



## Provozní řád

|                                      |                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Název dokumentu                      | Provozní řád                                                    |
| Číslo jednací                        | OS 2024/1 v.2                                                   |
| Dokument vytvořila                   | Bc. Silvie Justová, Věra Kelblová                               |
| Datum vytvoření                      | 8/2024                                                          |
| Dokument nabývá účinnosti            | 1.9.2024                                                        |
| Poslední revize                      | 26.8.2025                                                       |
| Revidovaný dokument nabývá účinnosti | 1.9.2025                                                        |
| Platnost                             | Do změny nebo vytvoření nového dokumentu, který původní nahradí |

Provozní řád se řídí §7 zák. č. 167/2023 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, zejména §11 vyhlášky 160/2024 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých ve znění pozdějších předpisů.

- 1) V lesní mateřské škole (dále jen škola) musí být zabezpečen dostatek pitné vody k pití, osobní hygieně a pro potřeby poskytnutí první pomoci.
- 2) V bezprostřední blízkosti zázemí školy nebo v zázemí školy musí být umístěno hygienické zařízení se záchodem a tekoucí pitnou vodou a prostředky osobní hygieny, zejména toaletní papír, mýdlo a prostředky pro hygienické osušení rukou.
- 3) Zázemí školy musí být udržováno v čistotě, suchu a ve stavu neohrožujícím zdraví dětí, musí být vybaveno prostředky pro poskytnutí první pomoci a musí umožňovat uložení osobních věcí dětí a materiálního vybavení školy.
- 4) Zázemí školy dále musí umožňovat ochranu dětí před nepříznivými klimatickými podmínkami.
- 5) Na lesní mateřské školy se nevztahují § 3 až 8 a 10 až 23 a přílohy č. 1 až 3 k této vyhlášce.

Rodiče dětí přijatých do LMŠ jsou povinni se s provozním řádem seznámit a stvrdit svým podpisem na podpisové listině.



## Provozní řád

### Obsah:

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Obsah:.....                                            | 2  |
| 1. Základní údaje.....                                 | 3  |
| 2. Popis zařízení.....                                 | 3  |
| 3. Výdejna Lesní mateřské školy .....                  | 5  |
| 4. Organizace zařízení s denním režim.....             | 8  |
| 5. Požadavky na hygienicko-protiepidemický režim ..... | 9  |
| 6. Provozní řád pískoviště.....                        | 10 |
| 7. Závěrečná ustanovení .....                          | 11 |
| 8. HACCP .....                                         | 12 |



## Provozní řád

### 1. Základní údaje

#### 1.1. Zřizovatel

Lesní mateřská škola Dobroděj, z.s. IČO 22606262; datová schránka ypr7vsu, se sídlem Březina 24, 679 05

#### 1.2. Kontaktní informace:

web: [lmsdobrodej.webnode.cz](http://lmsdobrodej.webnode.cz)

e-mail: [lmsbrezina@gmail.com](mailto:lmsbrezina@gmail.com)

tel. 605 111 676, Věra Kelblová

Číslo bankovního účtu: 2000303633/2010

#### 1.3. Místo poskytovaného vzdělávání

parc. č. 297/2 k.ú. Březina u Křtin,

GPS: 49°16'58.033"N, 16°44'36.641"E

#### 1.4. Kapacita

Kapacita vyčleněného prostoru pro stravování a odpočinek je 16 dětí;

Počet dospělých = 2 osoby (pedagog, chůva)

#### 1.5. Provozní doba

Provozní doba školy je pondělí až pátek od 8:00 do 16:30 hodin, za každého počasí. Začátek a konec školního roku je shodný s běžným školním rokem. Provoz školy není zajišťován v době státních svátků. V době vánočních a letních prázdnin může být provoz LMŠ Dobroděj omezen či přerušen, zákonní zástupci jsou o této skutečnosti informováni nejméně dva měsíce předem.

### 2. Popis zařízení

#### 2.1. Typ zařízení

Lesní mateřská škola s celoročním provozem.

#### 2.2. Způsob zabezpečení pitnou vodou

Voda je dovážena v barelech z materiálů určených pro styk s pitnou vodou. Pitná voda je dovážena denně ze školní jídelny při dovozu obědů, školní jídelna má ověřený zdroj pitné vody, který je pravidelně kontrolován. K napuštění barelů pitnou vodou je používána baterie v kuchyni ZŠ a MŠ Březina naproti sporáku. Barely na pitnou vodu jsou jasně označeny, každý den vyplachovány čistou pitnou vodou a pravidelně desinfikovány 1x týdně. V zázemí školky je zdroj tekoucí pitné



## Provozní řád

vody řešen použitím barelů s výpustí. Pitnou vodu zajišťuje personál LMŠ dovozem barelů plněných z vodovodního řádu. Barely jsou také 1x týdně desinfikovány a pravidelně obnovovány. Ohřev pitné vody je možný v konvici na plynovém sporáku.

### 2.3. Hygienické zařízení a vybavení

Hygienické zařízení je tvořeno dvěma skandinávskými kompostovacími toaletami; jedna slouží personálu, druhá separační slouží dětem. Dětská toaleta je opatřena schůdky a dětským prkénkem. Na toaletě je k dispozici toaletní papír. Mytí rukou probíhá v bezprostřední blízkosti toalet pod tekoucí pitnou vodou z barelů s výpustí, k dispozici je tekuté mýdlo a jednorázové papírové ručníky. Pro menší děti je v zázemí školky k dispozici dětský nočník, který je po každém použití vymyt a desinfikován.

