Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

1. mateřská škola, Most, příspěvková organizace

Sídlo ředitelství: Husitská 1683/2

Směrnice č. 13: Vnitřní řád školní jídelny a školního stravování

Vydal: 1. mateřská škola, Most, příspěvková organizace, Husitská 1683/2, 434 01 Most 1. Místo poskytovaného vzdělávání: Husitská 1683, OP Bělehradská 532, OP Františka Kmocha 1820, OP K. H. Borovského 1145, OP Pod Lajsníkem 587, OP U Cáchovny 2748.
Vnitřní řád školní jídelny a školního stravování
Schválila: Mgr. Monika Kynclová, ředitelka školy
Vydala: Mgr. Monika Kynclová, ředitelka školy
Čj.: ŘMŠ/10/2026
Účinnost: od 1. 9. 2026 **Aktualizace:**
Skartační znak: A10 **Spisový znak: 1.4**
Závaznost: směrnice je závazná pro všechny zaměstnance 1. MŠ Most a zákonné zástupce dětí.

Obsah

1. Základní právní normy 2
2. Rozsah služeb 2
3. Práva a povinnosti strávníků, pravidla vzájemných vztahů s pracovníky školy 2
4. Podmínky zajištění ochrany a zdraví při stravování dětí a zaměstnanců mateřské školy 3
5. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a hygieny 3
6. Povinnosti zaměstnavatele 4
7. Povinnosti zaměstnanců 4
8. Provoz školní jídelny a výdejny, organizace činnosti 5
9. Organizace provozu školní jídelny a školní výdejny 5
10. Stanovení podmínek pro úhradu školního stravování a jiné platby 6
11. Vlastní strava tzv. „krabičky“ 7
11.1 Konzumace vlastního jídla podle § 4 odst. 10 vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování 7
11.2 Dietní stravování 7
12. Úplata za závodní stravování pro zaměstnance 8

13. Odhlašování obědů 9
14. Pitný režim 9
15. Pravidla zacházení s majetkem školy ve školní jídelně 9
16. Hygiena provozu 9
17. Úklid 10
18. HACCP 10
19. Spotřební koš 10
20. Způsob seznámení a uveřejnění 10
21. Seznam příloh 10

1. Základní právní normy

K zajištění bezproblémového chodu školní jídelny slouží provozní řád, který vydává organizace jako vnitřní předpis a seznámí s ním pracovníky i strávníky. Provozní řád má za úkol stanovit podmínky a pravidla, za kterých je stravování realizováno.

Je vydán na základě zákonných ustanovení, vnitřní potřeby a zvyklostí organizace. Má navazovat na ostatní předpisy včetně vnitřních.

Na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

2. Rozsah služeb

1. mateřská škola, Most, příspěvková organizace (dále jen 1.MŠ nebo MŠ) poskytuje dětem hlavní jídla – přesnídávka, oběd, svačina a nápoje.

3. Práva a povinnosti strávníků, pravidla vzájemných vztahů s pracovníky školy

Základní práva strávníka:

- Stravovat se kvalitní a vyváženou stravou dle zásad zdravé výživy.
- Stravovat se v souladu s normativy dle věkových kategorií, je-li to v nejlepším možném zájmu dítěte.
- Stravovat se v tak, aby dítě mělo dostatek času na konzumaci.

Základní povinnosti strávníka:

- Dodržovat vnitřní řád školní jídelny.
- Respektovat hygienické normy.
- Respektovat společenská pravidla stolování.
- Respektovat pokyny pedagogických pracovníků.
- Odnést po jídle použité nádobí – starší děti a zaměstnanci.
- Zasunout židli.
- Dodržovat čistotu.

Pravidla vzájemných vztahů mezi strávníky, zákonnými zástupci dětí a zaměstnanci školy:

- Pedagogický pracovník dodržuje dohledovou činnost.
- Děti jsou ve vztahu k pedagogickým i nepedagogickým pracovníkům povinny dodržovat pravidla slušného chování.
- Pedagogičtí a nepedagogičtí pracovníci jsou povinni respektovat práva a požadavky dětí.
- Zákonní zástupci dodržují pravidla slušného chování.

4. Podmínky zajištění ochrany a zdraví při stravování dětí a zaměstnanců mateřské školy

- Při stravování dětí dodržují pedagogičtí pracovníci i nepedagogičtí pracovníci zásady bezpečnosti a ochrany zdraví.
- Dohled nad bezpečností dětí po celou dobu jejich stravování v mateřské škole vykonávají pedagogičtí pracovníci mateřské školy.
- Děti dodržují ve školní jídelně zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, při svém počínání mají na paměti nebezpečí úrazu a jsou o něm poučováni a je jim připomínáno.
- Každou nehodu, poranění či zdravotní indispozici ve školní jídelně děti okamžitě hlásí pedagogickému pracovníkovi, který poskytne potřebné ošetření.
- Děti se ve školní jídelně chovají způsobem, který vylučuje jakékoliv nepřijatelné projevy chování a soužití.

5. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a hygieny

Před skutečným vstupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci kuchyně podrobit preventivní prohlídce. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři i vedení organizace a zástupkyni odloučeného pracoviště každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků. Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky...), musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí být krátce zastřižené a nenalakované. Pracovníci si musí před započetím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí teplou vodou. Ručníky se používají papírové a jsou průběžně doplňovány. Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníku. Pracovníci musí při přípravě pokrmů a při výdeji jídla používat pokrývku hlavy. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na

toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci. V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

6. Povinnosti zaměstnavatele

Zaměstnavatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- aby pověření pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh poživatin a do 1 roku po nástupu absolvovali školení k rozšíření hygienických znalostí
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- provádění dezinsekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé)

7. Povinnosti zaměstnanců

Zaměstnanci v kuchyni jsou mimo jiné povinni:

- mít zdravotní způsobilost k manipulaci a přípravě pokrmů
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všímat si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní řád

8. Provoz školní jídelny a výdejny, organizace činnosti

- Do školní jídelny mají povolen vstup pouze zaměstnanci školní jídelny.

A. Školní jídelna:

- Pro OP Cáchovna, Pod Lajsníkem, Borovského, Bělehradská platí:
  Dopolední přesnídávka se vydává od 8:45, oběd od 11:30, odpolední svačina od 14:20.

B. Výdejna:

- Pro OP Husitskou platí:
  Dopolední přesnídávka se vydává od 8:35, oběd od 11:35, odpolední svačina od 14:20.

- Zákonný zástupce přihlašuje své dítě ke školnímu stravování na základě vyplněné přihlášky ke stravování.
- Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují výše uvedeného věku (viz vyhláška č. 107/2005 Sb.), je-li to v nejlepším zájmu dítěte.
- Dětem je strava nabízena, jsou pozitivně motivovány, nejsou nuceny ke konzumaci.
- Děti se stravují pouze v místnosti k tomu určené.
- Úklid ve výdejní místnosti zajišťují kuchařky OP.
- Úklid na určeném místě pro stravování zajišťují učitelky dané třídy a uklízečky OP.
- Jídelní lístek je k dispozici na nástěnce ve školce či na webových stránkách daného OP.

9. Organizace provozu školní jídelny a školní výdejny

Školní stravování v mateřské škole zabezpečuje vlastní školní jídelna. Při přípravě jídel postupuje školní jídelna podle Vyhlášky Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 107/2005 Sb., o školním stravování (dále jen Vyhláška o školním stravování) a řídí se platnými výživovými normami a zásadami zdravé výživy.

Školní jídelna připravuje dopolední přesnídávku, oběd a odpolední svačinu. Kromě jídel připravuje školní jídelna i tekutiny, které děti během svého pobytu v mateřské škole konzumují v rámci „pitného režimu".

Pokud dítě pobývá v mateřské škole v době podávání hlavního jídla, dopolední nebo odpolední svačinky, je povinno.

Pro MŠ Husitskou platí, že veškeré pokrmy (přesnídávka, oběd, svačina) připravují kuchařky z Kojeneckého ústavu ÚK, p.o. Most. Veškeré jimi připravené pokrmy si přebírá pověřená osoba pro vydávání pokrmů.

Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

10. Stanovení podmínek pro úhradu školního stravování a jiné platby

- Finanční normativy na nákup potravin:
- Finanční normativy pro skupinu strávníků (uvedeno v Kč)

Poskytovaného jídla	Děti ve věku 2-3 roky	Děti ve věku 4-6 let	Děti ve věku 7-10 let
přesnídávka	12,00 Kč	12,00 Kč	13,00 Kč
oběd	30,00 Kč	30,00 Kč	31,00 Kč
svačina	10,00 Kč	10,00 Kč	10,00 Kč
CELKEM	52, 00 Kč	52, 00 Kč	54,00 Kč

Pitný režim je k dispozici po celou dobu provozu jednotlivých tříd.

- Úplata za školní stravování
- Úplata za školní stravování je určena ve výši finančního normativu, a to formou měsíční zálohy, která je stanovena dle rozsahu poskytovaného stravování následovně.

