

MATEŘSKÁ ŠKOLA PRAMÍNKY	
Vnitřní řád školní jídelny MŠ Pramínky	
Č.j.: 80/2026	Účinnost od: 1. 9. 2026
Skartační znak: S 3	
Změny: dnem nabytí účinnosti nového vnitřního řádu školní jídelny končí platnost řádu ŠJ č.j. 7 /2025	
Mateřská škola Pramínky Františkovy Lázně, Česká 350, 351 01 Františkovy Lázně	
Ředitelka školy: Bc. Vítězslava Pěničková	
Vedoucí školní jídelny: Marcela Streckerová	

Vnitřní řád zařízení školního stravování je vydán podle zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), vyhlášky MŠMT č. 272/2021 Sb. o školním stravování a vyhlášky MŠMT č. 84/2005 Sb. o závodním stravování, vše v platném znění a dalších platných právních předpisů pro zařízení školního stravování.

Vnitřní řád upravuje práva a povinnosti dětí, zákonných zástupců a zaměstnanců, provoz zařízení a jeho vnitřní režim, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, ochrany před sociální patologickými jevy a před projevy diskriminace, podmínky zacházení s majetkem ze strany strávnicků.

1. Úvod

Školní jídelna zajišťuje stravování:

- pro děti mateřské školy v rozsahu 1 oběd denně a dvě svačiny v době pobytu dítěte ve škole za cenu stanovenou finančním normativem podle vyhlášky o školním stravování
- pro zaměstnance školy v rozsahu 1 oběd denně v době pobytu v zaměstnání (zákon o závodním stravování)

2. Přihlašování ke stravování

Ke stravování se musí strávnicki (dětí a zaměstnanci) řádně přihlásit vyplněním písemné přihlášky, která slouží zároveň jako podklad pro vedení školní matriky zařízení školního stravování. Přihláška musí být kompletně vyplněna a vrácena před zahájením stravování. Přihláška se vyplňuje vždy před přijetím dítěte do mateřské školy nebo uzavřením pracovní smlouvy

3. Ceny stravného

Strávnicki jsou zařazeni do věkových skupin, pro které jsou stanoveny tyto finanční normativy:

V ceně je zahrnut pitný režim

2 – 6 let celodenní docházka	přesnídávka	12,-Kč	celkem 50,-Kč
	oběd	26,-Kč	
	svačina	12,-Kč	
polodenní docházka	přesnídávka	12,-Kč	celkem 38,-Kč
	oběd	26,-Kč	

7 – 10 let	celodenní docházka	přesnídávka	12,-Kč	celkem 58,-Kč
		oběd	34,-Kč	
		svačina	12,-Kč	
	polodenní docházka	přesnídávka	12,-Kč	celkem 46,-Kč
		oběd	34,-Kč	

- V ceně obědu je zahrnuta polévka, hlavní jídlo, pití, popř. salát, ovoce, moučník nebo jogurt dle finančního normativu
- Ceny stravného a zařazování strávnicků do jednotlivých kategorií se řídí vyhláškou č. 272/2021, která mění vyhlášku č. 107/2005 Sb., o školním stravování, a přílohou platnou od 1. 2. 2023
- Do věkových skupin jsou strávnicki zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují určitého věku
- Školní rok je chápán od 1. září do 31. srpna.

4. Úhrada poplatku za stravu

Strávnick, případně zákonný zástupce může volit z následujících variant

- Povolným inkasem z účtu zákonných zástupců na účet 3574587/0300 ČSOB.
- Převodem na účet č. 3574587/0300 ČSOB-po přidělení variabilního symbolu. Ten přidělí vedoucí školní jídelny po vyplnění přihlášky a přijetí do MŠ.

Stravné musí být uhrazeno vždy do 12. dne daného měsíce. Stravné je hrazeno zálohově. Osobní konto každého strávnicka je 1 500,- Kč. Následující měsíc je provedeno doučtování do této částky. Neuhrazení stravného může být podle zákona 561/2004 Sb. §35 d) důvodem k ukončení předškolního vzdělávání, pokud se nejedná o dítě, které má předškolní vzdělávání povinné. Přepłatky se převádí zpět na účet při ukončení docházky dítěte do MŠ.

5. Přihlašování a odhlašování jídla

Obědy se přihlašují na celý měsíc nebo jen na vybrané dny. Jídelní lístek je sestavován na základě nutričních požadavků, zásad zdravé výživy a pestré stravy s ohledem na dodržování spotřebního koše. Pestrost je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdně a celého měsíce. Dbá se o střídání jídel masitých, polo masitých, bezmasých a zeleninových. Syrová zelenina či ovoce se podávají každý den. Jídelní lístek je vyvěšen na nástěnkách v prostorách šaten a na www stránkách školy.

