



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

Provozní řád školní jídelny

Směrnice č. 13 /2026

Vydala:	Mateřská škola „Motýlek“ Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
Schválila:	Ředitelka školy Mgr. Jana Řípková
Účinnost:	Od 1.9.2026
Závaznost:	Směrnice je závazná pro všechny zaměstnance školní jídelny

Tento provozní řád je zpracován podle právního stavu k 21. 8. 2026 a tvoří základní vnitřní pravidla provozu školní kuchyně, rozvozu a výdeje stravy v samostatných kuchyňkách u jednotlivých tříd. Navazuje na dokumentaci HACCP, sanitaci plán a požární a bezpečnostní předpisy školy.

1. Účel, rozsah a odpovědnost

Provozní řád stanoví hygienická, organizační a bezpečnostní pravidla pro příjem a skladování potravin, přípravu pokrmů ve vlastní školní kuchyni, jejich expedici, vnitřní přepravu, výdej a konzumaci ve třídách mateřské školy, pro mytí nádobí, sanitaci a nakládání s odpady.

Součástí provozu jsou samostatné výdejní kuchyňky u jednotlivých tříd. Tyto kuchyňky slouží výhradně k převzetí, krátkodobému uchování v režimu výdeje, porcování a výdeji pokrmů a nápojů, k odkládání a mytí stolního nádobí v rozsahu stanoveném školou a k hygienickému zajištění výdeje. Nejsou určeny k výrobě pokrmů.

Za celkové nastavení systému bezpečnosti potravin odpovídá provozovatel školní kuchyně. Vedoucí školní jídelny odpovídá za organizaci výroby, expedice, teplotní režim, evidenci a proškolení pracovníků. Osoba provádějící výdej v přípravné kuchyňce u každé třídy odpovídá za hygienický výdej, ochranu pokrmu před kontaminací, dodržení doby výdeje.

V prostorách školní jídelny se dodržuje přísný zákaz vstupu cizích osob.



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

2. Právní a metodický rámec

Provoz se řídí zejména zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění; zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, nařízením (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, vyhláškou č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrm, vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v aktuálním znění, včetně změn provedených vyhláškou č. 310/2025 Sb., vyhláškou č. 64/2026 Sb. a předpisy BOZP a PO.

Školní stravování musí být provozováno v souladu s dokumentací založenou na zásadách HACCP. Kritické/kontrolní body, limity, nápravná opatření a způsob evidence stanoví samostatná dokumentace HACCP podle konkrétních podmínek provozu.

Podle přechodného ustanovení vyhlášky č. 64/2026 Sb. se může zařízení školního stravování do 31. 8. 2027 řídit vyhláškou č. 107/2005 Sb. ve znění účinném před 1. 7. 2026, s výjimkou § 4 odst. 10 a přílohy č. 2, pro které platí aktuální znění. Režim vlastního jídla škola nastaví tak, aby byla zachována hygiena a bezpečnost stravování.

3. Zdravotní způsobilost a osobní hygiena

Všechny pracovníce školní kuchyně splňující požadavky právních předpisů, jsou poučeny o zásadách ochrany zdraví při práci a seznámeny s tímto provozním řádem a příslušnou částí HACCP. Zdravotní průkaz se nevyžaduje.

Pracovníci kuchyně dbají na tělesnou čistotu, myjí si ruce před zahájením práce, po použití toalety, po manipulaci s odpadem, po nečisté práci a vždy při znečištění. Používají čistý pracovní oděv a vhodnou pracovní obuv; při manipulaci s nebalenými potravinami mají vlasy upravené tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci.

Hlavní zásady osobní hygieny:

- Na ruku se při přímé manipulaci s potravinami nenosí předměty, které brání řádnému mytí rukou nebo mohou kontaminovat pokrm,
- 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 (například konzumace jakéhokoliv vlastního jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- Je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- Osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně a to odděleně od pracovního oděvu.

Osoba s příznaky infekčního onemocnění, průjmem, zvracením, hnisavým kožním onemocněním nebo infikovanou ranou nesmí manipulovat s potravinami způsobem, který by



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

mohl ohrozit jejich bezpečnost, a bezodkladně informuje o této skutečnosti svého nadřízeného.

Pedagogičtí nebo jiní zaměstnanci, kteří se pohybují v přípravné kuchyňce u třídy porcují či vydávají nebalené pokrmy, musí dodržovat stejné hygienické zásady vztahující se k dané činnosti a jsou poučeni o bezpečném výdeji a alergenech.

4. Příjem, skladování a příprava potravin

Při příjmu potravin od dodavatele se kontroluje neporušenost obalů, smyslový stav, datum použitelnosti/minimální trvanlivosti, teplota u chlazených a mražených potravin podle požadavků výrobce a dodacích podmínek a čistota přepravních prostředků. Nevyhovující dodávka se nepřevezme nebo se oddělí a následně je řešeno vedoucí školní jídelny s dodavatelem.

Potraviny se skladují podle podmínek výrobce, odděleně podle rizika vzájemné kontaminace. Dodržuje se systém FEFO (nejdříve se vydává zboží s nejbližší expirací bez ohledu na dobu příjmu).

