# Mateřská škola Račetice 44, příspěvková organizace, 438 01 Žatec

IČO: 72744847 e-mail:MS-Racetice@seznam.cz tel: 739056991

**VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

**I. Školní stravování**

Pracovníci kuchyně se řídí danými hygienickými vyhláškami, vnitřními předpisy a směrnicemi:

* vyhláška č.107/2005 Sb. „ o školním stravování
* vyhláška č. 410/2005 Sb. „o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení“
* vyhláška č.602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č.137/2004 Sb. „ o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“
* dále provozní řád, sanitární řád, pokyny pro pracovníky kuchyně, pracovní náplně, pokyny BOZP

Školní jídelna dodržuje

a) stanovený pitný režim

b) technologické postupy a normy při přípravě pokrmů

* norma syrového masa
* doba od dokončení tepelné úpravy jídla do výdeje
* dodržování výživových norem (příloha č.1)

Do kuchyně mají přístup pouze zaměstnanci školní kuchyně s platným zdravotním průkazem

Ostatním osobám je do těchto prostorů zakázán.

1. **Stravovací řád školní jídelny**

* Nutnou podmínkou školního stravování je nezbytná hygiena a bezpečnost
* Dohled k zajištění bezpečnosti a hygieny při stravování ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci
* Všichni strávníci jsou povinni dodržovat kázeň a pořádek, dbát pokynů pedagogického dozoru, dodržovat zásady slušného stolování
* Strávníkům je vydáván kompletní oběd, včetně masa a příloh
* Školní jídelna neposkytuje dietní stravování
* Strávníci nesmí být nuceni ke konzumaci celého pokrmu a vráceni k dojídání
* Nedojedené jídlo musí být vráceno společně s použitým nádobím na určené místo
* Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strávníci je neodnášejí z místnosti
* Do jídelny vstupují pouze ti, kteří se zde stravují a to pouze v době určené pro výdej dle časového rozpisu
* Rodičům je vstup do školní jídelny zakázán.
* Zaměstnanci školy mají nárok během pracovní doby na jedno hlavní jídlo
* Podmínkou pro poskytování stravy je přítomnost zaměstnance na
* pracovišti po dobu min. 3 hodin.

**Stravování v případě náhlých situací vyžadujících zpřísněná hygienická pravidla**

* **Před vstupem do jídelny si všichni umyjí ruce a použijí dezinfekční prostředek**
* Samoobslužný systém nebude z hygienických důvodů umožněn. Strávník bude obsloužen

pracovníkem kuchyně, popřípadě pedagogickým dozorem

* Zasedací pořádek bude určen předem
* Po odchodu strávníků - skupin bude vždy provedena dezinfekce stolů židlí a výdejního pultu.
* Rodiče a cizí osoby mají přísný zákaz vstupu do jídelny v době výdeje.

Časový rozvrh pro výdej stravy

přesnídávka oběd svačina

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mateřská škola | 8:30 – 9:00 | 11:30 – 12:00 | 14:00 - 14:30 |

Výše finanční normy za stravné

kategorie přesnídávka oběd svačina

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3-6 let | 10 | 20 | 8 |
| 7-10 let | 10 | 22 | 8 |
| Zaměstnanci školy |  | 28 |  |

Úhrada za stravování

Poplatky za stravné jsou hrazeny:

1. *V hotovosti -* formou záloh na stanovené období. Cena je určena dle počtu stravných dnů. Zálohy formou hotovostní platby vybírá ředitelka školy v čase její přítomnosti na pracovišti.
2. *Bezhotovostně* - platba je poukázaná na účet mateřské školy s vyznačením jména a příjmení strávníka + popis platby „Stravné“

