PROVOZNÍ ŘÁD

školní jídelny - výdejny

Předmět vymezení: Mateřská škola

I. ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ

Zřizovatel / Provozovatel: Mateřská škola MANNAZ s.r.o.

Sídlo: Chudolazy 44, 277 21 Medonosy

IČO: 175 18 989

Provozovna: Přemyslova 521/84, 278 01 Kralupy nad Vltavou

Odpovědná osoba: Bc. Martin Janoud

Telefon: +420 728 778 977

E-mail: janoud@msmannaz.cz

II. CHARAKTERISTIKA A KAPACITA VÝDEJNY

Typ zařízení: Školní jídelna – výdejna

Kapacita stravovaných: 18 dětí, 1 třída (plus zaměstnanci MŠ)

Provozní doba: 7:30 – 16:30 hod.

Užitná plocha výdejny a jídelny: 33 m² (umístěno ve 2. NP)

Stravování pro cizí strávníky: neposkytuje se

III. VYMEZENÍ ČINNOSTI A ZPŮSOB ZAJIŠTĚNÍ STRAVOVÁNÍ

Mateřská škola zajišťuje výdej stravy (obědy, dopolední přesnídávky, odpolední svačiny) a celodenní pitný režim pro děti a zaměstnance mateřské školy.

1. Dodavatel stravy a dovoz

Dodavatel: Inspirace, zařízení školního stravování s.r.o.

Strava je dovážena dodavatelem v odpovídajících přepravních nádobách (teplé pokrmy v nerezových gastronádobách v termoportech, polévky v tepelně izolačních nádobách).

Strava je určena k přímé spotřebě v den dodání (s výjimkou páteční dodávky dopolední přesnídávky určené k pondělní spotřebě, u níž je výrobcem stanovena odpovídající doba použitelnosti).

2. Přejímka a manipulace se stravou

Pověřený zaměstnanec dodavatele ukládá doručené přepravní nádoby na určené hygienicky nezávadné místo ve vstupní hale v 1. NP.

Převzetí doručené stravy provádí určený provozní zaměstnanec mateřské školy (výdejce stravy), který zkontroluje stav dodávky a provede záznam podle systému HACCP.

Uzavřené přepravní nádoby jsou následně přemístěny do výdejny stravy ve 2. NP. Při manipulaci s těžšími termoporty zajišťují přenos dva zaměstnanci společně.

3. Kontrola teploty

Před výdejem teplého pokrmu se kontroluje jeho teplota vpichovacím teploměrem. Postup kontroly, požadované hodnoty a opatření při odchylkách jsou stanoveny v systému HACCP.

4. Svačiny

Svačiny jsou dodávány v jednotlivých složkách a před výdejem se kompletují ve výdejně stravy. Potraviny vyžadující chlazené skladování jsou bezodkladně ukládány do chladničky určené pro stravu dětí.

IV. VLASTNÍ STRAVA DĚTÍ (DIETNÍ A ZDRAVOTNÍ REŽIM)

Pokud má dítě ze zdravotních důvodů stanovenou vlastní stravu, mateřská škola umožní její konzumaci časově a prostorově společně se školním stravováním.

Vlastní strava je od zákonných zástupců přebírána v označených čistých nádobách a ukládána odděleně do chladničky určené pro děti.

Dítěti je v případě potřeby poskytnuta nezbytná dopomoc při ohřevu (je-li to v souladu s HACCP), podávání a konzumaci vlastního jídla.

Podmínky převzetí, uchování a manipulace s vlastní stravou se řídí systémem HACCP tak, aby byla garantována hygienická nezávadnost a zamezeno křížové kontaminaci.

V. PITNÝ REŽIM

Pitný režim je pro děti dostupný po celý den v prostoru jídelny.

Dětem je celodenně k dispozici čerstvá filtrovaná voda z filtrační konvice / nádoby určené k podávání nápojů. Děti jsou vedeny k samostatnému nalévání nápojů.

Pitný režim je podle nabídky doplňován o další vhodné nápoje (např. voda ochucená bylinkami nebo citrusy, čaj, mléčný nápoj).