### 2.4. Způsob uložení osobních věcí a materiálního vybavení

Dětem slouží šatna s háčkem na bundy pro každé dítě, botníkem a poličkou. Náhradní oblečení mají děti uložené v taškách u své značky.

Lůžkoviny jsou po použití vyvětrány a poté uloženy do určené police. Každé dítě má svou polici pro své lůžkoviny. Police jsou vyrobeny z dřevěného masivu (bez lepidel, formaldehydů apod.). Praní lůžkovin zajišťují rodiče.

### 2.5. Popis zázemí

Zázemí představuje zejména jurta, toalety, venkovní přístřešek s dřevěnou podlahou a venkovní hrací prvky. Dále školka disponuje dvěma indiánskými týpí, které slouží převážně ke skladování herních pomůcek a nářadí.

Jurta umožňuje ochranu dětí před nepříznivými klimatickými podmínkami. K uložení osobních věcí dětí slouží jurta.

Jurta LMŠ Dobroděj je kruhový zateplený stan o průměru 8 m s prosklenými dveřmi, francouzským oknem a střešním oknem.

Pozemek LMŠ je vybaven herními prvky – pískovištěm, venkovní kuchyňkou 2x, skluzavkami, lanovou lávkou, xylofonem, dendrofonem, houpačkami, dřevěným domečkem a pecí na pečení chleba.

### 2.6. Způsob vytápění

Vytápění je zajištěno severskými litinovými kamny. V kamnech se topí výhradně dřevem, nejsou zde spalovány odpady. Oheň je podpalován vždy za použití tuhých podpalovačů k tomu určených, nikdy není do kamen vliván benzín, nebo jiné hořlaviny. Kamna jsou oddělena kovovou ohrádkou, děti jsou poučeny o bezpečnosti.

### 2.7. Vybavení pro první pomoc a bezpečnostní opatření

K dispozici je lékárna, vybavená k první pomoci. Lékárna je umístěna nalevo od vchodových dveří vedle nástěnky. Lékárna je pravidelně kontrolována a doplňována. V blízkosti lékárny je vyvěšena karta první pomoci a traumaplán, se kterým jsou podrobně seznámeni všichni zaměstnanci. Pro



## Provozní řád

první pomoc je vždy k dispozici tekoucí pitná voda z barelu s výpustí. Pro pobyt v lese je k dispozici druhá, přenosná lékárnička, kterou má pedagog nebo chůva mimo LMŠ vždy u sebe.

Venkovní hrací prvky (houpačky, pískoviště) jsou pravidelně kontrolovány: 1x za dva měsíce. O kontrolách je veden protokol.

Plynový sporák s troubou je napojen na bombu se stlačeným plynem, pravidelně je revidován a všichni zaměstnanci jsou dobře seznámeni s jeho použitím. Se sporákem manipuluje vždy dospělá osoba a při jeho používání je dospělá osoba vždy v blízkosti, aby zabránila vzniku úrazu dětí.

Kamna jsou v topné sezoně bezpečně oddělena od ostatního prostoru vysokou kovovou ohrádkou a v jejich blízkosti se nenachází hořlavé předměty. Dětem je vstup do prostoru kamen přísně zakázán. S kamny manipuluje vždy dospělá proškolená osoba-pedagog. Komín má betonový základ, je vyveden ven z jurty a pravidelně kontrolován pověřenou osobou s příslušnou akreditací.

V zázemí jurty je hasicí přístroj, všichni zaměstnanci jsou seznámeni s jeho použitím, přístroj je pravidelně revidován.

Ekologické čisticí prostředky jsou skladovány mimo dosah dětí, některé v uzamykatelné bedně. Přímo v místě skladování chemických čisticích prostředků jsou bezpečnostní listy, poučení o použití a první pomoci. Pedagogové jsou seznámeni s použitím ekologických čisticích prostředků a s první pomocí, používají doporučené ochranné pomůcky.

### 3. Výdejna Lesní mateřské školy

#### 3.1. Identifikace výdejny Lesní mateřské školy

- Školní stravování je poskytováno v souladu s §119a školského zákona 561/2004 Sb. Pouze dětem navštěvujícím LMŠ.
- Výdejna lesní mateřské školy Dobroděj, z.s., se řídí vyhláškou č.107/2005 Sb. §3 odst. 1d. o školním stravování.
- Výdejna LMŠ Dobroděj uskutečňuje svůj provoz na adrese: Březina 24, 679 05

#### 3.2. Rozsah školního stravování

- Školní stravování je poskytováno v rozsahu a kvalitě definované §122 školského zákona 561/2004 Sb. a vyhláškou 107/2005 Sb., tedy oběd a odpolední svačina a tekutiny v rámci pitného režimu, vše dle výživových norem spotřebního koše pro MŠ. Zákonní zástupci se Dohodou o náhradním stravování vzdávají dotované přesnídávky.
- Výdejna vydává jídla připravená školní jídelnou ZŠ a MŠ Březina, která zajišťuje i pitný režim v době oběda a odpolední svačiny.
- Zákonní zástupci na začátku docházky uzavírají s LMŠ Dobroděj, z.s. Smlouvu o školním stravování a Dohodu o náhradním stravování, které jsou platné po celou dobu docházky dítěte do LMŠ. Zákonný zástupce má právo rozsah stravování ve Smlouvě o stravování v průběhu předškolní docházky změnit, a to s 30denním předstihem. Lhůta začíná běžet prvním dnem následujícího měsíce od písemného doručení žádosti o změnu na adresu zřizovatele.