* Zálohy jsou splatné vždy koncem měsíce na měsíc následující, nejpozději však do 15 dne v daném stravovacím období
* Pokud nebude stravné včas uhrazeno, může dojít k omezení školní docházky po dobu, dokud nebude dlužná částka – záloha uhrazena
* Vyúčtování stravného bude provedeno při ukončení docházky do MŠ, nebo na žádost zákonného zástupce strávníka. Přeplatek může být vyplacen v hotovosti nebo poukázán na účet plátce.
* Zaměstnanci školy hradí cenu za porci, která je ponížena o příspěvek z fondu, jehož výše je stanovena dle směrnice o FKSP

Přihlašování a odhlašování strávníka

* O počtu přihlášených strávníků informuje kuchařku denně pedagog školy.
* Je-li strávník přihlášen k celodennímu odběru stravy a z naléhavých důvodů musí opustit školu, musí být tato skutečnost neprodleně nahlášena kuchařce. Objednaná strava může být v tomto případě vydána do jídlonosiče.
* Přihlášku ke stravování obdrží zákonný zástupce strávníka na vyžádání u ředitelky školy, nebo je k dispozici na webových stránkách školy.

Kontakt pro odhlášení – přihlášení stravy: 739 056 991

**III. Informace ke stravování dětí**

„Učíme děti správným stravovacím návykům“

Tomu je přizpůsobena skladba jídelního lístku.

Ve stravě je zařazen zvýšený podíl čerstvého ovoce, zeleniny, ovocných a zeleninových salátů, luštěninových salátů a pomazánek, celozrnného pečiva a mléčných výrobků.

Je dodržován pitný režim – čaj ovocný, bylinný, s citrónem, nápoje s podílem ovocné složky, vitamínové nápoje (součástí pitného režimu není mléčný nápoj)

Pravidla pro tvorbu jídelního lístku

Podmínkou pro tvorbu jídelního lístku je plnění „spotřebního koše“

**Spotřební koš** je evidence jednotlivých složek stravy, aby byla dodržena předepsaná výživová norma (viz příloha). Jeho plnění zaručuje pestrost a vyváženost stravy.

V Račeticích dne 01.09.2022

Zpracovala: Kamila Míchalová Schválila: Hana Jenčová

ředitelka školy

### Příloha č.1: Výživové normy pro školní stravovaní

Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den v gramech

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Druh a množství vybraných potravin v g na strávníka a den | | | | | | | |  | |
| hlavní a doplňková jídla | Maso | Ryby | Mléko tekuté | Mléčné výr. | Tuky volné | Cukr volný | Zelenina celkem | Ovoce celkem | Brambory | Luštěniny |
| 3-6 r. přesnídávka,  oběd,svačina | 55 | 10 | 300 | 31 | 17 | 20 | 110 | 110 | 90 | 10 |
| 7-10 r. oběd | 64 | 10 | 55 | 19 | 12 | 13 | 85 | 65 | 140 | 10 |
| 11-14 r. oběd | 70 | 10 | 70 | 17 | 15 | 16 | 90 | 80 | 160 | 10 |
| 15-18 r. oběd | 75 | 10 | 100 | 9 | 17 | 16 | 100 | 90 | 170 | 10 |

Příloha: Nutriční doporučení ke spotřebnímu koši (na 20 stravných dní)

*Hlavní jídla*

* min.3x drůbeží a králičí maso
* max. 4x vepřové maso
* 2-3x ryba
* 4 x zeleninové bezmasé (včetně luštěninových bezmasých)
* 2x sladké
* Pro zbývající 4-5 dnů – se ND nestanovuje (pro hovězí, telecí, skopové, jehněčí, zvěřinu či další drůbeží a králičí)

*Polévky*

* 12x zeleninová polévka
* 3x-4x luštěninová
* 4x-5x jiná polévka – ND ji nestanovuje (masový vývar, masový krém, přesnídávková s masem, drožďová, rybí, houbová)

*Přílohy*

* obiloviny min.7x, knedlíky max.2x

Jídelní lístek je sestavován na týden dopředu. Prezentace jídelníčku je zajištěna formou nástěnky nebo webového odkazu „http://www.racetice.cz/materska-skola/“.