Nádoba na nápoje a filtrační konvice se denně čistí a dezinfikují. Filtrační patrona je měněna podle pokynů výrobce a každá výměna je písemně evidována.

VI. HARMONOGRAM VÝDEJE JÍDEL A ORGANIZACE STOLOVÁNÍ

Časové rozmezí	Druh jídla / činnost
cca 8:50 – 9:10	Dopolední svačina (v rámci dopoledního bloku)
12:30 – 13:00	Oběd
cca 15:00 – 15:20	Odpolední svačina (v rámci odpoledního bloku)

Organizace v jídelně: Stravování probíhá v klidném, kultivovaném prostředí pod dohledem pedagogických a provozních pracovníků. Děti jsou vedeny k samostatnosti při stolování, používání příboru a úklidu nádobí úměrně svému věku. Děti nejsou do jídla nuceny.

Odběr jídla v době nemoci: V první den neplánované nepřítomnosti dítěte si zákonný zástupce může vyzvednout neodhlášenou stravu do vlastních čistých jídlonosičů v době určené pro výdej oběda.
V další dny nemoci nemá dítě nárok na školní stravování a strava musí být odhlášena.

VII. HYGIENICKÉ POŽADAVKY A POVINNOSTI PRACOVNÍKŮ

Odborná způsobilost a zdravotní stav: Všichni pracovníci manipulující se stravou a nádobím musí mít znalosti v rozsahu hygienického minima pro stravovací služby a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny. Při známkách infekčního onemocnění nesmí pracovník se stravou manipulovat.

Osobní hygiena a ochranné pomůcky: Pracovníci udržují vysoký standard osobní čistoty, před manipulací s jídlem si důkladně myjí a dezinfikují ruce. Při výdeji a kompletaci stravy používají čistý pracovní oděv (zástěru) a v případě dlouhých, nalakovaných nebo umělých nehtů také jednorázové rukavice.

Mytí a skladování nádobí: Nádobí je trvale uloženo a myto ve výdejně stravy ve 2. NP. Mytí stolního i provozního nádobí probíhá v myčce nádobí / dřezu s dodržením stanovených teplot a čisticích prostředků určených pro potravinářství.

Sanitační režim a úklid: Úklid a dezinfekce pracovních ploch, technologického vybavení výdejny probíhá denně po skončení výdeje stravy a doplňkově podle potřeby. Úklidové pomůcky pro výdejnu stravy jsou odděleny od pomůcek pro ostatní prostory a hygienická zařízení. Čisticí a dezinfekční prostředky určené pro výdejnu jsou uloženy na místě nepřístupném dětem.

VIII. ODPADY

Organický odpad vznikající při výdeji a konzumaci stravy (zbytky jídel) je shromažďován ve vyhrazené, označené a uzavíratelné nádobě a předáván k likvidaci dodavateli v souladu s pravidly HACCP a legislativou o odpadech.

Ostatní odpad se třídí a denně vynáší do určených sběrných nádob.

IX. PRÁVNÍ A DALŠÍ PŘEDPISY

Tento provozní řád výdejny vychází z aktuálních právních předpisů:

Vyhláška č. 160/2024 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých a dětských skupin.

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (zejména vyhlášky č. 310/2025 Sb. a č. 64/2026 Sb.).

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 a č. 852/2004 o hygieně potravin.

Systém kritických bodů (HACCP) zpracovaný pro provozovnu.

X. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Provozní řád výdejny je závazný pro všechny zaměstnance mateřské školy v rozsahu jejich pracovních povinností.

Dokument je průběžně aktualizován při změnách dodavatele, legislativy nebo provozních podmínek.

Účinnost: 1. 9. 2026

V Kralupech nad Vltavou dne 28. 8. 2026

Zpracovala a schválila:
Mgr. Barbora Janoudová
ředitelka mateřské školy, jednatelka

Provedl kontrolu a schválil:
Bc. Martin Janoud
zástupce ředitelky mateřské školy, jednatel