.
* Stravné se platí první úterý v měsíci hotově v kanceláři u vedoucí školní jídelny nebo bankovním převodem na účet školy. Výše stravného je určena rozhodnutím ředitelky školy podle výše finančního normativu v rámci rozpětí finančních limitů stanovených vyhláškou a činí:
* Strávníci 3–6 let: 35,- Kč celodenní

 28,- Kč bez odpolední svačiny

* Strávníci 7–8 let: 40,- Kč celodenní

 32,- Kč bez odpolední svačiny

* Zaměstnanci školy: 52,- Kč oběd

Konečné vyúčtování se provádí na konci školního roku a je možno:

1. zůstatek ponechat na kontě na příští školní rok
2. zůstatek převést na konto sourozence
3. zůstatek vyzvednout v hotovosti v dohodnutém termínu u vedoucí školní jídelny nebo bankovním převodem poukázat zákonnému zástupci dítěte
* Strava je vydávána v době: 9:00-9:15 dopolední svačina

 12:00-12:30 oběd

 14:30-15:00 odpolední svačina

* Běžný úklid zajišťují uklízečky.

**Provozní řád školní kuchyně**

1. ***Personální zajištění provozu školní kuchyně***
* Každý pracovník musí mít platný zdravotní průkaz s proškolením o hygienickém minimu a musí se podrobit vstupní či periodické zdravotní prohlídce.
* Všichni zaměstnanci jsou povinni oznámit výskyt infekčního onemocnění ve svém okolí.
* Všichni zaměstnanci na pracovišti používají čistý pracovní oděv, správnou pracovní obuv, používají odpovídající ochranné pomůcky, samozřejmostí je plnění všech požadavků BOZP.
* Během práce dodržují zásady osobní hygieny:
1. Používat WC pro zaměstnance školní jídelny a vlastní ručník.
2. Všechny ozdoby rukou odložit v šatně
3. Nehty mít krátce zastřižené a nenalakované.
4. Při vaření používat pokrývku hlavy.
5. V pracovním oděvu neodcházet mimo pracoviště.
6. Absolutní zákaz kouření ve všech prostorách.
* Do kuchyně a přilehlých prostor mají přístup pouze osoby povolané, aby se předešlo zanesení infekce, přísný zákaz vstupu zvířat.
* Povinností všech pracovníků je:
1. Udržovat v čistotě své pracoviště, pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv.
2. Mít na pracovišti zdravotní průkaz.
3. Dodržovat provozní a sanitační řád.
4. Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti, osobní věci, občanský oděv atd. nelze přechovávat v prostorách školní kuchyně.
5. ***Provoz školní kuchyně***
* Ke kuchyni sestávající z vlastní přípravny jídel a výdejny, přiléhají ještě dva sklady potravin a mrazicí pult uložený v přízemí budovy ve vyhrazeném prostoru.
* Všechny místnosti musí být řádně odvětrávány a všude je třeba dbát na udržování pořádku a čistoty.
* Je zajištěn zdroj pitné vody z městského vodovodu a dostatečné množství teplé pitné vody na mytí nádobí a náčiní.
* Dřezy na mytí nádobí musí být udržovány v čistotě, je zakázáno v nich provádět jinou činnost než mytí nádobí.
* K dispozici je bezdotyková baterie nad umyvadlem k mytí rukou, jednorázové ručníky a dávkovač mýdla.
* Okna, která zajišťují přirozené větrání, jsou zajištěna ochrannou sítí proti vniknutí hmyzu.
* Hygiena provozu – hlavní důraz se klade na čistotu ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí. Před vlastním mytí nádobí se odstraní zbytky jídla do příslušných nádob. Nádobí se umývá v myčce na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat, pouze nechat okapat.
1. ***Stroje a zařízení***
* Je potřeba dodržovat stanovené pracovní postupy a návody k obsluze, které musí být volně přístupné.
* Strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu.
* Přídavné strojky kuchyňských robotů nasazovat při vypnutém motoru.
* Případnou poruchu elektrického zařízení nutno nahlásit nadřízenému – neopravovat!!!
1. ***Potraviny a manipulace s nimi***