## Provozní řád

- Ve Smlouvě o školním stravování zákonní zástupci uvedou případné potravinové alergie dítěte případně alergií nebo omezení ve stravě dítěte je zákonný zástupce povinen informovat bezodkladně ředitelku školy o povaze dietního omezení a doložit požadavek na konkrétní dietní omezení potvrzením od lékaře dítěte. Lékařem nařízená dieta bude do výdejny dopravována v boxu odděleném od stravy ostatních strávníků nebo v termosce.
- Ve smlouvě o předškolním stravování rodiče uvedou případné potravinové alergie dítěte, lékařem nařízenou dietu a možnosti zajištění náhradní stravy pro dítě.

### 3.3. Cena za školní stravování

- Jídelníček na nadcházející týden je zveřejňován na viditelném místě v jurtě nebo na webových stránkách ZŠ a MŠ Březina, včetně uvedení alergenů.
- Cena stravného je rozdělena do tří položek

|                                                |                          |
|------------------------------------------------|--------------------------|
| Oběd a odpolední svačina                       | 30 + 14 = 44 Kč/dítě/den |
| Věcné náklady (příprava jídla)                 | 20 Kč/dítě/den           |
| Provozní náklady (umývání nádob, dovoz stravy) | 20 Kč/dítě/den           |

- Stravné hradí zákonný zástupce dítěte převodem na bankovní účet č. a to nejpozději do 25. dne předcházejícího měsíce paušální částkou. Případné přeplatky jsou vráceny na účet zákonného zástupce 1x ročně, a to nejpozději k poslednímu dni školního roku.
- Odhlásování školního stravování je možné do 9:00 hodin dne předcházejícího nepřítomnosti dítěte. Na pozdější odhlásování nemůže být brán zřetel.
- V případě neplánované nepřítomnosti dítěte má zákonný zástupce nárok na odebrání stravy do jím přineseného jídelnosiče, a to pouze v první den nepřítomnosti dítěte, v době od 11:30 do 11:45. hodin.

### 3.4. Výdej stravy

- Strava je vydávána v následujících časech:

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Přesnídávka       | 9:00 – 9:30   |
| Oběd              | 11:45 – 12:45 |
| Odpolední svačina | 14:30 – 15:00 |

- Dopolední svačinu připravují rodiče pro své dítě sami, včetně nápoje (každé dítě má vlastní láhev s pitnou vodou, v zimě termosku s čajem). O skladbě svačin, údržbě a sanaci termosek jsou rodiče poučeni ve Smlouvě o školním stravování a na schůzce při zahájení školního roku.
- Dovož stravy: stravu dováží odpovědná osoba v oddělených nádobách (termoboxy pro prevoz potravin, termotaška s odpolední svačinou a termoska pro pitný režim, dále talíře a příbory). Závoz probíhá bezprostředně před výdejem oběda. Nádobky a termoboxy se stravou a potravinami jsou předány na předem dohodnuté místo. Následně pracovník výdejny přemísťuje nádoby na místa vhodná pro udržení teplot požadovaných výrobcem (dle průvodky), oběd na výdejní vozík a omyvatelnou polici. Dodavatel stravování je smluvně zavázán k dodání odpolední svačiny ve vhodné formě s ohledem na možnosti výdejny (přenosná lednice). Nádobky jsou po vyjmutí svačin uloženy zpět do termoboxu. Termobox a veškeré nádobí jsou umístěny na označeném místě a odpovědnou osobou



## Provozní řád

odváženy zpět do školní jídelny ZŠ a MŠ Březina, kde provádí jejich sanitaci ve svých prostorách.

- Výdej stravy: provádí osoba oprávněná a proškolená v souladu s platným hygienickým minimem, provozním řádem a HACCP.
- Pracovník výdeje připraví před příchodem dětí prostory pro stravování, odstraní předměty, které v prostoru být nemají a provede sanitaci stolů, i v prostoru výdeje stravy.
- Pracovník výdeje servíruje dětem polévku na jejich místo u stolu, pro hlavní chod si děti chodí k výdejnímu vozíku. Odpolední svačinu dětem servíruje proškolená osoba ve výdejních prostorách.
- Použité nádoby, příbory a náčiní jsou odkládány na vyznačené místo. Dovoze stravy je odváží zpět do jídelny, kde je zajištěno jejich hygienické čištění.

### 3.5. Pitný režim

- Pitnou vodu pro zajištění pitného režimu dováží denně pověřený pracovník v nádobách určených pro styk s potravinami v automobilu, v prostoru určeném výhradně pro převoz pitné vody. Tyto barely jsou průhledné, aby zajištěna vizuální kontrola. Pitnou vodu a nápoje v dostatečném množství zajišťuje školní jídelna ZŠ a MŠ Březina. Nápoje dodává v termoskách. Školní jídelna zajišťuje jejich hygienické čištění a dezinfekci. Na dopoledne nápoje dětem zajišťují rodiče z domova děti si je nosí ve vlastní láhvi, v zimě teplé nápoje v termosce.
- Pitnou vodu na umývání dováží denně zaměstnanci LMŠ a rodiče v nádobách určených pro styk s potravinami. Barely jsou průhledné, umožňující vizuální kontrolu. Jsou plněny z vodovodního řádu ráno před příjezdem do LMŠ a po naplnění neprodleně uzavřeny. Sanitace barelů a výtokových kohoutů je popsána v Sanitačním řádu. V případě, že pitná voda z jakéhokoli důvodu nebude dostačovat, volá průvodce koordinátorce nebo ředitelce, která neprodleně zajistí dostatek pitné vody. Zákonní zástupci dětí jsou o tomto způsobu zajištění vody informováni v provozním řádu a souhlasí s ním.

