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/75/2025	
Účinnost: od 1. 9. 2025	**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. **Rozsah služeb**
3. **Práva a povinnosti strávníků, pravidla vzájemných vztahů s pracovníky školy**
4. **Podmínky zajištění ochrany a zdraví při stravování dětí a zaměstnanců mateřské školy**
5. **Požadavky na zdravotní stav pracovníků a hygieny**
6. **Povinnosti zaměstnavatele**
7. **Povinnosti zaměstnanců**
8. **Provoz školní jídelny a výdejny, organizace činnosti**
9. **Organizace provozu školní jídelny a školní výdejny**
10. **Stanovení podmínek pro úhradu školního stravování a jiné platby**
11. **Dietní stravování**
12. **Úplata za závodní stravování pro zaměstnance**
13. **Odhlašování obědů**
14. **Pitný režim**
15. **Norma syrových pokrmů a norma uvařených pokrmů**
16. **Pravidla zacházení s majetkem školy ve školní jídelně**
17. **Hygiena provozu**
18. **Úklid**
19. **HACCP**
20. **Spotřební koš**
21. **Způsob seznámení a uveřejnění**

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 jídlo odebrat, pokud dítě nemá zvláštní zdravotní program z důvodu nemoci.

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.

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 2-6 let	Děti ve věku 7-10 let
přesnídávka	12,00 Kč	13,00 Kč
oběd	28,00 Kč	29,00 Kč
svačina	9,00 Kč	10,00 Kč
nápoj	4,00 Kč	4,00 Kč

- 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	
	Pro děti ve věku do 6 let	Pro děti ve věku do 7-10 let
přesnídávka	240 Kč	260 Kč
přesnídávka, oběd	800 Kč	840 Kč
přesnídávka, oběd, svačina	1000 Kč	1100 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. Dietní stravování

Školní jídelna nepřipravuje stravu v dietním režimu z důvodu potřeby nutričního terapeuta. V případě intolerance na některou z potravin je nutné předložit potvrzení od lékaře zástupkyni odloučeného pracoviště, pedagogickým pracovníkům a kuchařce školní jídelny daného pracoviště.

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 300 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.
- 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. Norma syrových pokrmů a norma uvařených pokrmů
Spotřební normy 1. porce za před úpravou

Normy	**2-6 let**	**7-10 let**	**Zaměstnanci**
Maso	55-70g	60-80g	80-100g
Maso mleté	40g	50g	70g
Drůbež	80g	150g	200g
Kapr	-	80g	120g
Rybí filé	60g	70g	100g
Maso polévka	20g	25g	35g
Tuky polévka	3g	3g	4g
Tuk maso	4g	4g	8g
Tuk omáčka	5g	6g	8g
Tuk zelenina	5g	5g	7g

Máslo snídaně	12g	15g	30g
Máslo svačina	10g	15g	30g
Máslo oběd	10g	15g	25g
Máslo ovocné knedlíky	15g	20g	30g
Uzenina polévka	15g	20g	30g
Chléb na přesnídávku a svačinu	50-70g	50-70g	70-90g
Mouka kynutá těsta snídaně	40g	40g	80g
Mouka kynutá těsta oběd	60g	70g	110g
Mouka knedlíky	45g	60g	90g
Mouka polévka	4g	5g	6g
Mouka maso pečené	2-3g	2-3g	3-4g
Mouka šťáva	2-4g	2-4g	3-5g
Rýže	50g	55g	75g
Těstoviny	40g	50g	65g
Luštěniny	50g	55g	75g
Brambory	200g	300g	500g
Bramborová kaše	200g	300g	500g
Brambory do polévky	50g	50g	65g
Zelenina do polévky	20g	20g	25g
Zelenina do salátu	60g	80g	100g
Zelenina příloha	60g	80g	120g

Průměrná spotřeba potravin je vypočtena ze základního sortimentu potravin tak, aby bylo zajištěno dosažení příslušných výživových norem. Je uvedena v hodnotách "před úpravou" a je do ní proto zahrnut i přirozený odpad čištěním a dalším zpracováním.
Vypracování normativu je čerpáno z Vyhlášky č. 107/2005 Sb., vyhláška o školním stravování, z Rádce školní jídelny 1, Rádce školní jídelny 2, Rádce školní jídelny 3, Jídelny.cz a MŠMT „Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy".