Je bezpodmínečně nutné, aby nedocházelo ke znehodnocení či kontaminaci potravin při manipulaci s nimi. Vyhláška č. 147/1998 Sb. v platném znění zavádí mimo jiné pojem HACCP – systém kritických bodů tj. vytvoření analýzy nebezpečí během výroby a vydávání pokrmů, nalezení kritických kontrolních bodů tj. míst se zvýšenou pravděpodobností nákazy potravin.

1. **Nákup**
* Suroviny se objednávají z velkoskladu nebo přímo nakupují do nákupního vozíku, dbá se na to, aby dodávané potraviny byly v odpovídajícím obalu – zabrání se tak v jejich znečištění.
* Za správnou přejímku zboží odpovídá vedoucí školní jídelny.
* Je potřeba dbát na dodržení lhůty trvanlivosti a jakosti zboží.
* Pečivo, ovoce, zelenina masné výrobky, mléčné výrobky se kupují v den spotřeby.
* Vejce se kupují pouze označená.
1. **Skladování**
* Pro správné skladování musí být zajištěny vhodné teplotní podmínky – umístění teploměrů.
* Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží, ani ke křížení tzv. čistých a nečistých linek – potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které se skladují v k tomu určených prostorech:

 Lednice č. 1 – maso, vejce, masné výrobky…

 Lednice č. 2 – mléčné výrobky, tuky,…

 Mrazící prostor – mražené zboží

 Mrazicí pult – hluboce zmražené potraviny

 Suchý sklad – zvlášť trvanlivé potraviny odděleně od brambor, zeleniny a ovoce

1. **Zpracování**
* Příprava a zpracování pokrmů probíhá jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očistu, tepelnou úpravu, k výdeji.
* Potraviny se zpracovávají podle norem platných pro mateřskou školu, tepelná úprava musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty.
* Mechanické opracování nepoživatelných částí se provádí šetrně.
* Zelenina a ovoce se loupají, krájí a strouhají těsně před tepelnou úpravou nebo podáváním.
* Potraviny se omývají v celku pod proudem pitné vody.
* Maso a vejce se zpracovávají odděleně od ostatních surovin, pracovní plochy jsou rozlišeny a označeny.
* Doba tepelné úpravy je důležitá hlavně u pokrmů obsahující vejce, doba varuje nejméně 12 minut.
* Mleté maso musí být tepelně zpracováno do 3 hodin, v mezidobí musí být umístěno

v lednici s údajem o čase semletí.

* Rozmrazování probíhá pozvolně při teplotě maximálně 3 stupně Celsia.
* Pro přípravu pokrmů se nesmí používat tekoucí teplá voda.
* Pro smažení pokrmů se používá vždy čerstvý tuk, který se následně likviduje, nesmí se přepalovat!
* K vaření se používá nádobí a náčiní s neporušeným povrchem, vyrobené z materiálů povolených pro potravinářskou výrobu.

 **IV. Výdej**

* Výdej pokrmů se provádí bezprostředně po dohotovení, nejdéle však do 1 hodiny
* Při vydávání jídel se používají vhodné pomůcky, aby se zamezilo styku rukou s jídlem.
* Vydávané pokrmy musí mít vždy dostatečnou teplotu.
1. **Likvidace odpadu**
* Je zajištěn denní odběr zbytků, skladují se v přinesených uzavřených nádobách.
* Ostatní odpad se ukládá mikroténových sáčků v odpadních nádobách a odnáší se podle potřeby i několikrát denně do kontejneru.
* Tekutý odpad se vylévá do k tomu určené výlevky, která se denně vymývá roztokem dezinfekčního prostředku.

V Kladně 1. 9. 2019

Vedoucí školní jídelny:……………………………………….

Ředitelka školy: ………………………………………………