



Školy HLÁSEK - základní škola a mateřská škola, s.r.o.

MŠ: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

ZŠ a sídlo: U Kapličky 58, 267 18 Hlásná Třebaň

IČ: 24 296 023

Tel.: , 777 568 562 www.skolyhlasek.cz

Provozní řád budovy Rovinská 96

dle zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů a dalších předpisů v pozdějším znění, 108/2001 Sb. vyhláška Ministerstva zdravotnictví ze dne 9. března 2001, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení v souladu se zákonem č.561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) :

Předmět činnosti Mateřské školy Hlásek

Mateřská škola Hlásek poskytuje celodenní výchovnou a vzdělávací péči o děti ve věku od 2 do 7 let. MŠ Hlásek je škola soukromá, která splňuje všechny požadavky státní MŠ, a proto je na základě těchto parametrů od roku 2012 zapsána do Rejstříku škol a školských zařízení. Její program vychází z Rámcového vzdělávacího programu vydaného MŠMT. Nadstandardem je počet pedagogického personálu (maximálně 14 dětí na učitele), vzdělávací lekce jsou v ceně školného (matematika hrou, čtení s nečtenáři a rozvoj kritického myšlení, angličtina, FIO), stálá péče speciálního pedagoga a zajištění péče logopeda, psychologa, fyzioterapeutky atd. dle potřeb dítěte.

Základní údaje

Školy HLÁSEK- základní škola a mateřská škola, s.r.o.

Provozovna: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

IČO: 24296023

Telefon: 777 568 562

Majitelka/ jednatelka: Mgr. Veronika Vaculovičová, MBA

Ředitelka školy: Mgr. Vendulka Myšková

Vedoucí učitelky: Margareta Roučová, Klára Ocilková, Stanislava Kozelková, Barbora Horáková

Typ provozu: péče o děti předškolního věku, družina a 1. třída ZŠ

Stanovená kapacita: 49 dětí**Provozní doba:** 7.00 - 18. 00 hodin

Režimové požadavky

Režim dne je postaven na čase jídel. Pevně je také dodržován dopolední vzdělávací blok od 9:30 do 10:30. Ostatní časy jsou pouze orientační. Pružný denní řád umožňuje reagovat na individuální potřeby dětí, plánování činností vychází ze zájmů a potřeb dětí.

Orientační časy:

- 7:00 – 8:00 spontánní hry a činnosti
- 8:00 – 8:30 tematické činnosti, individuální práce s dětmi
- 8:30 – ranní kruh – přivítání a povídání k tématu dne a týdne
- 9:00 – ranní svačinka
- 9:30 – 10:00 – centra aktivit a lekcí
- 10:30 – 12:00 hry a pobyt venku či v Sokolovně
- 11:30 – oběd v 1.NP
- 12:00 – oběd v 2.NP + 3.NP
- 12:30 – 13:00 – vyzvedávání dětí po obědě
- 12:30 – 14:30 spánek, odpočinkové činnosti
- 14:30 – odpolední svačinka
- 15:00 – 18:00 pobyt a hry venku, odpolední lekce

Délka aktivit, zařazení v programu

Spontánní hra: denně - zařazení v ranních (do 7:00), dopoledních (pobyt venku, sokolovna) a odpoledních (pobyt venku, herní činnosti) činnostech v průběhu dne

Činnosti dětí řízené pedagogem:

- od 9:30 do 10:30 budou připravena vždy centra aktivit (pro dvě řízené činnosti a jednu speciální lekci), jejichž cílem je individualizace aktivit a možnost volby činnosti:
- od 10:30 do 12:00 řízené a spontánní hry venku, v tělocvičně



Školy HLÁSEK - základní škola a mateřská škola, s.r.o.

MŠ: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

ZŠ a sídlo: U Kapličky 58, 267 18 Hlásná Třebaň

IČ: 24 296 023

Tel.: , 777 568 562 www.skolyhlasek.cz

-
- od 15:00 – venku i uvnitř činnosti zaměřené na komunikaci, sebeobslužné činnosti, procvičování potřebných dovedností, vaření apod.

