

### Vnitřní řád výdejny odloučeného pracoviště MŠ Osov č.p.2

- pracovnice výdejny musí mít školení hygienického minima
- výdejna je určena pouze k přípravě studených pokrmů (svačin) a výdeji teplých dovezených pokrmů z kuchyně ZŠ a MŠ Osov
- nesmí se zde připravovat syrová zelenina – musí být již opracovaná a připravená k přímé spotřebě
- sanitace termoboxů je časově oddělená činnost od výdeje

Svačiny budou připravovány v úseku přípravy svačin – namazání chlebů, uvaření čaje

Po přivezení pokrmů do výdejny odloučeného pracoviště přesune pracovnice termonádoby s hotovými pokrmy z přepravních termoboxů do vyhřátého režonu. Provede měření teplot a hodnoty zapíše do sešitu. Následuje výdej – polévka, hlavní jídlo, případně salát, ovoce, zelenina, jogurt, mléko apod. Během výdeje provede pracovnice ještě jedno kontrolní měření teplot a zapíše jej.

- konzumace vlastního jídla dětí (nikoli zaměstnanců či cizích strávníků) je povolena
- vlastní jídlo je jídlo, které nepřipravila jídelna, ale dítě si jej přinese samo
- jídla lze i kombinovat – část jídla z jídelny (např. nápoj, salát, polévka, příloha) + část donesená
- za kvalitu a bezpečnost vlastního jídla nenese odpovědnost jídelna, ale zákonný zástupce nezletilého strávníka

Jídelna poskytne nezbytnou pomoc, aby dítě mohlo jíst společně s ostatními. Nezbytná pomoc nezahrnuje ohřev, skladování v lednici, mytí donesených nádob ani likvidaci zbytků

V Osově dne 31.8.2025

Marcela Čabounová

vedoucí stravování