### 3.6. Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků, odvoz použitých gastronádob, náčiní a příborů

- Odvoz použitých nádob, příborů a náčiní, nespotřebovaných potravin a zbytků jídel zajišťuje zaměstnanec LMŠ po skončení provozní doby.
- Mytí nádob, dezinfekci a likvidaci nespotřebovaných potravin zbytků zajišťuje školní jídelna ZŠ a MŠ Březina. Školní jídelna disponuje drtičem zbytků pro gastronomické provozy.

### 3.7. Hygiena dětí

- Před dopolední svačinou si děti očistí ruce vlhčenými ubrousky z 99% obsahující vodu.
- Po návratu z lesa se děti převlékají do čistého oděvu a přezůvek, před obědem a odpolední svačinou si děti myjí ruce tekutým mýdlem, pitnou vodou z barelů s výtokovým ventilem a osuší si je papírovými ručníky. Na mytí rukou dětem je zajišťována teplá voda.

### 3.8. Hygiena pracovníků výdeje

- Všichni pracovníci výdeje jsou seznámeni s hygienickým minimem, Provozním řádem výdejny a HACCP výdejny.



## Provozní řád

- Pracovník výdeje se převlékne do oděvu a ochranných pomůcek určených pro přebírání a výdej stravy. Před započítím výdeje a vždy, když je to třeba, si důkladně umyje ruce. Připraví prostor určený k výdeji stravy-omyje dětské stoly, vydezinfikuje výdejní vozík a policovou skříňku. Pracovník výdeje si nesahá do vlasů a na obličej.
- Všichni pracovníci výdeje dodržují zásady osobní a provozní hygieny (včetně používání stanovených ochranných pomůcek a výdejních pomůcek). Jednorázová zástěra a pokrývka hlavy pro výdej stravy jsou uloženy v boxu k tomu určenému, stejně jako náhradní ochranné pomůcky a zásobník jednorázových rukavic.
- Všichni pracovníci výdeje musí chodit do práce v dobrém zdravotním stavu. Při podezření na infekční/alimentární onemocnění bezodkladně informují ředitelku LMS a do práce nenastupují, nebo práci bezprostředně opouštějí.

### 3.9. Úklid

- Uzpůsobení prostoru pro výdej pokrmů zajišťuje pracovník výdejny, zejména odstraněním nevhodných předmětů ze stolů a výdejní plochy
- Pracovník výdejny zajišťuje také základní úklid jídelních stolů a pultů výdejny bezprostředně po ukončení výdeje, odnos boxů se špinavým nádobím a příbory, použitých termoboxů a várnic na smluvené místo.
- Pravidelný celkový úklid zajišťují zaměstnanci školy dle rozpisu (Sanitační řád).
- Sanitační přípravky a utěrky na úklid stolů a pultů jsou skladovány na místě k tomu určeném mimo dosah dětí. Bezpečnostní list od sanitačních přípravků je uložen v zázemí lesní MŠ v šanonu BOZP. Ve výdejně jsou používány výhradně sanitační přípravky použitelné v potravinářských provozech.

## 4. Organizace zařízení s denním režim

### 4.1. Režim dne

- 8:00 – 8:30 Otevření školy, setkání, příchod rodičů a předání dětí
- 8:30 – 11:15 Putování v přírodě (přivítání v Ranním kruhu, pozorování přírody, činnosti dle ŠVP)
- 11:15 – 11:45 Příchod do školky, hygiena, převlékání dětí
- 11:45 – 12:45 Oběd, příprava na odpolední odpočinek
- 12:45 – 14:30 Odpolední odpočinek (čtení příběhu, možnost usnout, pro starší děti klidné činnosti)
- 14:30 – 16:30 Svačina, odpolední činnosti dle výběru dětí uvnitř či venku
- 15:00 – 16:30 Vyzvedávání dětí



## Provozní řád

### **5. Požadavky na hygienicko-protiepidemický režim**

#### **5.1. Doklad o proočkovanosti dítěte**

Zákonní zástupci stvrzují proočkovanost dítěte vyjádřením dětského lékaře v Žádosti k předškolnímu vzdělávání v LMŠ.

#### **5.2. Zdravotní stav dítěte**

Zdravotní stav dítěte je vyjádřen dětským lékařem v Žádosti k předškolnímu vzdělávání. Zákonní zástupci jsou povinni informovat LMŠ o jakékoli změně zdravotního stavu dítěte. Děti přicházejí do LMŠ zdravé. Pokud pedagog neshledá stav dítěte jako vyhovující, může jeho převzetí ráno odmítnout. V případě příznaků onemocnění, teploty/horečky během dne jsou rodiče neprodleně telefonicky informováni.