Chemické a úklidové prostředky se ukládají odděleně od potravin.

Při výrobě se oddělují čisté a nečisté činnosti, syrové a hotové potraviny a používá se náčiní a pracovní plochy tak, aby se zabránilo křížové kontaminaci. Tepelné opracování, zchlazování, uchovávání a výdej se řídí systémem HACCP a technologickými postupy.

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

5. Expedice a vnitřní přeprava obědů do třídních kuchyněk

Hotové pokrmy se po dokončení výroby expedují bez zbytečného prodlení. Přeprava do jednotlivých kuchyněk u tříd probíhá v čistých, uzavíratelných, potravinářsky vhodných nádobách nebo gastronádobách, chráněných před kontaminací, a pomocí určeného přepravního/ohřevného vozíku.

Teplé pokrmy musí být vydány pracovníky kuchyně dle časů výdejů jednotlivých tříd v co nejkratší době po uvaření ve školní kuchyni za teploty nejméně +60 °C. Vedoucí školní jídelny stanoví v HACCP místo a četnost měření (typicky při expedici) a způsob zápisu a nápravné opatření při nedodržení limitu.

Přepravní trasa a časový režim musí minimalizovat křížení čistých pokrmů s odpady, použitým nádobím a jinými zdroji kontaminace.



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

6. Výdej obědů v samostatných kuchyňkách u tříd

Každá přípravná kuchyňka u třídy je před zahájením výdeje čistá, uklizená, bez předmětů nesouvisejících s výdejem. Pracovní plocha určená k porcování je omyta, případně dezinfikována podle sanitačního plánu. K dispozici je tekoucí pitná voda a prostředky k hygieně rukou v rozsahu odpovídajícím provozu.

Při převzetí oběda pověřená osoba zkontroluje neporušenost a čistotu nádob. Zjištěnou neshodu neprodleně oznámí školní kuchyni a nevyhovující pokrm se dětem nevydává.

Pokrm se po otevření nádoby chrání před kontaminací a vydává se bez zbytečných prodlev. K porcování se používá čisté určené náčiní. Není přípustné vracet již vydané pokrmy zpět do společné nádoby ani míchat zbytky s nevydaným pokrmem.

Polévku, hlavní chod a nápoje vydávají osoby určené organizací školy. U menších dětí může být jídlo naporcováno a doneseno ke stolu, u starších dětí lze zachovat přiměřený samoobslužný způsob pouze pod dohledem a za podmínek, které neohroží hygienu a bezpečnost.

Doba oběda se v jednotlivých třídách organizuje zpravidla v rozmezí 11:30-12:00 h., pokud aktuální režim školy nestanoví jinak. Rozhodující je dodržení stanovených podmínek výdeje a teplotního režimu.

Po skončení výdeje se nevydané teplé pokrmy po uplynutí stanovené lhůty dále neuchovávají, znovu neohřívají, nezchlazují ani nezmrazují. Nakládá se s nimi podle HACCP a pravidel pro potravinový odpad.

Použité stolní nádobí a výdejní náčiní se shromažďuje odděleně od čistého nádobí. Mytí se provádí ve vybavení určeném pro daný účel podle sanitačního postupu, čisté nádobí se chrání před druhotnou kontaminací. Pokud se provozní nádoby vrací do školní kuchyně, přepravují se odděleně od čistých pokrmů nebo v časově odděleném režimu.

7. Svačiny a pitný režim

Dopolední svačina se vydává zpravidla v době 8:30-9:00 a odpolední svačina v době 14:30-15:00. Samoobslužný způsob je možný při zajištění hygieny rukou, čistého nádobí, ochrany potravin před kontaminací a pedagogického dohledu.

Pitný režim je dětem dostupný po celý pobyt v mateřské škole. Nádoby na nápoje jsou čisté, vhodné pro styk s potravinami a chráněné před kontaminací. Teplota a doba uchování nápojů se řídí jejich charakterem a HACCP.



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

Podávání stravy na třídách:

Druh stravy	Čas výdeje	Kdo vydává	Specifikace
Přesnídávka	8:30 – 9:00h.	děti	samoobslužně
Oběd	11:30 – 12:00h.	p. učitelky	polévka
		p. kuchařky	hlavní jídlo
Odpolední svačina	14:30 – 15:00	děti	samoobslužně

Pitný režim:

Druh nápoje	Čas výdeje	Kdo nalévá	Specifikace
Teplý čaj	7:00h.	p. učitelka	po celý den
Teplý čaj, mléčný nápoj	8:30 – 9:00h.	p. učitelka	dopolední svačina
Čaj, džus, sirup	11:30 – 12:00h.	p. učitelka	oběd
Teplý čaj, mléčný nápoj	14:30h – 15:00h.	p. učitelka	odpolední svačina

Děti si mají možnost nosit svoje pití ve viditelně popsaných a odděleně stojících lahvičkách, aby byl maximálně dodržen jejich pitný režim.

