

Základní škola a Mateřská škola Litvínov-Hamr, Mládežnická 220, okres Most

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLYčást: **56. PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY MŠ**

Č.j.:	S/ 87 /2024
Vypracoval:	Mgr. Radka Jirkovská, ředitelka školy
Schválil:	Mgr. Radka Jirkovská, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne	10.4.2024
Pedagogická rada projednala dne	10.4.2024
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.5.2024
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1. Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění, Vyhlášky č. 37/2004 Sb., Nařízení ES 852/2004 vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.
2. Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně 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.
3. Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Povinnosti pracovníků, zdravotní hygiena

1. před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci výdejny MŠ podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz
2. zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
3. pracovníci nesmí mít při práci ve výdejně MŠ žádné ozdoby rukou /prsten, náramky/, nehty musí být zastřižené a nenalakované
4. je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou /např.úklid, hrubá příprava /, po použití WC, po manipulaci s odpadem při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího /příp.desinfekčního/ prostředku
5. je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a

- podle potřeby měněn v průběhu směny, před použitím toalety je nutné pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou opět obléci
6. nelze opouštět objekt výdejny MŠ v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
 7. v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
 8. platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště
 9. ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněném, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně
 10. dbát na svůj zdravotní stav
 11. mít na pracovišti zdravotní průkaz
 12. dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
 13. dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
 14. znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
 15. užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
 16. kontrola záručních lhůt potravin

3. Zásady provozní hygieny

1. náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů
2. úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
3. musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
4. předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
5. preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace
6. do prostor výdejny MŠ nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat
7. osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
8. zákaz kouření ve všech prostorách
9. pro úklid lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky jsou ukládány odděleně v černé kuchyni. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí a přístroje se myjí v myčce na nádobí.

4. Výdej stravy:

Strava je připravována ve školní kuchyni.

Jídlo pro MŠ bude vloženo do termónadob, které budou 2 zaměstnankyněmi přeneseny před dveře do MŠ (kuchařka pro MŠ a paní školnice). Půjdou k tomu cestou určenou - školní kuchyně, dřevěný vchod pro MŠ z parkoviště, vchod do MŠ v 2. patře - zde jídlo předají paní učitelce a paní uklízečce pro MŠ, které importují gastronádoby do před výdejny MŠ. Zde si jídlo převezme a poté vydává paní kuchařka pro MŠ. Stejný postup se týká i svačin a přesnídávek, které budou připravovány ve školní kuchyni.

Pokrmky jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

Prázdné gastronádoby jsou ihned vráceny do ŠJ.

Pouze mléko, jogurty apod., které budou dětem podávány týž nebo následující den, mohou být umístěny v lednici ve výdejně MŠ a stejně tak i rohlíky mohou být uloženy ve výdejně MŠ.

Výdejna v Mateřské škole Beruška je v provozu denně: Po-Pá 6:00-14:30

Vnitřní prostor výdejny MŠ musí být v souladu s platnými předpisy, udržován v čistotě a vymalován dle potřeby nebo alespoň jednou ročně.

Příslušenství výdejny musí být udržováno v čistotě a dezinfikováno dle předpisů. Vedle příchodových dveří do výdejny je umístěna zástěra a rukavice pro kuchařku MŠ.

5. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: zástupkyně pro MŠ
2. O kontrolách provádí písemné záznamy
3. Zrušuje se předchozí znění této směrnice Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem 10.4.2024
5. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.5.2024

V Litvínově dne 20.3.2024

.....
Mgr. Radka Jirkovská
ředitelka školy