#### **5.3. Úklid**

Úklid je v zázemí LMŠ zajišťován pedagogy podle sanitačního řádu. Podrobný popis úklidových prací je v sanitačním řádu uloženém v jurtě.

#### **5.4. Způsob udržování zázemí v čistotě, suchu a ve stavu neohrožujícím zdraví dětí**

Před vstupem do zázemí je zastřešená terasa, před vstupními dvířky je rohož a uvnitř čistící zóna. Děti a zaměstnanci se po vstupu vyzouvají v prostoru šaten. Rodiče vstupují do prostoru šaten, aby odnesli všechny věci dítěte (kromě čistého náhradního oblečení a lůžkovin).

Udržování zázemí v čistotě patří mezi denní činnosti, na kterých se děti spolu s učitelkami podílí.

#### **5.5. Preventivní postupy vedoucí k zamezení vzniku a šíření infekčních onemocnění**

- Dezinfekce veškerých omyvatelných ploch a předmětů – jurta a toalety.
- Důraz na dodržování školního a provozního řádu rodiči v případě onemocnění dítěte.

#### **5.6. Specifikace způsobu řešení mimořádných situací, které souvisí s extrémními klimatickými podmínkami tak, aby nedošlo k ohrožení zdraví dětí**

Při nepříznivých hydrometeorologických podmínkách (velký mráz, silný vítr, prudký déšť) je program přesunut do bezpečí a tepla zázemí. V případě předpokladu výskytu takovýchto klimatických podmínek na základě předpovědi může být zvolen náhradní program.

Pro případ extrémních událostí je dohodnuta spolupráce s místním starostou obce a ředitelem ZŠ a MŠ, kdy je možné využít prostor zasedací místnosti v budově úřadu, velké zasedací místnosti v budově hasičské zbrojnice, tělocvičnu nebo prostory místní ZŠ a MŠ.

#### **5.7. Při vyhlášení mimořádných opatření státem při pandemií dochází k úpravě režimu ve škole a zavedení zvýšených hygienických opatření:**

Při vstupu do zázemí si každý dezinfikuje ruce.

Akce pro rodiny a veřejnost se v době pandemie nekonají.



## Provozní řád

V případě infekce či známek dýchacího onemocnění je vstup do jurty zakázán. Do školy chodí jen zdravé děti.

Při stolování jsou zvýšena hygienická pravidla.

Po ukončení provozu školky probíhá úklid včetně dezinfekce všech omyvatelných povrchů, dezinfekce hygienického zázemí včetně barelů na umývání rukou.

### 5.8. Manipulace s odpady a likvidace exkrementů z toalet

Tuhý odpad je ve školce tříděn a odvážen do příslušných kontejnerů.

Školka má kompostovací toalety skandinávské výroby o počtu dvou kusů. Rozdělení do dvou toalet zajišťuje dostatečně dlouhé postupné kompostování exkrementů spolu se zásypovým materiálem (např. dřevěné piliny nebo rašelinový zásyp). V případě potřeby snížení množství kompostu by se provedl odběr dostatečně zetlelé části mimo provozní dobu školky s použitím jednorázových rukavic a ochranných prostředků. Uložení k dalšímu zrání a úplnému rozložení by se provedlo buď do kompostu, který není používán pro hnojení zeleniny, nebo specializované firmě (např. ČOV).

## 6. Provozní řád pískoviště

### 6.1. Režim údržby hrací plochy s pískovištěm

|                                                                             |                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Běžná vizuální kontrola pedagogickým pracovníkem při pobytu dětí na zahradě | Denně                                                                                                                 |
| Pravidelná výměna písku                                                     | 1x za 12 měsíců                                                                                                       |
| Přehrabávání písku, odstraňování hrubých nečistot                           | Průběžně, podle potřeby                                                                                               |
| Přehazování písku                                                           | Na jaře a na začátku školního roku                                                                                    |
| Pravidelné nátěry herních prvků nátěrovými hmotami k tomu určenými          | Dle potřeby                                                                                                           |
| Veškeré herní prvky v pískovišti (bábovky, kyblíky, lopatky apod.           | Kontrolovány vždy při zahájení hry dětí a po skončení hry ukládány do dřevěných truhlíků v těsné blízkosti pískoviště |
| Krytí pískoviště textilií zabraňující znečištění pískoviště zvířaty         | Neustále, pravidelná vizuální kontrola při používání pískoviště nebo 1x týdně                                         |

### 6.2. Způsob zajištění hygienických limitů písku

Písek je měněn 1x za rok. Odpovědná osoba provede vizuální kontrolu pískoviště před začátkem sezóny. Je-li pískoviště zanedbané, zjevně znečištěné nebo jinak znehodnocené, je zajištěn kontrolní odběr písku k laboratornímu vyšetření. Z hlediska ochrany veřejného zdraví musí provozovatel při kontaminaci písku provést účinná opatření nebo jeho výměnu.



## Provozní řád

### 6.3. Zajištění úklidu venkovní hrací plochy s pískovištěm

Případný odpad je skladován v odpadních nádobách v MŠ, kde je společně s ostatním odpadem denně likvidován. Při školních akcích je na zahradě k dispozici nádoba či pytel na odpad, který je likvidován okamžitě po skončení akce.

