

## **Vnitřní řád školní jídelny**

### **Mateřská škola, Praha 10, Trhanovské náměstí 7 (IČO: 70828237)**

Provoz školní jídelny se řídí vyhláškou č.107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů a hygienickými předpisy.

Jídelníček je sestavován na základě principů zdravé výživy a dodržování spotřebního koše vybraných potravin.

#### **Provoz kuchyně:**

Příprava přesnídávek, oběda, odpolední svačiny

Výdej: přesnídávka 9.00 - 9.20 hod.

oběd: 12.00-12.30 hod.

odpolední svačina: od 14.20 hod.

#### **Místnosti a vybavení:**

Kuchyň, sklad potravin (vč. místnosti s výtahem), hrubá přípravná potravin, šatna kuchařek, sociální zařízení, kancelář vedoucí školní jídelny

Oddělené pracovní úseky: syrové maso a vejce, čistá zelenina a ovoce, vařené maso, přílohy, svačiny a ostatní

Lednice: lednice č.1 – vejce, lednice č.2 – ovoce a zelenina (místnost s výtahem), lednice č.3 a č.4 – mléčné výrobky, lednice č.5 – maso

Mrazáky: 3ks umístěné ve skladu potravin

Ve všech lednicích a mrazácích jsou teploměry.

#### **Kritický bod**

1. Teplota pokrmu při výdeji 60°C

Měří každý den kuchařka, následně zapisuje do tabulky čas a teplotu. Namátkově kontroluje vedoucí školní jídelny.

#### **Kontrolní body**

##### **1. Přejímka zboží**

Kontrola množství, kvality, záruční lhůty, neporušenosti obalů, senzorické vlastnosti

##### **2. Skladování**

Odděleně skladujeme syrové maso, vejce, zeleninu a ovoce. Mléčné výrobky jsou ve zvláštních lednicích. Průběžně jsou kontrolovány záruční lhůty. Nejprve se spotřebovává zboží z předešlé dodávky.

##### **3. Kontrola teploty v lednicích a mrazácích**

Kontrola probíhá jednou týdně a eviduje se v tabulce.

#### **4. Oblečení**

Kuchařky skladují odděleně civilní a pracovní oděvy.

Pracovní oděv musí být světlé barvy.

Na výdej kuchařky používají jiné oblečení (příp. zástěru).

Kuchařky musí nosit pokrývku hlavy.

Na práci se syrovým masem mají zvláštní zástěru.

Při vynášení odpadků příp. při jakémkoli jiném opuštění budovy se kuchařka přezuje a použije jiný oděv.

Kuchařka si zodpovídá za stále čisté oblečení.

#### **5. Úklid - dle sanitačního řádu**

#### **6. Pracovní plochy/úseky**

- hrubá přípravna zeleniny

- výklepové místo (vejce) a plocha na přípravu syrového masa

- čistá zelenina a ovoce

- ostatní (vařené maso, přílohy, svačiny atd.)

#### **7. Správná příprava pokrmů**

Při přípravě pokrmů musí kuchařka dodržovat všechny technologické postupy dle norem, včetně správného provařování a propékání pokrmů. Po dovaření pokrmu nikdy nepřidáváme další přísady (koření, smetana atd.).

#### **8. Manipulace s vejci**

Vejce skladujeme odděleně ve zvláštní lednici. Přenášíme je v nádobě k tomu určené.

Výklep provádíme na výklepovém místě, skořápky ihned likvidujeme. Ruce myjeme mýdlem pod tekoucí vodou. Při přípravě pokrmů dbáme na důkladné provaření či propečení vajec ve všech částech pokrmu.

#### **9. Výdej pokrmů**

V mateřské škole jsou dvě výdejové kuchyně. Za správný výdej zodpovídá každá kuchařka ve své výdejové kuchyni.

Svačiny musí být vydány do 30 minut po dokončení přípravy.

Hlavní jídlo musí být vydáno do 60 minut po dokončení.

#### **10. Čistota pracovního oblečení**

Každá kuchařka zodpovídá za čistotu svého oblečení a za nošení pokrývky hlavy.

#### **11. Skladování čistého a špinavého prádla**

Čisté a špinavé prádlo skladujeme odděleně.