Poskytovaná jídla	Výše měsíční zálohy		
	Děti ve věku 2-3 let	Děti ve věku 4-6 let	Děti ve věku 7-10 let
přesnídávka, oběd, svačina	1100 Kč	1100 Kč	1200 Kč

Výše uvedené zálohy na školní stravování jsou zákonnými zástupci dítěte hrazeny bankovními převody, v hotovosti pokladnou na odloučené pracoviště, mimořádně složenkou, na účet 240466782/0600 nejpozději k 20. dni předcházejícího měsíce. Doporučujeme zadat si příkaz k úhradě či platbu složenkou provést 3 dny předem před stanoveným termínem.

V případě, že dojde k nesprávné identifikaci platby, například sloučením plateb, může MŠ evidovat zákonného zástupce jako dlužníky u poskytovaných služeb a dlužné částky po zákonném zástupci vymáhat.

Vyúčtování zálohy za školní stravování se provádí vždy k 31. 8. s výplatou do 30. 9., a k 31. 12. s výplatou do 31. 1. následujícího roku. Nevyčerpané finanční prostředky budou zákonným zástupcům dítěte připsány na jejich bankovní účet do konce uvedených měsíců. 1. mateřská škola, Most, příspěvková organizace nevrací přeplatky složenkou, pouze ve výjimečných případech v pokladně jednotlivých odloučených pracovišť u vedoucích pracovníků.

Způsob úhrady **školního stravování:**
Na účet školy vedený v Monetě Money Bank Most pod číslem **240466782/0600** s uvedením VS přiděleným mateřskou školou (do poznámky bude uvedeno jméno a příjmení dítěte).

11. Vlastní strava tzv. „krabičky"

Zajištění denního stravování může být zajištěno formou donášky vlastní stravy tzv. „krabiček". Jedná se o dvě situace:

a) o konzumaci vlastního jídla podle § 4 odst. 10 vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování nebo
b) o zajištění dietního stravování dítěte

11.1 Konzumace vlastního jídla podle § 4 odst. 10 vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování

Vlastním jídlem se rozumí takové jídlo, které nebylo zajištěno zařízením školního stravování, ale bylo doneseno zákonným zástupcem. Za obsah a kvalitu tohoto jídla mateřská škola neodpovídá.

Děti vlastní stravu konzumují společně s ostatními strávníky, kteří odebírají jídlo zajišťované školním stravováním. Při konzumaci vlastního jídla má mateřská škola povinnost poskytnout nezbytnou pomoc při konzumaci. Nezbytná pomoc zahrnuje např. otevření nádoby, nezahrnuje umývání nádoby, likvidaci zbytků vlastní stravy, přebírání jídla, uchovávání v lednici a ohřev jídla. Povinnost pomoci směřuje pouze k tomu, aby si dítě mohlo reálně sníst vlastní stravu.

Vlastní stravu v krabičce si dítě přinese s sebou hned ráno, dodatečná donáška stravy v průběhu dopoledního vzdělávání nebude umožněna.

Zákonný zástupce může zvolit kombinaci odebrání stravy zajištěné zařízením školního stravování a současně donáškou vlastní stravy.

Pokud zákonný zástupce zvolí konzumaci vlastního jídla v mateřské škole, bude jeho povinností uhradit zálohu na stravné ve výši stanovené v této směrnici. Za dny, kdy bude konzumováno vlastní jídlo, budou finanční prostředky při vyúčtování vráceny zpět.

V případě, že zákonný zástupce zvolí konzumaci vlastní stravy, oznámí tento způsob prostřednictvím žádosti viz příloha č. 1 této směrnice. Konzumace vlastní stravy je evidována na formuláři Evidence dětí viz příloha č. 2

11.2 Dietní stravování

Školní jídelna **nepřipravuje** stravu v dietním režimu. Dietním strávníkům je umožněna donáška vlastní stravy z domova tzv. „krabičky".

V případě intolerance na některou z potravin je nutné předložit potvrzení od lékaře zástupkyni odloučeného pracoviště, která následně informuje ředitelku mateřské školy.

Podmínky donášky vlastní stravy formou „krabiček"

