

## Provozní řád školní výdejny ZŠ Barvířská a Josefa Hory Platný od 1.9.2025

Předmět rozpisu:

1. Pitný režim
2. Přesnídávka
3. Oběd
4. Odpolední svačina

**Veškeré pokrmy pro výdejny Barvířská a Josefa Hory jsou připravovány v kuchyni MŠ Luční.**

- 1. PITNÝ REŽIM** – pedagogická nebo provozní pracovnice si po příchodu na pracoviště umyje ruce a připraví v kuchyňce čaj, který po zchlazení nalije do nerezového termosu a nabídne dětem – ty na pitný režim používají vlastní hrníčky a mají je k dispozici až do oběda, kdy jsou umyty v myčce spolu s ostatním stolním nádobím.
- 2. PŘESNÍDÁVKA** – je připravena v kuchyni MŠ Luční, uložena do nerezové nádoby a ta do termoportu. Spolu s nápojem v nerezové konvičce je odvezena v 8:00 hodin na odloučená pracoviště k okamžité spotřebě. V kuchyňce pracovnice podle potřeby přihřeje mléko, rozkrájí a namaže pečivo, rozdělí ovoce, zeleninu atd. Děti svačí ve třídě. Stolní nádobí bude po ukončení svačinky odneseno do kuchyňky, umyto v myčce a uloženo na místo k tomu určené.
- 3. OBĚD** – pokrmy určené k obědu jsou při odpovídající teplotě vloženy do nerezových termonádob a v termoportech neprodleně převezeny služebním automobilem v 11:00 hodin z MŠ Luční na odloučená pracoviště. Tam určená pracovnice odnese termoporty do kuchyňky a okamžitě vyexpeduje pokrmy strážníkům. Po ukončení oběda pracovnice odnese stolní nádobí do kuchyňky, umyje ho v myčce a uloží na místo určené. Použité termoporty spolu se zbytky jídla budou ve 12 hodin převezeny zpět do MŠ Luční, kde budou umyty v místnosti k tomu určené. Zbytky jídla budou zlikvidovány dle hygienických zásad.
- 4. ODPOLEDNÍ SVAČINKA** – je připravena v kuchyni MŠ Luční na 11:00 hodinu. Poté je uložena do uzavřené nádoby určené k odvozu a vyexpedována společně s obědem do služebního auta. Po příjezdu na odloučená pracoviště je svačinka uložena do lednice, která je umístěna v kuchyňce. Mazání na pečivo provádí určená pracovnice v kuchyňce 7. a 8. třídy před ukončením pracovní doby. Svačinka zůstává v lednici až do doby výdeje. Po ukončení svačinky pedagogická pracovnice odnese stolní nádobí do kuchyňky, naskládá do myčky a zapne ji.

Pomazánka je expedována samostatně a odděleně od pečiva.

Při převozu připravených pokrmů je zamezeno kontaminaci dokonalým uzavřením termoportu a nádob k převozu určeným.

Převoz jídel zajišťuje pracovník provozu MŠ Luční. Na tuto službu má uzavřenou dohodu s MŠ Luční, školení řidičů a byl poučen vedoucí ŠJ o dodržování hygienických zásad při manipulaci s potravinami, což stvrdil podpisem. Služební auto udržuje čisté, jednou týdně provádí umytí vnitřního prostoru dezinfekcí. Prostor na termoporty má potažený čistým igelitem.

V 11:00 hodin naloží termoporty a neprodleně s nimi odjíždí na odloučená pracoviště. Součástí přepravovaných pokrmů je průvodka s uvedením druhu a množství přepravovaných pokrmů, kterou poté odevzdává vedoucí ŠJ k založení. Ve 12:00 hodin vyzvedne pracovník prázdné termoporty a dopraví je do MŠ Luční.

Provozní pracovnice ve výdejnách pokrmů Barvířská a Josefa Hory dbají na zvýšenou hygienu při přechodu z úklidu na činnosti související s pokrmy. Používají dvoje pracovní oděvy, které ukládají samostatně na místa označená ÚKLID a STRAVOVÁNÍ. Vždy si před kontaktem s potravinami umyjí ruce, použijí kartáček, dezinfekční prostředek a osuší ruce papírovou utěrkou.

Pracovnice jsou povinny dodržovat hygienické zásady při manipulaci s potravinami. Dodržovat osobní hygienu, čisté ruce, krátce ostříhané nehty, čistotu pomůcek a prostředí podle hygienického minima, se kterým byly seznámeny při nástupu do zaměstnání. Případné průjmové onemocnění nebo jiné zdravotní problémy, úrazy, atd. hlásí vedoucí ŠJ.

V Třešti dne 25.8.2025

  
**Mateřská škola Třešť**  
Příspěvková organizace  
Luční 88/21, 589 01 TŘEŠŤ  
IČO: 719 03 665

Ředitelka MŠ  
Alena Marečková, DiS.

  
-----

Vedoucí školní jídelny  
Irena Havlíková