Pohybové aktivity: tělocvična sokolovny, zahrada s hřištěm, dětské hřiště u obecního úřadu

druh pohybových aktivit: přirozená cvičení, zdravotní cvičení, gymnastická cvičení, (cvičení na nářadí), pohybové hry, hudebně-pohybové hry, poznávací činnosti, kompenzační prvky se zařazují podle potřeby v průběhu dne. Na základě individuálních doporučení fyzioterapeutky budou učitelé vyškoleni, jak mají s dětmi cvičit.

frekvence zařazování pohybových aktivit: dopolední činnosti, pobyt venku, odpolední hry

časový údaj: 10:30 – 12:00, 15:00 - 18:00, délka minimálně 2,5 hod. podle počasí

Odpočinek: po obědě - minimální rozmezí 12:30 – 13:30

maximální rozmezí 12:30 - 14:30

Sledování televize: v týdenním režimu nezařazeno

STRAVOVÁNÍ

Obědy

Obědy zajišťuje firma **J3R s.r.o., Mořinská 137, Hlásná Třebaň 267 18**. Obědy jsou vydávány od 12:00 hod. do 12:30 hod. Jsou dovezeny vlastním autem firmou J3R s.r.o. do mateřské školy v nerezových gastronádobách v termoboxech určených k přepravě uvařených jídel. Polévku a hlavní jídlo na talíř připraví hospodářka.

Hospodářka ve 3NP zajišťuje také mytí nádobí a všech gastronomií i z budovy ZŠ (přeprava pan školník), hygienu jídla a úklid. Firma J3R s.r.o. si znovu zajišťuje umytí přepravních nerez gastronomií.

Svačiny

Jídelníček připravuje provozní. Suroviny jsou zajišťovány dodavateli BOVYS s.r.o., (mléčné výrobky, čerstvé ovoce a zelenina), COOP, TESCO, LIDL, BILLA a KAUFAND. Dodávky pečiva zajišťuje PAC Hořovice a.s..

Dopolední a odpolední svačinu připravuje hospodářka v oddělené kuchyni ve 2 NP a 3 NP budovy.

Pro děti, které mají hlad mimo pravidelná jídla, jsou k dispozici extra zásoby (trvanlivé pečivo, mléčné výrobky, ovoce, zelenina).

Pitný režim spočívá v přípravě - čaj, mléko, vitamínové nápoje, voda - podávání v průběhu dne zajišťuje personál, starší děti si samostatně mohou nalít, nebo natočit připravený nápoj z várnice.

Likvidaci zbytků zajišťuje firma J3R s.r.o. – viz. smouva.

Způsob nakládání s prádlem

Výměna prádla: lůžkoviny - 1x za 21 dní

pyžama - 1x za týden, max. za 14 dní (rodiče)

Způsob praní prádla: lůžkoviny - zajistí hospodářka nebo smluvní prádelna

pyžama a prostěradlo v případě nehody – zajistí rodiče

Způsob manipulace s prádlem: skladování a manipulaci s prádlem zajišťuje hospodářka. Prádlo je uloženo v oddělené místnosti a přenášeno v prádelních koších - vacích.

Provoz zahrady a pobyt venku

Zahrada přilehlá k budově Rovinská 96 je využívána Mateřskou školou Hlásek a v odpoledních hodinách školní družinou ZŠ Hlásek. Zahrada se skládá ze dvou herních částí. Pro mladší děti je určena herní část u hlavního vchodu s pískovištěm. Pro starší děti je určena druhá část zahrady s herními prvky u hlavní branky. Hlavní branka je zajištěna kódovnicí s číselným kódem, který se v pravidelných intervalech mění. Od 9:00 – 11:30 je branka uzamčena (opatřena systémem koule – koule). Vstup



Školy HLÁSEK - základní škola a mateřská škola, s.r.o.