- mezi zákonnými zástupci a 1. mateřskou školou je sepsána smlouva o zajištění dietní stravy donáškou vlastní stravy viz příloha č. 3. Její součástí je leták – Bezpečný pokrm a leták – Bezpečný transport dietní stravy do školní jídelny,
- v případě donášky vlastního jídla formou „krabiček" není záloha za stravné vybírána,
- pokrmy donáší zákonný zástupce v den výdeje v nádobách vhodných pro styk s potravinami a vhodných pro zvolený způsob ohřevu,
- krabička musí být označena jménem, příjmením, datem výroby, názvem pokrmu – přesnídávka, oběd, svačina (na spodní /úložné části krabičky, nikoli na víčku),
- bližší informace o vyhrazeném prostoru k předávání stravy, vyznačení a označení chladících zařízení, skladovacích prostorů včetně boxů pro uchovávání dietní stravy je součástí provozního řádu a v zásadách uvedených v systému HACCP jednotlivých odloučených pracovišť,
- zákonný zástupce zodpovídá za bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmu až do okamžiku předání personálu zařízení, může však nastat situace, kdy se závadnost pokrmu objeví při ohřevu stravy, pak bude zákonný zástupce kontaktován s tím, aby si své dítě z MŠ vyzvedl nebo okamžitě stravu nahradil jinou.
- vlastní strava prochází senzorickou kontrolou při předávání, pokud bude vykazovat závady, nebude od zákonného zástupce převzata a se zákonným zástupcem bude dohodnuto, zda dodá novou nezávadnou stravu do 8.40 hod. (do doby přesnídávky) nebo zda dítě nebude pro tento den přijato do MŠ.
- strava je vydávána dle denního režimu odloučeného pracoviště a dítě ji konzumuje společně s ostatními dětmi,
- dítě musí být poučeno zákonným zástupcem, že svou stravu nenechává ochutnávat ostatní děti a že ani od nich svou stravu nekonzumuje,
- veškeré zbytky se zlikvidují a znovu se neohřívají ani se nevrací do chladících prostor, pokud není se zákonným zástupcem domluveno jinak (sledování zkonzumované stravy) nebo pokud je nutné doložit zákonnému zástupci, že strava po ohřevu byla závadná.

12. Úplata za závodní stravování pro zaměstnance

- Strávník může dostat denně jedno hlavní jídlo, pokud odpracuje v místě výkonu práce sjednaném v pracovní smlouvě alespoň 3 hodiny v kalendářním dni.
- Zaměstnanci nemají nárok na přídavky jídel.
- Výše úhrady oběda pro zaměstnance je stanovena na 40 Kč. Pro MŠ Husitskou jsou platby za školní stravování pro zaměstnance určeny Kojeneckým ústavem ÚK, příspěvková organizace, Most.
- V souladu s vyhláškou č. 292/2022 Sb., ve znění pozdějších předpisů tvoří náklady na stravování ceny surovin (potravin) spotřebované na přípravu podávaných hlavních jídel pro stravování, které jsou hrazeny úhradami od strávníků, sníženými případnými příspěvky z fondu kulturních a sociálních potřeb.

- Příspěvek z fondu kulturních a sociálních potřeb (podle vnitřní směrnice: pravidla hospodaření s fondem kulturních a sociálních potřeb) nemusí být poskytován vůbec (strávník zaplatí celé náklady na suroviny), anebo naopak může činit celou částku, kterou by měl hradit strávník.
- Zaměstnanci hradí jednorázový poplatek 700 Kč na stravování při zahájení pracovního poměru, který jim je po skončení pracovního poměru vrácen. Závodní stravování je hrazeno v hodnotě skutečně odebraných obědů srážkou ze mzdy příslušného zaměstnance. Přihláška ke stravování v příloze č. 4
- Připravovaný druh jídla pro zaměstnance se řídí dle finanční bilance a nemusí být totožný s obědem pro děti.

13. Odhlašování obědů

V 1. mateřské škole, Most, příspěvkové organizaci (dále 1. MŠ") se počet strávníků hlásí v daný den do 8:00 na vybraném odloučeném pracovišti (dále „OP").

14. Pitný režim

Pitný režim pro děti je zajištěn v průběhu celého dne a je jím zajištěn dostatečný přísun tekutin. V letních měsících je pitný režim vydatnější. Všechny nápoje jsou k dispozici ve všech třídách a pedagogové dohlížejí na dodržování pitného režimu a dle potřeby upozorňují děti. K pití je dětem vždy podávána pitná voda a nejméně jeden slazený nápoj.

15. Pravidla zacházení s majetkem školy ve školní jídelně

- Pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci dbají, aby nedocházelo k poškozování majetku školy.
- Děti jsou vedeny k ohleduplnosti a k ohleduplnému zacházení s majetkem školy.

16. Hygiena provozu

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- malování kuchyně zpravidla 1x ročně
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- odstraňování námrazy v lednicích a mrazácích zařízeních dle sanitačního řádu
- Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.
- Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očistě od zbytků. Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek. Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

17. Úklid

Je zajištěn denně v souladu se sanitačním řádem. Sanitační řád je součástí HACCP, který má každé odloučené pracoviště.

18. HACCP

Na každém odloučeném pracovišti je zavedena metodika systému kritických bodů, které jsou stanoveny s ohledem na provoz kuchyní.