## 7. Závěrečná ustanovení

- 7.1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutární orgán LMŠ a ředitelka LMŠ.
- 7.2. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.9.2024
- 7.3. Revize provozního řádu proběhla dne 26.8.2025 a revidovaný provozní řád nabývá účinnosti dne 1.9.2025



## Provozní řád

### 8. HACCP

#### Příloha 1

#### Zjednodušený HACCP – systém kritických bodů Výdejna Lesní mateřské školy Dobroděj, z.s.

##### Identifikace provozovny

|                             |                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Provozovatel</b>         | Lesní mateřská škola Dobroděj, z.s.<br>IČO 22606262              |
| <b>Adresa</b>               | Březina 24, 679 05, Březina                                      |
| <b>Oblast činnosti</b>      | Výdejna LMŠ                                                      |
| <b>Vymezení činnosti</b>    | Výdej oběda a odpolední svačiny, včetně zajištění pitného režimu |
| <b>Kapacita výdejny LMŠ</b> | 16 dětí                                                          |
| <b>Sortiment</b>            | Pokrmby teplé a studené kuchyně dle spotřebního koše pro MŠ      |
| <b>Počet zaměstnanců</b>    | 6                                                                |

##### Identifikace výrobce pokrmů

|                                                                                     |                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Provozovatel školní jídelny</b>                                                  | ZŠ a MŠ Březina, příspěvková organizace<br>IČO 75020858 |
| <b>Adresa</b>                                                                       | Březina 50, 67905, p.Křtiny                             |
| <b>Dovoz teplých a studených hotových pokrmů, včetně dovozu pitné vody a nápojů</b> | Zaměstnanec LMŠ Dobroděj                                |

##### Přehled podávaných výrobků a pokrmů

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Skupiny pokrmů a jejich charakteristika</b> | <u>Teplé hotové pokrmy</u> -přijaté od dodavatele, skladované ve várnici a termoboxech v teplém stavu +65 °C<br><u>Studené hotové pokrmy</u> -přijaté od dodavatele, udržované ve studeném stavu po dobu uvádění do oběhu, případně uchovávány v lednici<br><u>Studené výrobky</u> -přijaté od dodavatele (např. jogurty), uchovávány v lednici |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## Provozní řád

|                                         |                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         | <u>Voda a nápoje</u> k zajištění pitného režimu od dodavatele.                                                               |
| <b>Určení výrobků</b>                   | Strávníci jsou děti docházející do LMŠ                                                                                       |
| <b>Používané rizikové suroviny</b>      | Hotová teplá jídla včetně masných<br>Mléko a mléčné výrobky<br>Vejce a vaječné výrobky<br>Brambory, čerstvé ovoce a zelenina |
| <b>Používané technologické postupy</b>  | Ohřev ve vodní lázni                                                                                                         |
| <b>Používaná technologická zařízení</b> | Plynový sporák                                                                                                               |
| <b>Způsob použití</b>                   | Přímá konzumace, uchovávání v přenosné lednici                                                                               |
| <b>Doba spotřeby</b>                    | Dle průvodky                                                                                                                 |
| <b>Výdej</b>                            | Oběd je vydáván od 11:45 do 12:45<br>Odpolední svačina je vydávána od 14:30 do 15:00                                         |

### Obecný diagram výrobního procesu

| Výrobní operace                              | Jednotlivé činnosti operace                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Příjem hotových výrobků                      | Vizuální kontrola neporušenosti obalů, termoboxů, várníc<br>Posouzení průvodní dokumentace (Průvodka)<br>Přesun oběda do výdejny<br>Přesun svačin do lednice                                                              |
| Voda                                         | Plnění barelů a várníc s pitnou vodou<br>Dovoz barelů s pitnou vodou<br>Dovoz termosek s nápoji<br>Instalace barelů s pitnou vodou a termosek s nápoji<br>Odvoz prázdných barelů a termosek<br>Sanitace barelů a termosek |
| Úchova před výdejem                          | Úchova v teplém nebo studeném stavu                                                                                                                                                                                       |
| Výdej                                        | Kompletace pokrmů<br>Výdej pokrmů strávníkům nebo zákonným zástupcům                                                                                                                                                      |
| Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků | Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků                                                                                                                                                                              |