MŠ: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

ZŠ a sídlo: U Kapličky 58, 267 18 Hlásná Třebaň

IČ: 24 296 023

Tel.: , 777 568 562 www.skolyhlasek.cz

do budovy je návštěvníkům umožněn pouze po zvukovém signálu, který může návštěvníkům umožnit pouze odpovědný personál budovy a to po důkladném prověření příchozí osoby (vizuální kontrola z každého NP budovy). Zahrada má certifikované prvky, na kterých je prováděna pravidelná kontrola dle norem ČSN. Celý objekt je zabezpečen plotem s 2 uzamykatelnými brankami a odděleným parkovištěm pro návštěvy. Hlavní vchod do budovy je dále zabezpečen číselným kódem, který se z bezpečnostních důvodů v pravidelných intervalech mění.

V rámci výuky byly děti poučeny o bezpečnosti pohybu a her na zahradě. Čas stanovený pro pobyt v zahradě či jinde venku je upraven ve školním řádu.

V Hlásné Třebani dne: 1. 9. 2021

Zodpovídá:

majitelka: Mgr. Veronika Vaculovičová, MBA

provozní: Helena Dvořáková

Sanitační a úklidový řád – MŠ Hlásek

Sanitační řád se řídí vyhláškou č. 410/2005 Sb., v platném znění pozdějších předpisů a je určen pro provozní zaměstnance Mateřské školy Hlásek se sídlem na adrese Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň.

1. Běžný úklid - úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně i několikrát denně

- umývání nádobí, zvláště umývání přepravních nádob na jídlo v kuchyni 3NP ve speciálním dřezu (zajišťují hospodářky na jednotlivých patrech)

- setření všech podlah a povrchů na vlhko, u koberců vyčištění vysavačem – v případě akutní potřeby zajišťuje hospodářka, v ostatních případech zajišťuje odpolední směna na úklid

- úklid hygienických zařízení, umyvadla, vodovodní baterie (zajišťuje odpolední směna na úklid)

- odvoz kuchyňského odpadu (viz. smlouva)

- vynášení vytríděných odpadků (směna na úklid)

2. Velký úklid - úklidové práce prováděné 1x týdně:

- otření dveří, polic, prachu

- umytí lednic, organizace a třídění potravin dle FIFO – každý pátek

- výměna pomůcek na čištění, hadry a kartáče dezinfikovat ponořením do 5 % roztoku dezinfekčního prostředku (samostatné praní v pračce v budově ZŠ)

3. 1x za 21 dní praní lůžkovin, potahů, dek

1x měsíčně svítidla, mytí špinavých částí oken

1x za 6 měsíců praní povlaků na polštářky, čištění koberců

Desinfekce ploch je prováděna Savem a prostředky, které mají jiné složení než Savo (efektivní likvidace bakterií) denně.

4. Generální úklid - úklidové práce prováděné 2 x ročně provádí smluvená firma. 1x za 2 roky bílení nebo malování výrobních prostorů, skladových prostor 1 x za 2 roky, mytí oken a světelných zdrojů 4 x ročně, 1x měsíčně provést kontrolu zásob, odstranění nepotřebných předmětů, menší opravy stěn, podlah, výměnu poškozeného nářadí, nádobí apod.

Dezinfekce a dezinfekční prostředky

Používat takové dezinfekční prostředky, které byly pro tento účel schváleny hlavním hygienikem ČR. Ředění dezinfekčních prostředků provádět v poměru uvedeném výrobcem (etiketa, příbalový leták), nikdy neředit jen od „oka“ - tento postup vede k nedostatečným koncentracím nebo k zbytečnému plýtvání dezinfekčním prostředkem

Při ředění a aplikaci dezinfekčních prostředků používat ochranné pomůcky.



Školy HLÁSEK - základní škola a mateřská škola, s.r.o.

MŠ: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

ZŠ a sídlo: U Kapličky 58, 267 18 Hlásná Třebaň

IČ: 24 296 023

Tel.: , 777 568 562 www.skolyhlasek.cz

Při práci s dezinfekčními roztoky je zakázáno jíst, pít a kouřit. Pracovníci musí být poučeni o zásadách první pomoci.

Pro úklid a oplach používat vždy pitnou vodu, která vyhovuje požadavkům vyhlášky. Je třeba dodržovat zásadu „střídání dezinfekčních prostředků“ – nejlépe v týdenních až měsíčních intervalech, aby se zabránilo vzniku rezistence některých mikrobu na používané dezinfekční prostředky.

