

Mateřská škola Býkev, příspěvková organizace Býkev 162, 276 01 Býkev	
PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY	
Číslo jednací:	MŠ4/2023
Spisový znak:	ŘS/4/2023 - KZ
Skartační znak:	A 10
Vypracoval:	Mgr. Kateřina Zákorová
Schválil:	Mgr. Kateřina Zákorová
Projednáni na pedagogické/provozní poradě dne:	1.9.2023
Směrnice nabývá platnosti dne:	1.9.2023
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1.9.2023
Směrnice zrušuje/nahrazuje směrnici:	-

1. Obecná ustanovení

Tento Provozní řád je vydán pro školní jídelnu (dále je ŠJ) Mateřské školy Býkev, příspěvková organizace. Vychází z ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhlášky 137/2004 Sb., nař. ES 852/2004. 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.

Konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Základní údaje

Adresa ŠJ: Býkev 162, 276 01 Býkev

Kapacita strážníků: 50

Vedoucí školní jídelny: Lucie Pomlenyiová

Hlavní kuchařka: Lucie Pomlenyiová

Č. účtu pro platbu stravného: 131-1069310247/0100

3. Finanční normativ a způsob hrazení stravného

CENY JEDNOTLIVÝCH JÍDEL V MŠ – DĚTI 3–6 LET

dopolední přesnídávka 13,-

oběd 35,-

odpolední svačina 13,-

celkem za celý den 61,-

MĚSÍČNÍ ZÁLOHA NA STRAVU – DĚTI 3–6 LET 1220,-

CENY JEDNOTLIVÝCH JÍDEL V MŠ – DĚTI 7 LET

dopolední přesnídávka 13,-

oběd 35,-

odpolední svačina 13,-

celkem za celý den 61,-

MĚSÍČNÍ ZÁLOHA NA STRAVU – DĚTI 7 LET 1220,-

STRAVOVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ

Oběd 90,-

celkem 90,-

MĚSÍČNÍ ZÁLOHA 1800,-

STRAVOVÁNÍ CIZÍCH STRÁVNÍKŮ (odběr obědů do jídelnosičů)

Oběd 90,-

celkem 90,-

MĚSÍČNÍ ZÁLOHA 1800,-

Ve školní jídelně je nastaven zálohový způsob stravného. Každému dítěti je přidělen variabilní symbol, který je třeba uvést při zadání platby a do zprávy pro příjemce napsat jméno dítěte. Zálohová platba se platí bezhotovostním převodem na účet ŠJ a je splatná k 15. dni v měsíci na následující měsíc. Finanční částka za neodebranou stravu se převádí do následujícího měsíce a vyúčtovává se 1x do roka – na konci školního roku. Po telefonické dohodě je možné sdělit aktuální stav účtu. V hotovosti může být uhrazena platba výjimečně pouze tehdy, kdy nedošlo k běžnému

pravidelnému převodu peněz na účet ŠJ. Zaměstnanec má nárok odebrat oběd, jakmile odpracuje na pracovišti alespoň 3 hodiny.

Zálohový systém stravného je nastaven i u cizích strávnicků. Každému strávnickovi je přidělen variabilní symbol, který je třeba uvést při zadání platby a do zprávy pro příjemce napsat jméno strávnicka. Zálohová platba se platí bezhotovostním převodem na účet ŠJ nebo v hotovosti v ředitelně školy a je splatná k 15. dni v měsíci na následující měsíc. Finanční částka za neodebranou stravu se převádí do následujícího měsíce a vyúčtovává se 2x do roka – v lednu za období září až prosinec, a v září za období leden až srpen.

Volí se dodavatelé s kvalitními surovinami s přijatelnými cenami zboží.

4. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena

- před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit vstupní zdravotní prohlídce
- zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků
- pracovníci nesmí mít při práci v kuchyni žádné ozdoby rukou (prsten, náramky), nehty musí být zastřižené a nenalakované
- je nutné pečovat o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava, výdej jídla), 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
- je nutné nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin i výdeji, 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, praní pracovního oděvu je řešeno přímo v mateřské škole
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- v průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku
- platí zákaz kouření a zákaz vstupu cizích osob na pracoviště

- ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné, ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně

5. Provozovatel je povinen zajistit

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky práce v kuchyni
- podmínky pro osobní hygienu, uložení pracovního a soukromého oblečení
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- vypracování sanitačního řádu a zajištění jeho dodržování

6. Povinnosti pracovníků – organizace provozu kuchyně

- provozní doba školní jídelny je od 6.30 – do 15.00 hodin
- pracovní doba zaměstnanců kuchyně je od 6.15 hod – 14.45 hodin
- odpovědnost za odemykání a zamykání prostor má hlavní kuchařka/vedoucí ŠJ a domovnice
- manipulaci s finančními prostředky vykonává ředitelka školy a vedoucí ŠJ, vybírání stravného a školného, vyplácení přeplatků v hotovosti provádí vedoucí ŠJ v ředitelně školy
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád a také řád HACCP na pracovišti
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- užívat jen schválené a předepsané technologické a pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- kontrola záručních lhůt potravin
- aktivně se podílet se na svém odborném a profesním rozvoji – školení a semináře
- průběžně spolupracovat s jinou mateřskou školou na šíření dobré praxe

7. Zásady provozní hygieny

- 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
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků
- sanitární zařízení, ale i všechny prostory musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu, řádně odvětrávány, na WC musí být hygienické pomůcky (toaletní papír, mýdlo, papírové utěrky apod.)
- denně musí být prováděna průběžně likvidace odpadu
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
- do prostor školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu
- zákaz kouření ve všech prostorách
- 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 příbory se myjí v myčce na nádobí

8. Skladování potravin

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí ŠJ/hlavní kuchařka, v době její nepřítomnosti pomocná kuchařka. Zaměstnanec je povinen zboží převážet a smyslově zkontrolovat jeho čerstvost. Dále zkontroluje správnost dodacího listu a svým podpisem potvrzuje, že jím přebrané zboží je v naprostém pořádku vzhledem množství i kvalitě – neporušený obal, čistota přepravky, datum spotřeby, atd. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně, obaly se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k

poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry. Teploty jsou kontrolovány. Dle Kodexu hygienických pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1° až 4° C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18 °C nebo vyšší.

9. Příprava pokrmů

Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a do další výroby se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec probíhá ve vyčleněném úseku v kuchyni. Vaječný obsah je poté do výroby předán v omyvatelných nádobách. Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení masa probíhá v lednici. Maso po umletí musí být do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso nenechávat přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy musí být čisté a jsou řádně označeny. Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku kuchyně. Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku kuchyně. Ihned po skončení úpravy se pokrmy dohřívají na odpovídající teplotu. Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku kuchyně a hotové jsou uloženy do chladničky. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nespíralujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C. Teplé pokrmy se uchovávají v teplotě vyšší než 65 °C.

10. Kvalita připravovaných pokrmů

Kvalita jídla je hodnocena v podstatě denně okamžitou zpětnou vazbou od dětí a zaměstnanců školy.

Použité suroviny

Při přípravě pokrmů ve školních jídelnách je žádoucí preferovat čerstvé potraviny, pokud možno z lokálních zdrojů s využitím sezónního ovoce a zeleniny. Při skladování a zpracování potravin dodržovat právní předpisy vztahující se k ochraně veřejného zdraví, včetně naplňování systému analýz rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP).

Uplatněné technologické postupy

Při přípravě pokrmů je důležité zvolit vhodné technologické postupy s využitím moderních technologií, a to s ohledem na eliminaci epidemiologického rizika a zachování výživové a smyslové hodnoty potravin a rovněž se zřetelem na vyloučení nežádoucích vlivů technologických postupů.

11. Jídelní lístek

Pestrost stravy je definována jako frekvence zastoupení jednotlivých potravinových skupin zkonsumovaných během určitého časového období – v našem případě jednoho měsíce. Je velmi důležitá pro udržení optimálního příjmu všech makroživin i mikroživin. Pestrost by se měla projevit ve všech úrovních podávané stravy, tedy především s ohledem na výběr potravin v rámci jednotlivých potravinových skupin.