19. Spotřební koš

Spotřební koš stanovuje, které výživové požadavky musí splňovat jídla, podávaná ve školní jídelně. Legislativně jsou stanoveny určité skupiny potravin (ovoce, zelenina atd.) a jejich spotřeba na dítě. Plnění doporučení je výsledkem spotřebního koše, který se vyhodnocuje za období jednoho měsíce.

20. Způsob seznámení a uveřejnění

Způsob seznámení strávníků a rodičů s tímto provozním řádem – poskytnuta informace o vydání tohoto řádu a jeho obsahu na třídních schůzkách, případně individuálně. Předpis je vyvěšen na přístupném místě v mateřské škole a na internetových stránkách školy.

21. Seznam příloh

Příloha č. 1 – Žádost o konzumaci vlastního jídla
Příloha č. 2 – Evidence dětí konzumující vlastní jídlo
Příloha č. 3 – Smlouva o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy
Příloha č. 4 – Přihláška ke stravování - zaměstnanci

1. mateřská škola, Most,
příspěvková organizace
Husitská 1683, 434 01 Most
IČ: 10 834 346

V Mostě dne 10.6.2026

Michala Sadovská
hospodářka školy

Mgr. Monika Kynclová
ředitelka školy

Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

Příloha č. 1

Žádost o konzumaci vlastního jídla

Příjmení a jméno: .....

Bydliště: .....

Odloučené pracoviště: .....

Datum narození: .....

Variabilní symbol: .....

Zařízení školního stravování umožní dítěti, kterému právnická osoba vykonávající činnost školy zajišťuje školní stravování, konzumaci vlastního jídla časově a prostorově společně se školním stravováním. Dítěti dále poskytne zařízení školního stravování nezbytnou pomoc při konzumaci vlastního jídla a v souvislosti s ní, pokud tuto pomoc potřebuje.

Vlastním jídlem se rozumí takové jídlo, které nebylo zajištěno zařízením školního stravování a dítě si ho přinese samo. Za obsah a kvalitu tohoto jídla zařízení školního stravování žádným způsobem neodpovídá, podobně jako neodpovídá škola nebo zařízení školního stravování za vlastní svačinu apod.

Konzumace vlastního jídla musí být umožněna souběžně (časově i prostorově) s konzumací jídla zajišťovaného zařízením školního stravování pro ostatní strávníky. Vyloučena není ani kombinace vlastního jídla a odebraného jídla, tedy že strávník odebere stravu zajištěnou školním stravování a současně si donese vlastní stravu. Nezbytnost pomoci je třeba posuzovat jednak objektivně, a dále částečně i ve vztahu ke konkrétnímu dítěti. Vztahuje se k účelu, kterým je, aby se dítě najedlo. Tato nezbytnost by se mohla týkat např. otevření nádoby u dítěte v MŠ, pokud si ji nedokáže samo otevřít. Nezbytná pomoc se nevztahuje například na umývání nádoby nebo likvidaci zbytků vlastní stravy. Nezbytná pomoc nezahrnuje ohřev jídla ani jeho převzetí a uchování v lednici. Zařízení školního stravování může jídlo převzít, uschovat ho v lednici a následně ohřát, ale není povinno tak učinit. U dítěte bude evidován pouze přehled neodebrané stravy. Krabička s vlastní stravou, bude v mateřské škole předána ráno při převzetí dítěte, v průběhu dne nebude dodatečná donáška stravy umožněna.

I přes to, že zákonný zástupce zvolí konzumaci vlastního jídla v mateřské škole, bude hrazena záloha na stravné. Za dny, kdy bude konzumováno vlastní jídlo, budou finanční prostředky při vyúčtování vráceny zpět.

Přehled o možnosti volby:

☐ Vlastní strava ☐ Kombinace vlastní stravy a stravy připravené v zařízení

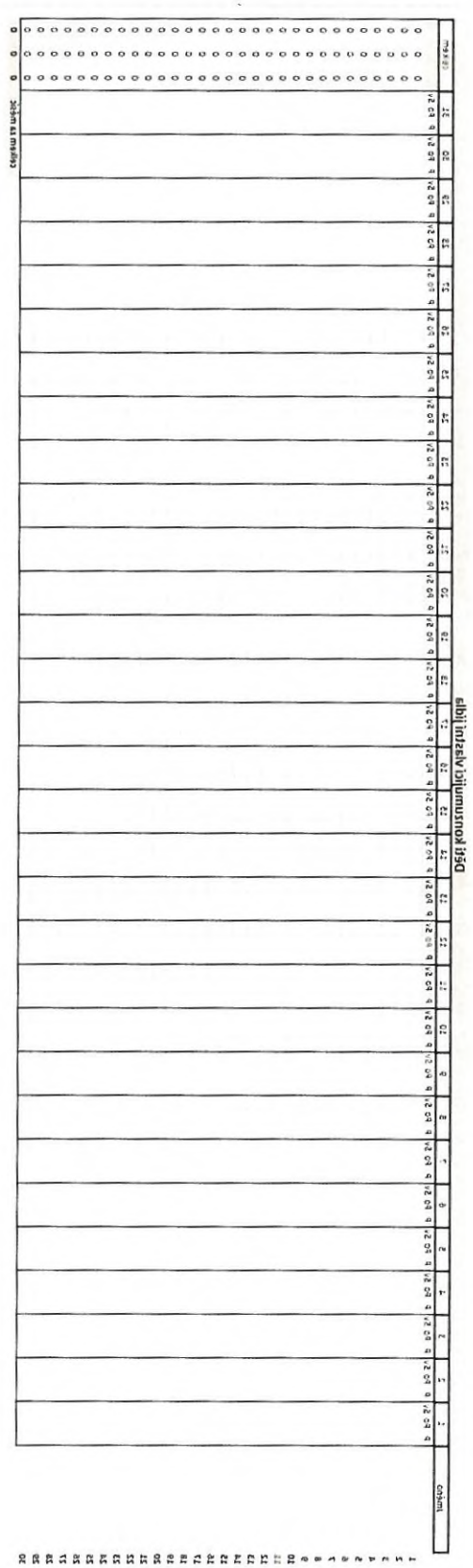
Poznámka:

Datum:

.....
Podpis zákonného zástupce

Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

Příloha č. 2



Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

Příloha č. 3

Smlouva o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy

Provozovatel stravovacích služeb: 1. mateřská škola, Most, příspěvková organizace
Zastoupen jméno a příjmení: Mgr. Monika Kynclová, ředitelka školy
Sídlo: Husitská 1683/2, 434 01 Most
IČO: 10834346
Odloučené pracoviště: .....

a

Jméno a příjmení zákonného zástupce: .....
Adresa trvalého bydliště .....

Uzavírají tuto smlouvu
o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy pro:
jméno, příjmení dítěte: .....
nar. .....bytem .....
(dále jen „strávník"), a to z důvodu, který mu neumožňuje konzumovat stravu připravovanou zařízením školního stravování.

Strávníkovi bude formou donášky zajišťována strava komplexně. Pitný režim bude zajišťován mateřskou školou.

Zákonný zástupce se zavazuje:
a) připravovat pokrmy, které odpovídají nutričním a dietním potřebám strávníka, vlastními prostředky, a to ze surovin, které jsou zdravotně nezávadné,
b) zaručit zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,
c) zajistit předání pokrmu sám předem dohodnutému pracovníkovi provozovatele při předávání dítěte, pokud se obě smluvní strany nedohodnou jinak, vždy však bez zbytečného odkladu,
d) transportovat zchlazené pokrmy do zařízení provozovatele neprodleně po vyjmutí z chladicího zařízení, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce. Tepelně upraveny pokrm předat ve zchlazeném stavu v čisté, hygienicky nezávadné, uzavíratelné, omyvatelné nádobě či nádobách, které jsou určené pro styk s potravinami a tyto vždy viditelně označit jménem strávníka a datem přípravy pokrmu a názvem pokrmu.
e) přijmout všechna dostupná opatření pro zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti pokrmu do chvíle předání pracovníkovi zařízení školního stravování,
f) poskytnout provozovateli léky pro případné zvládnutí alergické/anafylaktické reakce. Tyto popsat jménem strávníka, doporučeným dávkováním, včetně zanechání příbalového letáku.

Provozovatel se zavazuje:
a) neprodleně po převzetí a po celou dobu skladování uchovat pokrm zchlazený v souladu s hygienickými normami (HACCP) až do okamžiku regenerace tak, aby byla zachována zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,

Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

b) pokrmy či části pokrmů, které nejsou určeny pro skladování v chladu, skladovat na bezpečném a k tomu vyhrazeném místě, aby se předešlo možné kontaminaci (označené, uzavíratelné, omyvatelné, dezinfikovatelné nádoby),
c) regenerovat (ohřát) teply pokrm minimálně na teplotu stanovenou v systému HACCP, která je bezpečná pro podávání teplých pokrmů (je-li pokrm určen k podávání v teplém stavu), a to v době, kdy strávník přichází do jídelního prostoru dle zvyklostí a pravidel školského zařízení,
d) dodržet platný vnitřní řád školní výdejny.
e) nepřebírat nezpracované pokrmy.