Dezinsekce

Dbát na preventivní opatření proti výskytu hmyzu – zamezení vnikání hmyzu do prostorů výroby např. odstraněním štěrbin a nepotřebných otvorů, větráním místností, pravidelné odstraňování odpadků, kontrolou surovin a výrobků, udržování čistoty v objektu provozovny. Při větším výskytu hmyzu je třeba se obrátit na odbornou firmu k provedení speciální dezinsekce.

Deratizace

Technická opatření proti pronikání hlodavců – pravidelně kontrolovat, zda nejsou známky výskytu hlodavců (ohryz, trus, napadení potravin).

Správná manipulace s potravinami a odpadky tak, aby k nim neměli hlodavci přístup. O prováděných dezinsekcích a deratizacích vést záznam.

V Hlásné Třebani dne: 1. 9. 2021

Zodpovídá:

majitelka: Mgr. Veronika Vaculovičová, MBA

provozní: Helena Dvořáková

Provozní řád Školní jídelny - výdejny MŠ Hlásek

Provozní řád má za úkol stanovit podmínky a pravidla, za kterých je realizováno stravování v MŠ Hlásek.

Je vydáván na základě zákonných ustanovení, vnitřní potřeby a zvyklostí organizace k úpravě vnitroorganizačních vztahů.

Organizace provozu stravování

- obědy zajišťuje firma **J3R, Mořinská 137, 267 18 Hlásná Třebaň**
- svačiny jsou připravovány v 2N a 3 NP kuchyně MŠ
- v budově MŠ je v každém NP kuchyňka s lednicí
- ve 3.NP je umístěna lednice na ovoce a zeleninu + v jídelně je umístěna lednice pro potřeby zaměstnanců
- ve 2.NP je umístěna lednice na mléčné výrobky
- v 1.NP je umístěna lednice na mléčné výrobky a pro umístění boxu s jídlem pro děti se speciálními potřebami
- prostory pro stravování jsou v odděleném prostoru místnosti - jídelně a jsou celodenně přístupné všem členům MŠ
- stravování probíhá pod dohledem pedagogů a asistentů pedagoga- všichni zaměstnanci MŠ mají zdravotní průkaz
- dopolední stravování (svačina) probíhá mezi 9:00 - 9:30 hodin a nejpozději 10:30 hodin (v případě divadla nebo jiné kulturní akce)
- začátek a konec výdeje obědů je rozdělen podle pater od 12:00 hodin do 12:30 hodin
- odpolední stravování (svačina) probíhá od 15:00 hodin do 15:30 hodin
- dohled nad dětmi vykonávají pověření pedagogové, vzájemně si službu předávají
- způsob přihlašování a odhlašování stravování - během roku, o prázdninách, při onemocnění je elektronicky přes interní systém Edookit
- způsob úhrady – bankovním převodem – vše dle dohody s vedením MŠ, uvedeno ve směrnici
- termíny placení obědů: do 15. dne předcházejícího měsíce, na který je strava hrazena
- při neuhrazení v daném termínu se strava nebude strávnickovi vydávat

Vlastní organizace provozu

- strávnick si vždy před jídlem umyje ruce. Dětem je podáváno jídlo přímo na místo u stolu, nápoje jsou nalévány do vlastních hrnečků, které jsou jim připraveny také na stůl s příborem, po polévce odklízí talíře a příbory hospodářka, která po odklizení talířů rozdává dětem druhé jídlo za pomoci pedagogických pracovníků
- strávnicki jsou povinni se řídit pokyny dohlížejících pedagogů a hospodářek
- strávnicki jsou povinni se chovat při stravování ohleduplně, v souladu s hygienickými a společenskými pravidly při stolování
- technické nebo hygienické závady hlásí strávnick hospodářce

