

Provozní řád

Školní jídelny Mateřské školy Tylova ul. 920, Sušice

Název provozovny: *Mateřská škola Tylova Sušice, školní jídelna*

Adresa: *Tylova 920 Sušice II, 34201*

Adresa provozovatele: *Město Sušice, náměstí Svobody 138*

Druh činnosti: *Školní jídelna zajišťuje stravování dětí předškolního věku, dětí s odkladem školní docházky a vlastních zaměstnanců- závodní stravování. Rozsah předplacené celodenní stravy dětí v MŠ: přesnídávka, oběd (polévka, hlavní pokrm, nápoj, salát či kompot dle nabídky jídelníčku), odpolední svačina. Pitný režim po celý den pobytu dítěte v MŠ. Oběd dospělí (provozní zaměstnanci a pedagogičtí pracovníci): Polévka, hlavní pokrm, nápoj, salát či kompot dle nabídky jídelníčku.*

Provozní doba: *kuchyně 6.00 – 14.30 hodin
vedoucí školní jídelny 7.00 – 15.30 hodin*

Počet zaměstnanců: *hlavní kuchařka, pomocná kuchařka, dvě pomocné síly a vedoucí školní jídelny.*

Finanční norma : *CENY STRAVNÉHO od 2.9 2019*

Celodenní stravování dětí 3-6 leté: 36,- Kč
(Přesnídávka 8,- Kč, oběd 18,- Kč, svačina 7,- Kč, pitný režim 3,-Kč)

Celodenní stravování dětí s odkladem školní docházky: 39,- Kč
(Přesnídávka 8,- Kč, oběd 21,- Kč, svačina 7,-Kč, pitný režim 3,-Kč)

Všechny děti mají na třídách MŠ nachystaný pitný režim.

Vlastní zaměstnanci oběd 25,-Kč finanční norma.

Děti si mohou během dne na všech třídách MŠ vybrat v rámci pitného režimu čaj (dle ročního období), koncentráty a džusy v rámci zdravé výživy. Dále pak mošty fa Lukrena. Pokud dítě odchází domů po obědě, dostává odpolední svačinu, která je nutná spotřebovat do 14. hodiny. Odpolední svačiny se z provozních důvodů nemusí vždy shodovat se svačinami, které jsou napsány v jídelníčku.

Všechny dosud nastoupené děti mají vyplněné přihlášky ke stravování. Přihlášku vyplní při nástupu do MŠ rodiče nového dítěte u vedoucí ŠJ. Poplatek za stravné a školné je vybírán zpětně v hotovosti (kancelář vedoucí ŠJ), nebo platbou z účtu rodičů vždy do 20. každého měsíce. Při opakovaném nezaplacení stravného má ředitelka MŠ právo toto dítě z MŠ vyřadit.

Rodiče odhlašují své dítě vždy den předem a to do 15.30 hodin p.učitelce na třídě, nebo zápisem do sešitu u jídelničky na nástěnce. Dále pak mobilním telefonem a pevnou linkou do MŠ. Čísla jsou uvedena na nástěnkách všech 6.tříd mateřinky. Pokud rodič dítě neomluví(stejně v 1.den nemoci dítěte), má možnost si od 11 do 12 hodin vyzvednout neodhlášené celodenní stravné v kuchyni MŠ.

Výdej přesnídávek,obědů a svačin: *prováděn na všech kuchyňkách 6.tříd MŠ: 8.25,8.30, 11.25,11.30 a 14.25,14.30.hodin.*

Způsob a četnost prováděného úklidu - desinfekce:

Denní úklid: *myjí se pracovní plochy, náčiní, nádobí. Stroje a zařízení, které byly použity pro přípravu jídel. Myjí se dřezy, podlahy a odstraní se všechny odpady.*

Týdenní úklid: *mytí a desinfekce podlah, dřezů, keramických obkladů, kuchyňského nábytku a chladicího zařízení. Úklid společných prostor (šatna, sklady potravin, přilehlé sklady a chodby). Používány mycí přípravky fa NorDen Czech s.r.o.*

Sanitární úklid: *provádí se 1x za 3 měsíce.*

Myjí se a desinfikují podlahy,keramické obklady, nábytek, skladové regály, výdejní kuchyňky a výdejní nádobí na 6.třídách MŠ. Myjí se okna a otírají stropní svítidla. Používány mycí prostředky fa NorDen Czech s.r.o.

Pro úklid a sanitaci je zřízena úklidová komora s čistícími prostředky. Malování kuchyně probíhá každý rok.

Uložení a četnost výměny pracovních oděvů:

Zásady provozní a osobní hygieny jsou dodržovány a prováděny podle § 49,§50, §52,vyhlášky 137/2004sb. MŠ má svoji prádelnu, která pere pracovní oděvy pro kuchařky.

Pracovnice ŠJ mají k dispozici dvě šatnové skříňky na civilní a pracovní oděv. Každá kuchařka vlastní 5 bílých pláštů, zástěry, protiskluzovou zdravotní obuv a síťku na hlavu. Pomocná síla má k dispozici barevnou zástěru, gumovou zástěru, rukavice a holínky. Vedoucí ŠJ vlastní pracovní plášť, obuv, pokrývku hlavy. Soupis a seznam ochranných pracovních prostředků je uložen u vedoucí ŠJ. Proškolení pracovníků o zásadách osobní hygieny, dodržování postupů HACCP je prováděno vždy na začátku nového kalendářního roku.

Sklad potravin: *Každý měsíc je prováděna inventura zásob skladu, dále kontrola záručních dob potravin. Kontrolu provádí vedoucí ŠJ spolu s hlavní kuchařkou. Skladování potravin v neporušených a uzavřených obalech s vyloučením možnosti křížové kontaminace. Přístup do skladu potravin:vedoucí ŠJ a hlavní kuchařka.*

Zásobování pitnou vodou: *školní jídelna je napojena na městský vodovod,protokoly*

o zkoušce pitné vody: 1krát za rok. Uloženy u vedoucí ŠJ.

Kanalizace: *školní jídelna je napojena na městskou kanalizaci.
Kuchyně má nainstalovanou vzduchotechniku na odsávání par.*