Výživové normy a spotřební koš

Spotřební koš stanovuje 10 kategorií potravin a dávky, které musí být každý měsíc splněny. Měsíční průměr má přípustnou toleranci +25 % s výjimkou tuků a cukru, u kterých je norma horní hranicí, kterou je možné snížit. Hranici tolerance může překročit zelenina, ovoce a luštěniny. K objektivnosti údajů vykazovaných prostřednictvím spotřebního koše je nutné dodržovat další pravidla spočívající ve správném zadávání základních informací.

Při nutričním hodnocení jídelníčku a kvality je třeba sledovat

- a) správné zastoupení makroživin a mikroživin, tedy energetickou a biologickou hodnotu stravy,
- b) receptury:
 - pestrost zařazovaných potravin a odpovídající výběr surovin s ohledem na jejich složení,
 - zařazování regionálních receptur, surovin,
 - používání polotovarů, tak aby polotovary vysokého stupně zpracování byly využívány jen ve výjimečných případech,
 - technologické postupy,
 - přizpůsobení ročnímu období (na úrovni vstupních surovin i receptur),
 - adaptaci receptur a technologických postupů pro potřeby dietního stravování,

c) pokrmy:

- nutriční vyváženost (vyvážené zastoupení živin – bílkovin, tuků a sacharidů),
- vzhled,
- chuťové sladění, k chuťové vyváženosti využíváme převážně bylinek a přírodního koření bez glutamátu a soli,
- správné zpracování dietních pokrmů (v souladu s nastaveným systémem dietního stravování),
- nápoj – pro dosažení žádoucích hodnot vitamínu C jsou do jídelníčku zařazovány nápoje s přídavkem vitamínu C,
- sytost a stravitelnost,
- správná kombinace jednotlivých pokrmů (polévka s hlavním chodem)
- dodržování velikosti porcí,

d) využití moderního vybavení kuchyně s ohledem na zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin,

e) finanční náročnost připravovaných pokrmů musí být v souladu s přílohou č. 2 vyhlášky o školním stravování,

f) vstřícnost vůči potřebám strávníků s dietním omezením.

12. Výdej stravy

Před nástupem dítěte do mateřské školy vyplní rodiče přihlášku ke školnímu stravování. Je-li dítě přítomno v mateřské škole v době podávání stravy, stravuje se vždy. Výjimkou může být pouze první den onemocnění dítěte. V tento den si může rodič odebrat uvařené jídlo do vlastního jídlonosiče v době od 11.00 do 11.15. V následující dny (po dobu nemoci) již toto není možné a nelze vydávat stravu domů. Viz § 4 odst. 9) vyhlášky č. 107/2005 o školním stravování.

Závazné časy jídla během dne v MŠ

dopolední svačina:	8.30 – 9.00
oběd:	11.30 – 12.00
odpolední svačina:	14.00 – 14.30

V tyto uvedené časy nejsou zaměstnanci mateřské školy k dispozici rodičům. A rodiče dětí zároveň žádáme, aby tyto časy respektovali a dětem dopřáli klid a ničím nerušenou pohodu na společné stolování.

Ranní pitný režim je připravován ve školní kuchyni, poté jej kuchařka připraví do konviček na určené místo ve třídě. Děti mají možnost výběru z různých druhů nápojů, z ochucené i čisté pitné vody s bylinkami nebo citrusy apod. nebo z různých druhů čajů, např. ovocných či bylinných atd.

Dopolední svačina je distribuována do třídy ze školní kuchyně na vozíku. K přepravě pokrmů se používá krytá gastronádoba s ovocem nebo zeleninou, krytý tác s mazaným pečivem dle jídelníčku a teplý nápoj v konvicích dle pitného režimu. Svačinu připraví do třídy kuchařka a zároveň také nachystá odpovídající počet kusů stolního nádobí dle aktuálního počtu dětí. Děti se částečně obsluhují samy s pomocí učitelek, malým dětem servíruje jídlo i pití kuchařka, event. učitelky nebo asistent pedagoga. Použité nádobí děti vrací zpět na servírovací stůl. Do školní kuchyně použité nádobí odváží kuchařka, uklízečka po svačině utře stolečky.