- mimořádný úklid jídelny během výdejní doby (rozbité nádoby, rozlitý čaj) zajišťuje dohlízející pedagog
- za čistotu stolů během výdejní doby odpovídá dohlízející pedagog
- úraz, nevolnost ve školní jídelně hlásí strážník dohlízejícímu pedagogovi
- podávání připomínek rodičů ke stravování se řeší s vedením MŠ
- možnosti seznámení strážníků a rodičů s jídelním lístkem: nástěnka u jednotlivých oddělení MŠ, web
- způsob seznámení strážníků a rodičů s tímto provozním řádem: na webu MŠ a na nástěnce u hlavního vchodu MŠ

Povinnosti provozovatele

- aby práci v přípravě vykonávala jen osoba zdravotně způsobilá
- aby pověřeni pracovníci byli seznámeni s hygienickými požadavky na přejímku, skladování, přípravu a oběh potravin
- aby byl dodržován schválený technologický postup přípravy jednotlivých jídel
- vhodné podmínky pro osobní hygienu
- osobní ochranné a pracovní pomůcky
- čistotu provozních a pomocných zařízení
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách
- zajistit školení hygienického minima

Povinnosti pracovníků

Pracovníci výdejny jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- mít zdravotní způsobilost doloženou zdravotním průkazem
- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady provozní a osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy, všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin, potraviny podezřelé z nákazy nebo závadnosti vyřadit z dalšího zpracování
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním hmyzem nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv
- mít na pracovišti zdravotní průkaz (kopie v kanceláři vedení)
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti
- zúčastnit se školení hygienického minima

Hygienu provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- oddělené mytí přepravních nádob na jídlo ve speciálním dřezu (v 3NP MŠ)
- provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné
- ve výdejně musí být používána jen pitná voda

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků jídla. Každé NP je vybaveno myčkou na nádobí na 12 sad. Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas (směsný odpad - firma Rumpold, roztřídění zajišťuje školník do tříděného odpadu, biologický odpad - viz smlouva).

Zásady společného stravování

- přejímka surovin a obědů se musí provádět správně po stránce kvantitativní i kvalitativní. Za správnou přejímku nese zodpovědnost hospodářka.
- skladováním nesmí dojít k poškození kvality skladovaného zboží. Potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit, se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené nebo se podávají bez tepelné úpravy či za studena. Příprava a zpracování pokrmu musí probíhat jednosměrně od nečistých surovin přes jejich očištění v přípravných, tepelnou přípravu v kuchyni k výdeji strážníkům. Pracovní plochy pro čistou úpravu potravin musí být samostatné a být označeny.
- tepelná úprava surovin musí zabezpečit zničení mikroorganismů při zachování nutriční hodnoty hotového výrobku - maso ani vejčička nejsou v MŠ zpracovávána za syrového stavu.
- výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů, respektive po dovezení z vývařovny. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jeho dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.
- mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu.

K zabezpečení nezávadnosti a výživové hodnoty pokrmu volíme účelnou a šetrnou přípravu stravy:

- zeleninu loupeme, krájíme a strouháme těsně před podáváním
- všechny potraviny omýváme vcelku pod proudem pitné vody
- jídlo se vydává nebo zpracovává výhradně v nerezových, plastových nebo sklokeramických nádobách.

Jídelní lístek

Jídelní lístek sestavuje provozní ve spolupráci s firmou J3R s.r.o – ta vytvoří nabídku obědů a provozní sestaví dopolední a odpolední svačinky. Ty jsou sestavovány podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel doplňujeme syrovou zeleninou a ovocem min.



Školy HLÁSEK - základní škola a mateřská škola, s.r.o.

MŠ: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

ZŠ a sídlo: U Kapličky 58, 267 18 Hlásná Třebaň

IČ: 24 296 023

Tel.: , 777 568 562 www.skolyhlasek.cz

2x denně. Dbá se o střídání jídel masitých, polomasitých, bezmasých a zeleninových. Z jídelníčku vylučujeme ty pokrmy, které v teplém období snadno podléhají zkáze. Jídelníček je vyvěšen v jídelně, na nástěnkách v chodbách školy a v systému Edookit. Pro sledování spotřebního koše svačinek používáme program VIS.

V Hlásné Třebani dne: 1. 9. 2021

majitelka: Mgr. Veronika Vaculovičová, MBA
provozní: Helena Dvořáková

--