Provozovatel při dodržení všech hygienických postupů deklarovaných ve vnitřních normách jídelního prostoru nenese zodpovědnost za zhoršení zdravotního stavu strávníka v důsledku konzumace doneseného pokrmu.

V případě chyby, záměny potravin, kontaminace ze strany provozovatele stravovacích služeb či strávníka samotného je personál poučen o zásadách první pomoci. Bezodkladně jsou personálem provozovatele stravovacích služeb kontaktováni zákonní zástupci.

Provozovatel má právo odmítnout/nepřevzít zákonným zástupcem přinesenou stravu, pokud se bude jednat o pokrm zjevně nebezpečny nebo přineseny v poškozeném nebo nevhodném obalu.

Porušení vnitřního řádu školského zařízení nebo této dohody ze strany zákonného zástupce může byt posuzováno jako narušování provozu školského zařízení dle platného zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školsky zákon), ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. V takovém případě má školské zařízení právo od této dohody odstoupit.

Nedílnou součástí této dohody je lékařské potvrzení o potřebě dietního omezení strávníka.

Tato dohoda je vyhotovena ve dvou stejnopisech, přičemž každá strana obdrží po jednom vyhotovení.

Přílohy:
Lékařská zpráva
Leták – Bezpečný pokrm
Leták – Bezpečný transport pokrmu do školní jídelny

V ..... Dne .....

.....
Podpis zákonného zástupce

.....
Podpis zástupkyně OP

.....
Podpis ředitelky MŠ

Bezpečný pokrm

Mili rodiče,

Vaše dítě má dietní omezení, které mu nedovoluje jíst se spolužáky stejnou stravu, jako nabízí školní jídelna.

Bylo by však škoda, kdyby si vaše dcera nebo syn nemohli užít příjemné chvilky na obědě se spolužáky a kamarády. Školní jídelna ohřeje vašemu dítěti stravu donesenou z domova. Ve školní jídelně platí velmi přísná pravidla pro zachování bezpečnosti pokrmů včetně těch, které donášíte vy. Na vás je zajistit bezpečnou přípravu doma a také bezpečný transport. Prosím dbejte těchto bodů:

① Udržujte čistotu

- Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umývejte ruce.
- Umývejte si ruce po použití toalety.
- Omývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení používané pro přípravu pokrmů.
- Chraňte potraviny a prostory v kuchyni před hmyzem, hlodavci a jinými škůdci.

Proč?

V půdě, vodě, na zvířatech i lidech se mohou nacházet mikroorganismy, které jsou pro člověka nebezpečné. Přenášejí se na rukou, utěrkách, nádobí a zvláště na krájecím prkénku. Jednoduše se tak mohou přenést na pokrm a způsobit onemocnění z potravin.

② Oddělujte syrové a uvařené pokrmy

- Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody od ostatních potravin.
- Pro manipulaci se syrovými potravinami používejte zvláštní nářadí a nádobí, jako jsou nože a krájecí prkénka.
- Uchovávejte pokrmy a jiné potraviny tak, abyste zabránili kontaktu mezi syrovými a zpracovanými potravinami.

Proč?

Syrové potraviny, především maso, drůbež, mořské plody a jejich šťávy, mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které se mohou během přípravy a skladování jídel přenášet do ostatních potravin.

③ Pokrmy důkladně vařte

- Pokrmy, zvláště pak z masa, drůbeže, vajec a mořských plodů, důkladně vařte.
- Polévky a dušené pokrmy přiveďte k varu a vařte tak dlouho, aby uvnitř celého pokrmu bylo dosaženo teploty alespoň 70 °C po dobu 10 min. Ujistěte se, že šťávy z masa a drůbeže jsou čiré, nekrvavé. Nejlépe, když použijete teploměr.
- Pokrmy vždy řádně ohřívejte.

Proč?

Důkladné vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 min., zabíjí téměř všechny nebezpečné mikroby. Mezi pokrmy, které vyžadují zvláštní pozornost, patří sekané maso, masové rolády, velké kýty a drůbež vcelku.

④ Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách

- Uvařené pokrmy nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.
- Hotové pokrmy a zkáze podléhající potraviny včas uložte do ledničky (5 °C a méně).
- Servírujte pokrmy velmi horké (více než 60 °C).
- Neskladujte pokrmy příliš dlouho, ani v ledničce.
- Nerozmrazujte pokrmy při pokojové teplotě, ale pozvolna v ledničce.

Proč?

Je-li pokrm uchováván při pokojové teplotě, mikroby se mohou rychle rozmnožovat. Pokud se však jídlo udržuje při teplotě nižší než 5 °C nebo vyšší než 60 °C, rozmnožování mikrobů se zpomalí nebo zastaví.
U některých nebezpečných mikrobů však dochází k jejich rozmnožování i při teplotě nižší než 5 °C.