Oběd je zajištěn přímo ze školní kuchyně. Nejdříve je distribuována polévka do třídy v terině a nápoj v nápojových konvičkách. Polévku a pití dětem nalévá kuchařka (do předem připravených talířů a skleniček) a to postupně, vždy u jednoho stolečku. Druhý chod vydává kuchařka. Tak jak děti postupně dojírají polévku nebo vždy od jednoho stolečku si postupně přicházejí k výdejnímu vozíku a na mělkém talíři si odnášejí druhý chod oběda. Malým dětem pomáhají či přímo servírují jídlo i pití učitelky nebo asistent pedagoga. Děti mají možnost ovlivnit velikost své porce a přiměřeným způsobem i skladbu jídla. Také mají dle chuti možnost přídatku. Děti do jídla nenutíme, ale snažíme se je motivovat ke konzumaci zdravých potravin. Nalité pití k obědu mají děti na stolečku.

Doba výdeje nepřekročí 2 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji jsou používány vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, ochranné rukavice atd.). Vydávané pokrmy musí mít teplotu vyšší než + 65 ° C.

Odpolední svačina probíhá stejným způsobem jako svačina dopolední.

Postup a opatření při vyhlášení mimořádné situace

Škola bude muset reagovat na případné mimořádné vyhlášení karantény, na přijatá aktuální mimořádná opatření Ministerstva zdravotnictví, která stanoví obecná omezení a povinnosti. V tomto případě pokrmy vydává personál včetně čistých příborů (nutná spolupráce kuchařky a učitelky). Děti si samy jídlo a pití nenabírají a neberou si ani příbory. Děti nesmí nosit do mateřské školy žádné jídlo.

13. Pro účely splnění požadavků BOZP a PO jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni

- nepracovat s nožem směrem k tělu
- odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo
- nádoby s pokrmy (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné látkové rukavice a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi
- nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru
- do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, pouze po zastavení stroje
- zbytečně neodkládat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky...) na pracovní plochy
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet s elektrickými spotřebiči a pánvemi (vyklápění apod.) jen při vypnutí elektrického proudu; přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů, nežádat pomoc osob řádně nepoučených a neproškolených
- nepřenášet nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy
- dbát zvýšené pozornosti při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně, resp. ředitele školy a ta je povinna zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým pracovníkem
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv
- nedotýkat se při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné náčiní a příborů a počítat si přitom s úzkostlivou čistotou
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umytého na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí, nezakryté
- při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; teplota mycí vody min. 40 °C; nepoužívat kovové drátěnky; voda k poslednímu smývání má být

horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru

- při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny
- nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu
- při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených plechů
- nemanipulovat za chodu se strojem na brambory, nesahat do otevřeného stroje rukou, škrabka na brambory musí být zakryta
- jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, resp. ředitelce školy, včetně mimořádných událostí
- při vzniku pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tuto skutečnost oznámit ředitelce školy a úraz zapsat do knihy úrazů
- všichni zaměstnanci musí být pravidelně o těchto pokynech poučeni, ředitelka školy provádí pravidelně zápis o tomto proškolení a seznámení s podpisy všech zaměstnanců
- je třeba dbát o to, aby stropy, římsy a topná zařízení byly zbavovány prachu, podlaha a okna musí být pečlivě čištěny, okna musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu a ptactva do pracovních místností
- v kuchyni, jídelně a ve skladech nesmějí být uschovávány občanské šaty a obuv, nesmí se tam sušit pracovní oděvy, pracovní obuv a jiné předměty

14. Otevřenost veřejnosti a spolupráce se vzdělávací institucí a dalšími partnery

Školní jídelna velice úzce spolupracuje s mateřskou školou. Ta je samozřejmě přiměřeným způsobem otevřena veřejnosti, a to v souvislosti se zachováním bezpečnosti dětí. Dvakrát ročně společně organizujeme odpolední akce pro předškolní děti, rodiče a přátelé mateřské školy. Tyto akce využíváme i k příležitostnému seznámení se zdravou výživou, kterou dětem podáváme. Rodiče mají možnost přímo ochutnat potraviny, které dětem nabízíme. Rodičovské veřejnosti představujeme společnosti orientující se na výrobu a prodej nápojů a potravin v segmentu zdravé výživy, které jsou nutričně vyvážené a nejsou zdraví rizikové. Vnímáme naši zodpovědnost vůči

zdraví a dětskému především. Rádi bychom se do budoucna zapojili do projektu Zdravá školní jídelna.