Množství pokrmů (1.porce Hotový stav)

První mateřská škola v Mostě

Pokrm	2-6 Let	7-10 Let	Zaměstnanci
I.Přesnídávka, Svačinka			
Pečivo Slané i sladké cca 45g-60g	1ks	1ks	-
Chléb, Veka (krájené pečivo)	50g	50g	-
Pomazánky, ochucené máslo	20g	23g	-
Máslo, Margarín	10g	13g	-
Zelenina, Ovoce	100g	100g	-
Přesnídávka, puding, Šlehaný tvaroh, Jogurt	120g	120g	-
Piškoty, cereálie	30g	40g	-
Kaše (Krupicová, Vločková, Jáhlová)	200g	200g	-
Domácí moučník (perník, bublanina…)	35g	37g	-
Plátkový sýr, šunka na oblohu	20g	20g	-
Nápoje	200ml	200ml	250ml
II.Polévky			
Polévka	200ml	210ml	250ml
Krutóny, Celestinské nudle	5g	6g	10g
III.Hlavní jídla			
Hovězí maso - vařené, pečené, dušené	30g	36g	48g
Vepřové maso-vařené, pečené, dušené	30g	36g	48g
Smažený řízek (vepřový, kuřecí, krůtí)	60g	66g	96g
Sekaná pečeně, sekaný řízek, klopsy	50g	56g	80g
Smažený karbanátek	60g	66g	90g

Čevapčiči	50g	60g	80g
Masové haše	58g	60g	75g
Guláše (maso + omáčka)	30+60g	36+72g	48g + 89g
Rybí filé smažené	55g	60g	95g
Rybí filé zapečené	50g	55g	80g
Rybí karbanátek smažený	70g	75g	100g
Kuře pečené	50g bez kosti	65g bez kosti	170g s kostí
Kuře na paprice (maso + omáčka)	50g+110g	56g+120g	170 s kostí+150
Rizoto, jáhly, kuskus s masem a zeleninou	150-160g	160-170g	240-250g
Zapečené těstoviny	150-170g	180-200g	240-280g
Zapečené brambory	175-190g	210-290g	280-350g
Čočka na kyselo	125-150g	150-170g	200-240g
Fazolový guláš, luštěninový mix	190-200g	200-210g	210-250g
Hrachová kaše	120-150g	140-180g	190-240g
Bramboráky	180-190g	190-200g	200-290g
Bramborový guláš	190-200g	200-210g	210-250g
Vejce	0,5ks	0,5ks	1ks
Přírodní omáčky	65-70g	75-80g	80-90g
Omáčky (smetanová, rajská, koprová)	75-80g	90-100g	120-130g
Dušená zelenina	80-90g	90-100g	110-120g
Špenát, zelí	70-80g	80-90g	95-105g
Zeleninové saláty, kompoty	100g	100g	130g
Buchty s náplní, koblihy, vdolky	175-190g	210-250g	280-370g
Dukátové buchtičky+ šodó	95g+100g	100g+120g	130g +150g

Sladký nákyp, žemlovka	150-160g	180-190g	245-270g
Povidlové knedlíky se skořicí	125-160g	150-200g	200-300g
Ovocné knedlíky s tvarohem	175-190g	210-250g	280-370g
Lívance	150-200g	180-220g	220-300g
Palačinky	140-170g	170-210g	210-260g
Brambory	125-170g	150-200g	200-330g
Rýže, bulgur, kuskus	112-120g	120-145g	128-185g
Těstoviny	100-115g	120-140g	150-180g
Bramborová kaše	125-190g	150-240g	200-350g
Knedlík kynuté/houskové	80-115g (2 plátky)	96-130g (3 plátky)	130-200g (4-5 plátků)
Knedlíky bramborové	170-190g	180-195g	200-260g
Noky (krupicové, cizrnové, špaldové)	90-100g	100-120g	130-150g
Noky bramborové	170-200g	200-250g	250-270g

16. 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.

17. 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.

18. Úklid

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

19. HACCP

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

20. 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.

21. 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.

V Mostě dne 22.8.2025

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

Markéta Blechová
hospodářka školy

Mgr. Monika Kynclová
ředitelka školy