

Mateřská škola Stratov, okres Nymburk	
Provozní řád školní jídelny	
Č.j.: 3/2018	Účinnost od: 2.1.2018
Vpracovala: Eva Hamplová	Schválila: Renáta Kňapová
Změny:	

Vedoucí školní jídelny: Eva Hamplová

Kuchařka: Hana Grajciárová

Provoz školní jídelny: 7:00 - 14:30

Ceny stravného:

celodenní 3 - 6 let 33,-Kč

polodenní 3 - 6 let 26,-Kč

Informace pro zadání platebního příkazu k úhradě za stravné u vašich bank - výpočet: cena stravného na den x 20 dní.

Děkujeme za pochopení a spolupráci.

SEZNAM POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ A ČÍSELNÉ KÓDY

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Skořápkové plody a výrobky z nich
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
13. Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj

14. Měkkýši a výrobky z nich

PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Adresa školy: Mateřská škola Stratov 90, 289 22 Lysá nad Labem

Telefon: 731 448 288 - ředitelka školy

703 346 423 - omlouvání dětí

Zásady provozu:

Provoz ŠJ se řídí vyhláškou č. 107/2005, O školním stravování ze dne 25.5.2005, FN/Methodikou spotřebního koše, Zákonem č. 561/2004 Sb., O předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), zákonem č. 258/2000 Sb., O ochraně veřejného zdraví., Vyhláškou 137/2004 O hygienických požadavcích a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných., nařízením ES - 852/2006, O hygieně potravin s platností od 1.1.2006.

Rozsah poskytovaných služeb je v systému HACCP Mateřské školy Stratov, který je uložen u ředitelky mateřské školy. Zákony a vyhlášky jsou k nahlédnutí u vedoucí školní jídelny. Jídelníček je sestavován na základě zdravé výživy a při dodržování spotřebního koše sledovaných potravin (mléčné výrobky, luštěniny, ryby, atd.). Podle § 4 odst.9 vyhlášky 107/2005 Sb., O školním stravování, má strážník nárok na dotované stravné pouze v případě, že je přítomen ve školském zařízení. Po další dny nepřítomnosti nemá nárok na dotované stravné a musí se odhlásit ze stravy. Dítě se stravuje vždy, pokud je přítomno v době vydávání stravy.

Provozní doba školní jídelny

Jídelna je v provozu v době: 07:00 - 14:30

Režim výdeje stravy:

- pitný režim 06:30 - 16:00
- ranní svačina 08:30 - 08:50
- oběd 11:40 - 12:15

➤ odpolední svačina 14:00 – 14:45

Stravovací dobu je nutno dodržovat z důvodu předepsané přestávky mezi jednotlivými jídly dle HACCP (přestávka je 3hodiny). Možnost přídatku je kdykoliv dle chuti strávnicka. Možnost doplnění nápojů ve třídě kdykoliv dle potřeby (děti mají ve třídě nádoby s čajem a pijí dle své vlastní potřeby, popř. na doporučení učitelky, ze svých kelímků odlišených designově, obrázky).

Výše stravného

Ceny stravného se pro jednotlivé věkové kategorie řídí vyhláškou 107/2005 Sb., O školním stravování. Pokud strávnick zaplatí celodenní stravné, ale odchází domů po obědě, může si odnést svačinu s sebou. Tuto svačinu je nutné objednat ráno při příchodu.

Způsob úhrady stravného

Stravné se platí převodem: KB 505619319/0100. Variabilní symbol k platbě vám určí vedoucí školní jídelny nebo ředitelka školy. Výjimečně je možná platba v hotovosti. Platbu je nutné provést nejpozději do 15. dne v měsíci. Při nezaplacení stravného v daném termínu, pokud nebyla sjednána náprava ani po upozornění, bude dítěti ukončena docházka do mateřské školy Stratov (dle vyhlášky č.14/2005Sb., o předškolním vzdělávání).

Přihlášení strávnicků

Zákonný zástupce dítěte vyplní Přihlášku ke stravování a odevzdá vedoucí ŠJ nejpozději 2. den od nástupu dítěte k docházce.