### Analýza nebezpečí



## Provozní řád

| Výrobní operace                  | Nebezpečí                                                                                                                                                                                                                                                 | Ovládací opatření                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Metoda kontroly                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Příjem hotových pokrmů a výrobků | Kontaminace pokrmů: <ul style="list-style-type: none"> <li>● biologická (mikrobiálně)</li> <li>● chemicky (zbytky sanitálních činidel)</li> <li>● fyzikální (mechanickými nečistotami)</li> </ul>                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vizuální a senzorické posouzení neporušenosti obalů (termoboxů aj.)</li> <li>2. Kontrola data spotřeby výrobků (např. jogurtů ke svačině)</li> <li>3. Sledování teploty přijímaných výrobků</li> <li>4. Dodržování přijímacích postupů, čisté plochy, čistá lednice</li> <li>5. Spolehlivý dodavatel</li> </ol>                                                                                                                           | <p>1, 2, 3,4 Vizuální kontrola pracovníkem výdeje</p> <p>3 Měření teploty</p> <p>3 Vedení písemného záznamu o teplotě</p> <p>5 Kontrola pracovníkem výdeje, v případě trvání nedostatku informování ředitelky MŠ</p> |
| Voda                             | <p>Kontaminovaná voda</p> <p>Kontaminace vody prostřednictvím nádoby</p> <p>Kontaminace vody při převozu</p> <p>Kontaminace vody nevhodným uskladněním</p> <p>Kontaminace vody použitím nevhodné lahve</p>                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozbory vody přímo ze sítě tj. výtokového kohoutu v místě odběru</li> <li>2. Dodržování Sanitačního řádu barelů a várnice</li> <li>3. Kontrola ložné plochy přepravního prostoru vozidla (čistota)</li> <li>4. Barely a várnice jsou umístovány výhradně na vyhrazená místa (na barely nesmí svítit slunce atp.). Pitná voda je denně měněna.</li> <li>5. Rodiče byli informováni o správné sanitaci lahví na vodu a termosek.</li> </ol> | <p>1, 2, 3 Písemný záznam</p> <p>1, 2, 3, 4, Vizuální kontrola pracovníkem výdeje</p> <p>5 Písemný záznam-informace rodičům o správné sanitaci lahví na vodu a termosek</p>                                          |
| Úchova v teplém stavu            | <p>Kontaminace pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● biologická (mikrobiálně)</li> <li>● chemická (zbytky sanitálních činidel)</li> <li>● fyzikální (mechanickými nečistotami)</li> </ul> <p>Pomnožení organismů vlivem chybné teploty</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek, tj. teplé pokrmy 65°C resp. 63°C v době servírování strážníků), využití vhodných termoboxů a nahřívacích vložek do termoboxů</li> <li>2. Dodržení sanitačního řádu</li> <li>3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu ve formě pláště a pokrývka hlavy, v případě potřeby jednorázové rukavice,</li> </ol>     | <p>1 Písemný záznam</p> <p>2, 3 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje ředitelkou</p>                                                                  |



## Provozní řád

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                        | žádné ozdobné předměty<br>na rukou atp.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Úchova ve<br>studeném<br>stavu | Kontaminace pokrmů: <ul style="list-style-type: none"> <li>● biologická (mikrobiálně)</li> <li>● chemická (zbytky<br/>sanitačních činidel)</li> <li>● fyzikální (mechanickými<br/>nečistotami)</li> </ul> Pomnožení organismů vlivem chybné<br>teploty | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek při příjmu i v <b>lednici</b>), využití vhodných termoboxů a chladicích vložek do termoboxů, dodavatel je zavázán k zajištění výhradně takové stravy na svačinu, kterou je možné v prostorách školky (lednici) uchovávat požadovanou dobu.</li> <li>2. Dodržení sanitálního řádu vč. lednice</li> <li>3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu ve formě pláště a pokrývka hlavy, v případě potřeby jednorázové rukavice, žádné ozdobné předměty na rukou atp.)</li> <li>4. Zamezení zbytečným prodávám mezi příjmem svačin a jejich uložením do lednice</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Písemný záznam (tj. záznam teploty při příjmu a záznam teploty v lednici aspoň 2x denně)</li> <li>2, 3 Dodržování provozního a sanitálního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje ředitelkou</li> </ol> |
| Výdej                          | Kontaminace pokrmů: <ul style="list-style-type: none"> <li>● biologická (mikrobiálně)</li> <li>● chemická (zbytky<br/>sanitačních činidel)</li> <li>● fyzikální (mechanickými<br/>nečistotami)</li> </ul> Pomnožení organismů vlivem chybné<br>teploty | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek vpichovým teploměrem u polévky, hlavního chodu i přílohy, ev. salátu a to tak, že teplota 63°C bude odpovídat u teplých pokrmů v době výdeje a před začátkem přidavků, teplota dle PRUVODKY u studených pokrmů a výrobků). Není-li teplota u teplých pokrmů adekvátní, je nutné pokrm přehřát ve vodní lázni na požadovanou teplotu. Není-li dodržena teplota u studených výrobků, jsou studené výrobky vráceny dodavateli stravy a je vyžadován dovoz nové várky stravy.</li> <li>2. Dodržení sanitálního řádu</li> <li>3. Dodržování pravidel</li> </ol>                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Písemný záznam</li> <li>2, 3 Dodržování provozního a sanitálního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje ředitelkou</li> </ol>                                                                           |



## Provozní řád

|                                              |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                              |
|----------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                              |                         | provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu ve formě pláště a pokrývka hlavy, v případě potřeby jednorázové rukavice, žádné ozdobné předměty na ruku atp.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                              |
| Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků | Lákání hmyzu a hlodavců | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodržení sanitačního řádu, veškeré nádoby, ve kterých byla dopravena strava, a náčiní, jímž byla servírována, stejně jako termoboxy, jsou pečlivě uzavřeny a uloženy na smluvené místo, odkud je odváží dodavatel stravy, který je také ve svých prostorách sanituje.</li> <li>2. Nespotřebovaná strava zůstává v původních nádobách, je pečlivě uzavřena a odvezena dodavateli viz bod 1</li> <li>3. Zbytky jsou odváženy dodavateli, který je likviduje v drtiči.</li> </ol> | 1, 2, 3 Vizuální kontrola zaměstnance výdeje |