Obědy se odhlašují nejpozději do 8:00 hodin dne počínající nepřítomností dítěte osobně ve třídě nebo na níže uvedená telefonní čísla

1. třída Žabička 778431105
2. třída Sluníčko 778431102
3. třída Beruška 778431106
4. třída Motýlek 778431107
5. vedoucí kuchyně 354439081

Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu dítěte ve škole. V případě, že strava nebude do 8:00 hodin neodhlášena, bude strava započítána a bude vydána přítomným dětem jako přídavek.

6. Vydávání stravy, stolování

- Časy jsou orientační a mohou se nepatrně lišit podle aktuálních potřeb a ročního období

Přesnídávka 8:45 – 9:00 hodin

Oběd 11:45 – 12:15 hodin

Svačina 14:15 – 14:30 hodin

7. Práva a povinnosti

Práva a povinnosti dětí:

- Děti mají právo na stravování
- Děti mají právo na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví, na život a práci ve zdravém životním prostředí
- Děti mají právo požádat dospělého o pomoc
- Děti mají právo na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace, před fyzickým nebo psychickým násilím, zneužíváním, zanedbáváním, před sociálně patologickými jevy a všemi druhy toxikomanií
- Děti mají právo si určit kdy jsou syté
- Děti mají možnost přidavku stravy dle stavu výdeje
- Děti mají možnost při přesnídávce a svačině výběru nápoje dle vlastní volby
- Děti mají povinnost před odebráním stravy dodržet základní hygienická pravidla
- Děti mají povinnost dbát během stravování pokynů učitelek a ostatních zaměstnanců školy
- Děti mají povinnost s majetkem školského zařízení zacházet šetrně
- Děti si jídlo dle svých možností odnášejí ke stolu, použité nádoby odevzdávají na vyhrazené místo a řídí se pokyny pedagogů, kteří dohlíží na jejich chování při stolování
- Děti jsou vedeny ke klidnému a čistému stolování

Pravidla vzájemných vztahů se zaměstnanci školy

- Děti se ve jídelně chovají slušně k dospělým i ostatním dětem.
- Zaměstnanci se chovají ohleduplně, s úctou k dospělým i dětem
- Zaměstnanci předchází a upozorňují na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti.
- Pokyny dětem opakovaně sdělují formou odpovídající jejich věku, schopnostem a dovednostem každého dítěte
- Zaměstnanci vedou děti k ohleduplnosti a toleranci, tak aby se předcházelo vzniku možných konfliktů, diskriminace nebo násilí
- Učitelky jsou při stolování dětem vzorem a dbají na kulturu stolování a na bezpečnost dětí.
- Vydávající personál připraví oběd na talíř u výdejního vozíku, polévku nalévá u stolečků.
- Úklid během výdeje zabezpečuje personál jídelny. Dojde-li k potřísnění podlahy, učiní nezbytná opatření k tomu, aby nedošlo k uklouznutí.
- Dojde-li k úrazu, poskytnou dítěti ihned první pomoc a provedou zápis v knize úrazů.

Práva a povinnosti zákonných zástupců:

- Zákonný zástupce dítěte má právo na informace týkající stravování dětí
- Zákonný zástupce dítěte má právo seznámení se s jídelníčkem
- Zákonný zástupce dítěte má právo odhlásit dítě ze školního stravování
- Zákonný zástupce dítěte má povinnost informovat školské zařízení o změně zdravotní způsobilosti, zdravotních obtížích dítěte, nebo jiných závažných skutečnostech, které by mohly mít vliv na průběh stravování
- Zákonný zástupce dítěte má povinnost hradit stravné

- Zákonný zástupce dítěte má povinnost dodržovat při vzájemném styku se zaměstnanci mateřské školy a ostatními zákonnými zástupci pravidla slušnosti a vzájemné ohleduplnost

8. Seznam alergenů

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Obiloviny (vše obsahující lepek) | 8. Ořechy, mandle, pistácie |
| 2. Korýši | 9. Celer |
| 3. Vejce | 10. Hořčice |
| 4. Ryby | 11. Sezamové semínko |
| 5. Arašídý (Podzemnice olejná) | 12. Oxid siřičitý |
| 6. Sójové boby (sója) | 13. Vličí bob |
| 7. Mléko | 14. Měkkýši |

Veškeré připomínky, dotazy, problémy (hygienické, technické) hlásí strážníci vedoucí ŠJ nebo ředitelce školy.

9. Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny Mateřské školy Pramínky je platný pro všechny zaměstnance, děti a jejich zákonné zástupce. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ a ředitelky školy.

Tento Vnitřní řád školní jídelny nabývá účinnosti dne 1. 9. 2026

.....

Marcela Streckerová

vedoucí ŠJ

.....

Bc. Vítězslava Pěničková

ředitelka MŠ

B. PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Úvod

Tato směrnice je vydána na základě ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, vyhl. č. 137/2004, nař. ES 852/2004, vše v platném znění.

Provoz zařízení

Provoz ve ŠJ začíná v 6.00 hod. a končí v 14.30 hod.

1. Zaměstnavatel (Mateřská škola Pramínky) ve spolupráci se zřizovatelem je povinen zajišťovat:

- seznámení zaměstnanců s potřebnými hygienickými požadavky
- vysílání zaměstnanců na školení k rozšíření hygienických znalostí
- zakoupení osobních ochranných pracovních pomůcek
- zajištění, aby práci vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé
- dodržování schválených technologických postupů přípravy jednotlivých jídel
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- vypracování a dodržování sanitačního řádu
- zabezpečení pitné vody
- úpravu vhodných podmínek pro osobní hygienu
- provádění technických úprav, nátěrů a malování
- konat činnost ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

2. Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- dodržovat vnitřní řád, HACCP a sanitační řád, další předpisy v organizaci,
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- používat po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- dodržovat zákaz kouření.

3. Zaměstnanci školní kuchyně nesmí při stravování dětí a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa, včetně ryb.

4. Zaměstnanci musí ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně dodržovat stanovené postupy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

- Celý systém přípravy, výroby, skladování a uvádění pokrmu do oběhu se stanoví podle HACCP (kritických bodů), který přesně určuje způsob technologie výroby a přípravy, navazující manipulaci, skladovací podmínky a uvádění pokrmů do oběhu. Při tom se zohledňuje rozsah činnosti, míra zdravotního rizika vyplývající provádění činnosti i specifické nebezpečí křížové kontaminace. HACCP se zpracovává tak, aby byla prokázána schopnost ovládat analyzovaná nebezpečí.

5. **Zásady provozní hygieny** pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto:

- náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů,
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně podle stanoveného **sanitačního řádu** za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce,
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- musí být prováděna průběžně likvidace organického a anorganického odpadu,
- předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně, potraviny a pokrmy pracovníků lze skladovat jen ve vyhrazeném chladicím zařízení,
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace,
- do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob a zvířat, do školní jídelny je přísný zákaz vstupu zvířat,
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- pro úklid lze používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- v celém objektu mateřské školy je zákaz kouření

6. **Zásady osobní hygieny** pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto:

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin, pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny,
- nelze opouštět objekt školní kuchyně v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (např. konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

7. **Skladování potravin**

Přejímka zboží se musí provádět po stránce kvantitativní a kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost vedoucí školní jídelny, v případě její nepřítomnosti kuchařka. Potraviny se vybalují mimo prostor kuchyně a obaly

se bezprostředně likvidují. Skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží při dodržení skladovacích podmínek.

8. Příprava pokrmů

- Zelenina a brambory se očistí v hrubé přípravě zeleniny a na další přípravu se předává v omyvatelných nádobách. Vytloukání vajec se provádí ve vyčleněném úseku do nádob označených pro používání vaječného obsahu. Na přípravu pokrmů lze používat jen čerstvá vejce z veterinárně sledovaných chovů, vejce musí být řádně tepelně zpracována varem po dobu min. 12 minut. Nesmí se používat vejce s porušenou skořápkou a vejce tepelně nezpracovaná.
- Příprava masa probíhá v souladu s technologickými postupy, rozmrazení probíhá v lednici. Maso po umletí je do 3 hodin tepelně zpracováno. Mleté maso se nenechává přes noc syrové. Nože a pomůcky na zpracování syrového masa se používají jen k tomuto účelu. Pracovní plochy jsou vyčleněny na úseku hrubé přípravy masa.
- Moučné pokrmy se vyrábí ve vyčleněném pracovním úseku.
- Pokrmy, které se musí naporcovat, jsou krájeny ve vyčleněném úseku, ihned po skončení úpravy se dohřívají na odpovídající teplotu.
- Zeleninové a ovocné saláty se připravují ve vyčleněném úseku a po dohotovení jsou uloženy do chladničky.
- Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů.
- Při smažení nesmí být tuky či oleje zahřívány na teplotu převyšující 180 °C, nesmí se používat přepálený olej.

9. Zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu

- Mechanické odstraňování nepoživatelných částí se provádí šetrně.
- Zelenina se loupe, krájí a strouhá těsně před tepelnou úpravou nebo před podáváním.
- K vaření a přípravě stravy (nápojů) se nepoužívá teplá užitková voda.
- Syrové maso se krájí, naklepává a mele těsně před dalším zpracováním.
- Všechny potraviny se omývají vcelku pod proudem pitné vody.
- Vaří se v nádobách s neporušeným smaltovaným povrchem nebo povrchem z nerezové oceli nebo varného skla.

10. Výdej stravy

- Pokrmy jsou v gastronádobách umístěny v termoboxech
- Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od dohotovení pokrmu
- Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou (vidlice, naběračky, rukavice). Vydané pokrmy musí mít teplotu vyšší než +65 °C.

11. Mytí nádobí

- Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění zbytků.
- Bílé nádobí, skleničky, misky a příbory se myjí v myčce na nádobí
- Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

12. Péče o nerezové nádobí a zařízení

- Před prvním použitím je nutné nádobí vypláchnout (hlavně z hygienických důvodů).
- Pánev ohřívat bez tuku, ale nesmí se přehřát, jinak se vykalí a vytvoří se barevné skvrny.
- Barevné skvrny (pokud nevznikly přehřátím) nebo vápenné usazeniny lze odstranit octem nebo citronovou šťávou.

- Nerezové nádoby nelze čistit drsnými mycími houbami, písky a drátěnkami. V případě připálenin se použije kypřící prášek do pečiva a přidá takové množství vody, aby byly připáleniny pod vodou. Vod se pomalu přivede do varu a pomalu vaří.
- K dokonalému očištění a údržbě používají speciální prostředky na mytí a leštění nerezového nádobí.

13. Požadavky provozu pro účely splnění požadavků BOZP – zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- nepracovat s nožem směrem k tělu,
- odkládat náradí, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy,
- nádoby s pokrmu (i prázdné) stavět jen do míst, kudy se neprochází,
- při manipulaci s nádobami s horkým obsahem vždy používat ochranné chňapky a dbát zvýšené opatrnosti při chůzi,
- nasazovat přídatná zařízení u kuchyňských robotů jen při vypnutém motoru,
- do masového strojek vtlačovat maso jen dřevěnou paličkou, tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušného náčiní, špičky salámu odkrajoval ručně,
- zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem, dělat jen po zastavení stroje,
- nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,...) po stole,
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,
- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů,
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy,
- dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- plně se soustředit na práci; při práci se nerozptylovat a nerušit ostatní při pracovní činnosti,
- zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování, při této práci používat ochrannou zástěru s drátěnou vložkou a ochranné rukavice proti pořezání,
- chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením; chléb nesmí být kladen ve vrstvách na sebe,
- pravidelně kontrolovat lhůtu použitelnosti potravin a konzerv,
- mleté maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- při manipulaci s pokrmy nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si přitom s úzkostlivou čistotou,
- dodržovat zákaz kladení bílého nádobí nebo mělkého černého nádobí naplněného pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté,
- při mytí nádobí a příborů používat dostatečného množství čisté horké pitné vody; nádobí smývat ve dvou vodách; teplota mycí vody min. 40°C; voda k poslednímu smývání má být horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba používat utěrek; dezinfekce nádobí se provádí jenom na zvláštní pokyn orgánů státního odborného dozoru,
- při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny,
- nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu; po dokončení

vypnout přívod elektrického proudu k jednotlivým spotřebičům; při použití horních kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,

- nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,
- jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí ŠJ, včetně mimořádných událostí,
- v případě pracovního úrazu vlastního nebo spoluzaměstnance, ihned tento nahlásit vedoucímu pracoviště, poskytnout 1. pomoc a zapsat do knihy úrazů,
- komunikace ve všech prostorách kuchyně musí být udržovány trvale volné, osvětlené a v takovém stavu, aby nebyla ohrožena bezpečnost zaměstnanců. Ve skladu musí být k regálům volný přístup,
- všechny uzávěry, vypínače, lékárničky a hasicí přístroje musí být volně přístupné.

14. Závěrečná ustanovení

Vnitřní řád Školní jídelny při Mateřské škole Pramínky je platný pro všechny zaměstnance a strážníky. Doplnky a změny mohou být prováděny pouze písemnou formou na základě rozhodnutí vedoucí ŠJ a ředitelky školy.

Tento Vnitřní řád nabývá účinnosti dne 1. 9. 2026

.....

Marcela Streckerová

vedoucí ŠJ

.....

Bc. Vítězslava Pěničková

ředitelka MŠ