Odhlašování strávnicků

Může být provedeno formou SMS nebo telefonicky do 8:00 hodin daného dne. Za neodhlášenou a neodebranou stravu se neposkytuje věcná ani finanční náhrada. Hlášení změn se provádí u vedoucí ŠJ: stravovací zvyklosti, způsob placení stravného, adresy, jména, ukončení docházky do MŠ, vyrovnání případných nedoplatků či přeplatků, změna čísla účtu apod. Svátky a prázdniny jsou automaticky odhlášeny pokud neprobíhá provoz MŠ.

Závěrečné ustanovení

S provozním řádem jsou seznámeni všichni zákonní zástupci dětí při schůzce rodičů na začátku školního roku. Provozní řád byl projednán s ředitelkou školy a nabývá platnost dne 2.1.2018. Provozní řád je u vedoucí ŠJ a v prostoru šaten na nástěnce pro rodiče.

V Mateřské škole Stratov je dále platný SANITAČNÍ ŘÁD KUCHYNĚ PŘI ŠJ STRATOV, ze dne 2.1.2018, umístěný u vedoucí ŠJ.

Mateřská škola Stratov, okres Nymburk	
Sanitační řád školní jídelny	
Č.j.: 5/2018	Účinnost od: 2.1.2018
Vypracovala: Eva Hamplová	Schválila: Renáta Kňapová
Změny:	

Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic, probíhá nejméně 4x ročně.

Úklid všech prostor kuchyně, včetně pracovních ploch - probíhá nejméně 2x denně. Po dovaření jídel a po dokončení vydávání obědů a dle potřeby.

Pracovní plochy jsou označené a popsané k jakému účelu slouží. Všechny chladničky, mrazničky a mrazicí boxy musí být vybaveny teploměry.

Úklid chodby a přilehlých prostor - probíhá 2x denně a dle potřeby. Po ukončení výdeje a po dokončení úklidu kuchyně a čistých přípraven.

Kuchyně:

- dezinfekce nádob na rozmrazování masa - ihned po rozmrazení a zpracování masa se nádoby vymyjí dezinfekčním prostředkem, saponátem a opláchnou pod tekoucí vodou
- dezinfekce ostatních nádob na maso (pekáče, hrnce) - při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně - mění se sanitační prostředky
- dezinfekce ostatních prostor kuchyně - při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně
- Hrubá přípravná masa: dezinfekce stolů, dlaždic, podlahy, probíhá vždy po dokončení zpracování masa - mění se sanitační prostředky
- prkénka, podložky pro přípravu masa se dezinfikují vždy po dokončení úpravy masa
- Hrubá přípravná zeleniny: úklid pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfekce při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně

Dezinfekce chladniček, mrazniček a mrazících boxů:

- vymývají se 1x týdně, doklad je přiložen. Jsou označeny, k jakému účelu slouží.
- mrazicí box se vymývá 1x za dva týdny, nebo dle potřeby, doklad na boxu přiložen. Box je označen druhem ukládané potravin.

Úklid ostatního pracovního náčiní - nože, hrnce, pekáče se myjí teplou vodou se saponátem a poté se oplachují pod tekoucí vodou, nože na maso se nejprve ponoří do dezinfekčního prostředku.

Stůl na porcování masa se nesmí používat k jiným účelům.

Sklady - jsou uklíženy dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čisticími prostředky.

Ostatní - úklidové hadry jsou nejméně 2x týdně namočeny do dezinfekčního prostředku minimálně na 6 hodin. Po dokončení úklidu se hadry promyjí pod tekoucí teplou vodou. Hadr se musí nejpozději po 1 měsíci vyměnit.

Po odnesení odpadu do kontejneru se musí pracovníci umýt a převléci do čistého pracovního oděvu.

Pracovníci jsou povinni při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic.

Pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění. Nepoužívají barevné oblečení.

Pracovníci používají vždy čisté pracovní oblečení pro výdej pokrmů.

Úklidové místnosti musí být udržovány čisté a čisticí prostředky uloženy ve skřínce nebo regálech.

Nádoby na odpad musí být uloženy ve vyhrazené místnosti, a odpad musí být pravidelně odnášen. Nádoba se pravidelně dezinfikuje.

Pracovnice kuchyně jsou prokazatelně poučeny o hygieně a používání čisticích prostředků. Po výdeji stravy je nutno provést dezinfekci výdejního pultu a jídelních stolů.