

## PROVOZNÍ ŘÁD VÝDEJNY STRAVY

### 1. Identifikační údaje zařízení

Název zařízení: Základní škola a Mateřská škola Mladá Boleslav, 17. listopadu 1325, p.o.  
Adresa: 17. listopadu 1325, Mladá Boleslav

Výdejna stravy je součástí mateřské školy.

Strava je připravována externím dodavatelem – firmou ANJA s.r.o. (IČO 25651676), která provozuje školní kuchyni v objektu základní školy.

Strava je do mateřské školy dopravována z kuchyně dodavatele a ve výdejně mateřské školy je přebírána, případně dokončena (např. porcování) a vydávána dětem.

Provoz výdejny se řídí zásadami správné hygienické praxe a systémem HACCP.

### 2. Kapacita zařízení

Kapacita mateřské školy: 92 dětí

- přesnídávka
- oběd
- svačina

Výdej stravy je určen pro děti mateřské školy a zaměstnance.

### 3. Provozní doba výdejny

Výdejna je v provozu ve dnech školního provozu.

Orientační časy výdeje:

- přesnídávka: 8:15 – 9:00
- oběd: 11:30 -12:00
- odpolední svačina: 14:00 – 14:30

Pitný režim je dětem zajištěn po celý den podle jejich potřeb.

#### **4. Způsob zajištění stravování**

Strava je připravována v kuchyni provozované firmou ANJA s.r.o. (IČO 25651676), která sídlí v objektu základní školy.

Jídlo je do výdejny mateřské školy dodáváno v uzavřených gastro nádobách/termoportech.

Při převzetí stravy pracovník výdejny kontroluje:

- neporušenost nádob
- množství dodaných jídel
- teplotu pokrmů
- senzorickou kvalitu (vzhled, vůni)

Teplé pokrmy musí mít při převzetí teplotu minimálně 62-63 °C.

Teplota pokrmů je kontrolována vpichovým teploměrem.

O převzetí stravy a kontrole teploty je veden provozní záznam.

#### **5. Manipulace s potravinami**

Ve výdejně se provádí pouze tyto činnosti:

- převzetí stravy od dodavatele
- kontrola teploty pokrmů
- uchování pokrmů do doby výdeje
- porcování a výdej dětem
- mytí použitého nádobí

Pokrmy jsou uchovávány tak, aby byla zachována jejich zdravotní nezávadnost a odpovídající teplota.

#### **6. Výdej stravy**

Strava je vydávána pedagogickým pracovníkům a dětem v jednotlivých třídách.

Při výdeji je dbáno na:

- dodržování hygienických zásad
- používání čistého nádobí
- ochranu potravin před kontaminací

## 7. Hygienické požadavky na personál

Pracovníci výdejny:

- používají čistý pracovní oděv
- dodržují osobní hygienu
- mají platný zdravotní průkaz

Před manipulací s potravinami si myjí a dezinfikují ruce

Při onemocnění infekčního charakteru není pracovníkovi manipulace s potravinami umožněna.

## 8. Úklid a sanitace

Denně se provádí:

- mytí a dezinfekce pracovních ploch
- mytí nádobí
- úklid podlah

Pravidelně se provádí:

- sanitace výdejních zařízení
- úklid skladovacích prostor
- kontrola čistoty nádob

Používají se schválené čisticí a dezinfekční prostředky.

## 9. Nakládání s odpady

Potravinové zbytky jsou ukládány do uzavíratelných nádob a pravidelně odváženy firmou COMPAG.

## 10. Závěrečná ustanovení

Za dodržování provozního řádu odpovídá zástupkyně pro mateřskou školu.

Provozní řád je závazný pro všechny pracovníky manipulující s potravinami ve výdejně.