#### **12. Osobní hygiena kuchařek**

- důkladné mytí rukou (před započítím práce, po práci s vejci, syrovým masem, zeleninou, po použití WC apod.)

- v případě průjmu, žaludeční nevolnosti, nachlazení apod. nesmí kuchařka vykonávat svoji práci

- kuchařka nesmí navštěvovat osoby nakažené infekčními nemocemi

V kuchyni se smí na utírání rukou používat pouze jednorázové papírové utěrky.

### **13. Mytí nádobí**

Bílé nádobí kuchařky myjí v myčkách, které jsou umístěné v obou kuchyních v přízemí.

Ostatní nádobí, které se nemyje v myčce umístěné ve varně je odmýváno pod tekoucí vodou za použití vhodného saponátu.

### **14. Výdej jídla**

Svačina – vydává se z horního patra pojízdného vozíku. Použité nádobí děti ukládají na jeho spodní patro.

Oběd – výdej probíhá z kuchyně z výdejového okénka. Po dojezení děti odkládají špinavé nádobí na pojízdný vozík.

Vozíky dezinfikujeme po každém výdeji jídla.

### **15. Pitný režim**

Pitný režim je zajištěn po celý den.

Při zvýšené potřebě pitného režimu, např. při pobytu dětí na zahradě v horkých dnech, se používá pítka, které se denně umývá.

### **16. Likvidace odpadů**

Gastroodpad i bioodpad je ukládán kuchařkami během dne do nádoby s víkem. Tyto zbytky se pak na konci dne likvidují v elektrickém kompostéru GG02. Vzniklý substrát se po naplnění kompostéru do jeho maximální kapacity (cca 2-3týdny) přesypává do nádoby k tomu určené a je dále odvážen firmou Envira – Toulcův Dvůr.

Tříděný odpad se odnáší do popelnic k tomu určených.

Ostatní odpadky jsou vhazovány do plastového pytle, umístěného v pojízdném odpadkovém koši s víkem. Pytel je každodenně po skončení pracovní doby vynášen do popelnic (umístěných mimo budovu na pozemku mateřské školy).

### **17. Alergeny v nebalených potravinách**

Kontrola vyznačených alergenů na dodaném zboží příp. na dokumentaci dodavatele. Evidence alergenů v jídelníčku, který je vyvěšen na viditelném místě ve vestibulu školy vč. vysvětlení číselných zkratk alergenů.

## **Opatření**

### **1. Kritický bod**

V případě nižší teploty pokrmu než 60°C musí kuchařka pokrm regenerovat (přihřát).

### **2. Teplota v lednicích a mrazácích**

V případě neodpovídající teploty musí kuchařka nastavit správnou teplotu a potraviny v lednici nebo v mrazáku zkontrolovat, příp. zlikvidovat.

## Sazby stravného od 1.9.2022

Úplata za školní stravování je určena výší finančního normativu na nákup potravin.  
Výše finančního normativu je určena v rámci rozpětí finančních limitů stanovených v příloze vyhlášky č.107/2005 Sb. o školním stravování.

|                               |                           |                    |                              |                      |
|-------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------|----------------------|
| <b><i>Děti 3 až 6 let</i></b> | <b><i>Přesnídávka</i></b> | <b><i>Oběd</i></b> | <b><i>Odpol. svačina</i></b> | <b><i>Celkem</i></b> |
| <i>Polodenní</i>              | 14,- Kč                   | 25,- Kč            | -----                        | 39,- Kč              |
| <i>Celodenní</i>              | 14,- Kč                   | 25,-Kč             | 11,- Kč                      | 50,- Kč              |
| <b><i>Děti 7 leté</i></b>     | <b><i>Přesnídávka</i></b> | <b><i>Oběd</i></b> | <b><i>Odpol. svačina</i></b> | <b><i>Celkem</i></b> |
| <i>Polodenní</i>              | 15,- Kč                   | 26,- Kč            | -----                        | 41,- Kč              |
| <i>Celodenní</i>              | 15,- Kč                   | 26,- Kč            | 12,- Kč                      | 53,- Kč              |

**Vedoucí ŠJ :** Volínová Blanka  
**Kuchařky :** Lišková Olga  
Jindřichová Jana

V Praze dne 1.9.2022