### Přehled kritických kontrolních bodů

| Výrobní operace                  | Sledovaný znak                                                                               | Kritické meze                                                 | Postup sledování                                                                               | Frekvence sledování              | Nápravné opatření                                                         | Postup/záznam                                            |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Příjem hotových pokrmů a výrobků | <p>teplota</p> <p>datum min. trvanlivosti/spotřeby</p> <p>neporušenost termoboxu a obalů</p> | <p>dle průvodky</p> <p>odpovídá</p> <p>neporušenost obalu</p> | <p>kontrola teploty vpichovým teploměrem</p> <p>vizuální kontrola</p> <p>vizuální kontrola</p> | <p>při každém příjmu</p>         | <p>nepřijetí dodávky</p>                                                  | <p>průvodka ev. e-mailová komunikace reklamace</p>       |
| Voda                             | <p>existence vyhovujícího rozboru vody</p> <p>dodržení</p>                                   | <p>odpovídá</p> <p>odpovídá</p>                               | <p>vizuální kontrola zaměstnancem výdejny</p> <p>vizuální kontrola</p>                         | <p>1x ročně</p> <p>při každé</p> | <p>kontrola ředitelkou, zajištění jiného zdroje</p> <p>zajištění nové</p> | <p>rozbor z akreditované laboratoře</p> <p>sanitační</p> |



## Provozní řád

|                                                        |                                                                                                                       |                          |                                                                                                                                                   |                                                                    |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                  |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | sanitačních<br>řádů<br><br>lahve na pití a<br>termosky<br>nosí děti<br>denně čisté                                    | odpovídá                 | zaměstnanec<br>m výdejny<br><br>pedagog                                                                                                           | dodávce<br><br>při obědě                                           | dodávky<br><br>informování<br>rodiče, ev.<br>odstoupení<br>lesní MŠ od<br>smlouvy s<br>rodičem                                                                                                    | záznam<br><br>poučení<br>rodičů ev. e-<br>mailová<br>komunikace                  |
| Výdej<br>hotových<br>pokrmů a<br>úchova svačin         | teplota                                                                                                               | dle průvodky             | kontrola<br>teploty<br>vpichovým<br>teploměrem<br>před<br>začátkem<br>výdeje<br><br>kontrola<br>teploty v<br>lednici se<br>svačinami 2 x<br>denně | před každým<br>výdejem<br><br>teploměrem<br>umístěným v<br>lednici | dohřátí<br>teplých<br>pokrmů ve<br>vodní lázni na<br>63°C<br><br>likvidace<br>výrobků,<br>zajištění<br>náhradní<br>svačiny                                                                        | písemný<br>záznam z<br>každého<br>měření                                         |
| Likvidace<br>nespotřebova<br>ných potravin<br>a zbytků | termoboxy a<br>obaly jsou<br>pravidelně<br>odváženy<br>dodavatelem<br><br>jídlnosiče si<br>dítěti nosí<br>denně čisté | odpovídá<br><br>odpovídá | zaměstnanec<br>výdejny<br><br>zaměstnanec<br>výdejny                                                                                              | denně<br><br>denně                                                 | telefonické/e-<br>mailové<br>kontaktování<br>dodavatele,<br>zajištění<br>náhradního<br>vyzvednutí<br>nádob<br><br>informování<br>rodiče, ev.<br>odstoupení<br>lesní MŠ od<br>smlouvy s<br>rodičem | e-mailová<br>komunikace<br><br>poučení<br>rodičů ev. e-<br>mailová<br>komunikace |

Záznamy monitorovacích postupů jsou uchovávány – kontrola a řešení kritických bodů a záznamy teplot jsou uchovávány po dobu nejméně 14 dnů od vyhotovení záznamu.

Kontrola funkčnosti teploměrů, kalibrační test, jejich záznam, je prováděna 2x ročně.

Zjednodušený HACCP je revidován 1x ročně, na revizi se podílí celý tým LMŠ.

Se zjednodušeným HACCP a provozním řádem se seznámili všichni zaměstnanci LMŠ přípravném týdnu před zahájením školního roku.



## Provozní řád

Proškolený pracovník (Silvie Justová, Věra Kelblová) má povinnost proškolit před zahájením školního roku všechny zaměstnance LMŠ, včetně nově příchozích zaměstnanců a každé tři roky absolvovat vzdělávací kurz HACCP a hygienického minima.

### Základní legislativa

- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví
- Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání
- Vyhláška č.160/2024 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.
- Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 Sb., o hygieně potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 Sb., kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

Vypracovala: Věra Kelblová, Silvie Justová na základě vzorového dokumentu ALMŠ

Platnost zjednodušeného HACCP ode dne: 1.5.2023

Revize HACCP: 26.8.2025

Platnost revize ode dne: 1.9.2025



## Provozní řád

Příručka systému Kritických bodů

LMŠ Dobroděj, z.s. Březina 24, 679 05 Březina

Záznamový formulář pro kritický bod: výdej teplých pokrmů

|                        |                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sledovaný znak:        | Teplota pokrmu min. 70 C<br>Doba výdeje 4 hodiny                                                                   |
| Způsob sledování:      | Měření teploty pokrmu vpichovým<br>teploměrem před zahájením výdeje<br>Zaznamenání času zahájení a ukončení výdeje |
| Způsob vedení záznamu: | Zápis teploty do formuláře                                                                                         |
| Nápravné opatření:     |                                                                                                                    |
| Zodpovědná osoba:      |                                                                                                                    |

| Datum: | Počet porcí: | Teplota pokrmu | Začátek výdeje | Konec výdeje | Nápravné opatření |
|--------|--------------|----------------|----------------|--------------|-------------------|
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |
|        |              |                |                |              |                   |