⑤ Používejte nezávadnou vodu a suroviny

- Používejte nezávadnou vodu nebo ji upravte tak, aby závadná nebyla.
- Vybírejte čerstvé a nezávadné potraviny.
- Volte zpracované potraviny, jako například pasterované mléko.
- Omývejte ovoce a zeleninu, zvláště důkladně, pokud je jíte syrové.
- Nepoužívejte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti.

Proč?

Suroviny, včetně vody a ledu, mohou být kontaminované nebezpečnými mikroby a chemikáliemi. Toxické chemikálie se mohou tvořit ve zkažených a zplesnivělých potravinách. Pečlivý výběr surovin a jednoduchá opatření, jako jsou mytí a odstraňování slupek, mohou riziko snížit.

Převzato a upraveno: https://bezpecnostpotravin.cz/spoluprace-ichp-se-svetovou-zdravotnickou-organizaci/

1. MŠ Most
Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

Bezpečný transport

Bezpečný transport pokrmu do školní jídelny

Dali jste si práci a svému dítěti jste do školy připravili bezpečný a zdravotně nezávadný pokrm (nebo celodenní stravu do mateřské školy). Nyní je potřeba zabezpečit poslední a nesmírně klíčový krok. Tedy transport „krabičky" se stravou do školní jídelny tak, aby nedošlo k jejímu znehodnocení.

1 ZCHLAZENÍ

Pokrm jste dostatečně tepelně upravili. Po uvaření jste pokrm nejpozději do dvou hodin uložili do lednice tak, abyste zamezili růstu mikroorganismů. V lednici skladujte i svačiny, pokud jsou z potravin, které vyžadují, aby byly uchovávány v chladu (máslo, mléčný výrobek, masný výrobek, vejce, pomazánka, tuňák atd.). Zkontrolujte zda v lednici máte max. 4 °C.

2 TERMOOBAL

Pořiďte si na „krabičku" termoobal, který pomůže udržet stabilní teplotu. Těsně před transportem, přesuňte krabičku do termoobalu.

3 POZOR NA SLUNCE ČI NA JINÉ ZDROJE TEPLA

Krabička by neměla být transportována na přímém slunci nebo v například přímo u zdroje tepla v automobilu.

4 POZOR NA ZDRŽENÍ

Nezapomeňte, že teplotní řetězec se může velice rychle přerušit a teplota pokrmu stoupnout. Například, když nejedete rovnou do školy, ale ještě před tím k lékaři. Nebo uvíznete v koloně atp.

5 BEZPEČNÉ PŘEDÁNÍ

Pokud je vaše dítě již dostatečně velké, aby svou stravu předávalo ve škole každý den samo, a jste na tomto domluveni s personálem školní jídelny, pak vždy zkontrolujte, zda dítě stravu předalo ihned po příchodu do školy.

6 NEJVĚTŠÍ NEBEZPEČÍ

Nejrizikovějšími potravinami je maso, vejce, ryby, rýže a výrobky z nich.

7 ČERSTVÉ

Připravujte dětem pokrmy vždy čerstvé.

8 ODPOVĚDNOST

Za zdravotní nezávadnost a bezpečnou přípravu a transport jste zodpovědní vy. Pokrmy vykazující senzorické známky závadnosti (zápach, barva, hniloba, plíseň, larvy...) zařízení školního stravování od vás nemůže přebrat.

Husitská 1683/2, 434 01 Most, příspěvková organizace
tel.: 477 001 750
e-mail: 1msmost@1msmost.cz

Příloha č. 4

Přihláška ke stravování - zaměstnanci

Příjmení a jméno: .....

Datum narození: .....

Bydliště: .....

Odloučené pracoviště: .....

E-mailová adresa: .....

Telefonní číslo: .....

Bankovní účet: .....

Variabilní symbol:

Potvrzuji správnost údajů a zavazuji se oznámit jakoukoliv změnu týkající se stravování a dodržovat provozní řád zveřejněný školní jídelnou. Dále beru na vědomí, že výše uvedené údaje mohou být použity do matriky školní jídelny podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon) a dále předávány dalším příjemcům dle vyhlášky č. 364/2005, o dokumentaci škol a školských zařízení, a že školní jídelna zpracovává osobní údaje v souladu s Nařízením o ochraně osobních údajů (EU) 2016/679 (GDPR). Náklady na stravné při zahájení pracovního poměru jsou zajištěny jednorázovou finanční jistinou ve výši 700 Kč, která je při ukončení pracovního poměru vrácena na bankovní účet plátce.

Datum: .....

.....
Podpis zaměstnance