15. Podrobnosti k výkonu práv a povinností strážníků a jejich zákonných zástupců

Stížnosti mohou rodiče podávat písemným způsobem, a to buď s využitím emailu přímo ředitelce školy nebo vedoucí školní jídelny. Nebo mohou využít schránku mateřské školy a stížnost podat v papírové formě. Na anonymní stížnost budeme reagovat prostřednictvím informační nástěnky školy. Rodiče obdrží vyrozumění do 14 dní. Při opakované stížnosti se mohou zákonní zástupci obrátit v případě nespokojenosti s vyřízením stížnosti či podnětu na ředitelku školy, nebo KHS s podnětem na prošetření postupu při vyřizování stížnosti.

Pravidla chování a postup v případě porušení těchto pravidel

Předškolní děti vedeme ke všem běžným společenským pravidlům, které patří ke kulturnímu stolování. Tyto pravidla platí pro všechny děti a zaměstnance mateřské školy. Za chování dětí v souladu s pravidly je zodpovědná učitelka, která dětem tyto pravidla opakovaně připomíná a kontroluje jejich plnění. V případě, že tyto pravidla budou ve třídě opakovaně porušována, bude ředitelka toto nevhodné chování s učitelkou konzultovat a obě se společně dohodnou na následném postupu nápravy. Pro provozní zaměstnance platí pravidlo, že nesmí neadekvátně zasahovat do výchovně vzdělávacího procesu, musí respektovat formy a metody, které volí pedagog.

16. Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví strážníků a jejich ochrany před rizikovým chováním a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí

Škola bude muset reagovat na případné mimořádné vyhlášení karantény, na přijatá aktuální mimořádná opatření Ministerstva zdravotnictví, která stanoví obecná omezení a povinnosti.

Dohled nad předškolními dětmi je v plné odpovědnosti pedagogických pracovníků, a to od doby převzetí dítěte od zákonného zástupce nebo jím pověřené osoby až do doby jeho předání.

V případě úrazu je dítěti poskytnuta okamžitá první pomoc a následně je ihned informován zákonný zástupce, se kterým je domluven další postup řešení vzniklé situace.

Při náhlé nevolnosti je opět telefonicky informován zákonný zástupce a do doby vyzvednutí dítěte je dítě alespoň částečně mimo kolektiv ostatních dětí. Stolování probíhá ve třídě a dítě, kterému je

nevolno, je v prostoru přilehlé herny na dohled učitelky, protože mateřská škola nevlastní stavebně oddělenou izolační místnost.

Při náhlé nouzové a havarijní situaci zajistíme stravu pro děti přiměřeným způsobem. Při nemožnosti odstranění závady způsobené např. na dodávce elektřiny či vodě do druhého dne, budou zákonní zástupci informováni o tomto nouzovém a havarijním stavu školní jídelny a její provoz bude v následující den (dny) omezen až do odstranění vážnější poruchy.

17. Zacházení s majetkem

Zaměstnanci jsou povinni ochraňovat majetek školy a své věci před poškozením a odcizením. Ošacení a jiné cenné osobní věci jsou povinni ukládat na určeném místě. Škola neručí za cenné věci, které si zaměstnanec neuložil do své osobní skříňky. Např. ani za mobilní telefon, který si zaměstnanec nesmí nosit na výdejnu jídla.

18. Závěrečná ustanovení

Kontrolu a aktualizaci provozního řádu školní jídelny provádí ředitelka školy.

Jeho dodržování je závazné pro zaměstnance mateřské školy i pro zákonné zástupce dítěte.

Změny a doplnění tohoto řádu jsou prováděny číslovanými dodatky opatřenými datem a údajem o datu nabytí platnosti a účinnosti dodatku.

Provozní řád vstupuje v platnost dne 1.9.2023 s účinností od 1.9.2023

V Býkvi dne 1.9.2023

Mgr. Kateřina Zákorová
ředitelka školy