8. Dietní stravování a vlastní strava

Školní jídelna neposkytuje dietní stravování ve smyslu § 2 odst. 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění, a nepřipravuje individuální dietní pokrmy podle zdravotních omezení jednotlivých strávníků. Zákonný zástupce je povinen předem zvážit vhodnost běžně poskytované stravy s ohledem na zdravotní stav, potravinové alergie, intolerance či jiná dietní omezení dítěte. V případě, že zdravotní stav strávníka vyžaduje dietní režim, který školní jídelna nezajišťuje, lze využít možnost konzumace vlastní donesené stravy.

V takovém případě donese zákonný zástupce dítěte potvrzení o potravinové alergii, intoleranci nebo dietním stravování vedoucí školní jídelny a ta se zákonným zástupcem sepiše Dohodu o podmínkách vnášení jídla (podrobnosti o převzetí, skladování, případném ohřevu a odpovědnosti za vlastní jídlo), aby nebyla ohrožena bezpečnost ostatních pokrmů.

V souladu s § 4 odst. 10 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění, je dětem, žákům a studentům, kterým je zajišťováno školní stravování, umožněna konzumace vlastní donesené stravy časově a prostorově společně se školním stravováním.



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

Za složení, kvalitu, zdravotní nezávadnost, vhodnost a způsob uchování vlastní stravy před její konzumací odpovídá zákonný zástupce dítěte. Školní jídelna neodpovídá za kvalitu ani bezpečnost donesených potravin a pokrmů, které nepřipravila ani neposkytla. Vlastní strava musí být přinesena v čistém, vhodném a bezpečně uzavřeném obalu.

Školní jídelna, kdy se nejedná o doporučené dietní stravování, **nezajišťuje skladování ani chlazení vlastní donesené stravy, její ohřev, porcování, přendávání do nádob školní jídelny, mytí donesených nádob ani likvidaci zbytků vlastní stravy.** Vlastní strava není přebírána pracovníky školní jídelny a není vnášena do výrobních a provozních prostor určených k přípravě a výdeji pokrmů.

Obaly, nádoby a nespotřebované zbytky vlastní stravy si strávnick po ukončení stravování odnáší. Školní jídelna nezajišťuje jejich uskladnění, mytí ani likvidaci.

Školní jídelna doporučuje využívat vlastní donesenou stravu především v odůvodněných případech, kdy stravovací potřeby dítěte nelze vhodně zajistit v rámci běžné nabídky školního stravování.

9. Označování alergenů

Informace o alergenech obsažených v jednotlivých pokrmech jsou uváděny v jídelním lístku v souladu s platnými právními předpisy. Označení se vztahuje na alergenní látky a produkty podléhající povinnému označování podle přílohy II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011. Informace o alergenech vycházejí z použitých receptur, složení použitých surovin a údajů poskytnutých jejich výrobcí a dodavateli.

Označení alergenů v jídelním lístku slouží k informování strávnicků a jejich zákonných zástupců o alergenech použitých při přípravě konkrétního pokrmu. Povinně označované alergeny nepředstavují úplný výčet všech potravin a látek, které mohou u konkrétního strávnicka vyvolat alergickou reakci nebo jinou nežádoucí reakci. Při závažné potravinové alergii, intoleranci nebo jiném zdravotním omezení je proto nezbytné, aby zákonný zástupce individuálně posoudil vhodnost poskytované stravy pro své dítě.

10. Mytí, sanitace, odpady a ochrana před škůdci

Úklid a sanitace školní kuchyně i výdejních kuchyňek u tříd se provádí podle písemného sanitačního plánu, který určuje co, čím, jak, kdy a kdo čistí nebo dezinfikuje. Používají se prostředky vhodné pro daný účel a dodržuje se návod výrobce.

Na pracovišti musí být dodržen oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků.



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

Pomůcky pro úklid podlah a sanitárních zařízení jsou oddělené a zřetelně označené od pomůcek pro čištění ploch přicházejících do styku s potravinami. Úklidové a dezinfekční prostředky se skladují mimo potraviny a mimo dosah dětí.

Odpady se odstraňují průběžně do určených uzavíratelných nádob. Nádoby se udržují čisté a jejich vyprazdňování nesmí kontaminovat čisté prostory ani pokrmu.

Provádí se preventivní ochrana před škůdci a sledují se známky jejich výskytu. Zjištěný výskyt se bezodkladně řeší odborným nebo interně stanoveným postupem.

11. BOZP a bezpečnost při manipulaci

Při manipulaci s horkými nádobami a vozíky se používají vhodné ochranné pomůcky, nádoby se nepřepĺňují a přepravní trasy se udržují volné a suché. Děti nesmí vstupovat do prostoru, kde probíhá manipulace s horkými nádobami nebo nebezpečným vybavením.

Nože a stroje se používají pouze k určenému účelu a podle návodu výrobce. Závady na elektrických, plynových nebo jiných zařízeních se ihned hlásí vedoucí školní jídelny a zařízení se do odstranění závady nepoužívá, pokud by mohlo ohrozit bezpečnost.

V případě požáru, havárie vody, výpadku elektrické energie, poruchy chlazení nebo jiné mimořádné události se postupuje podle havarijních, požárních a HACCP postupů školy.

Splnění požadavků BOZP pro zaměstnance školní jídelny:

- nepracovat s nožem směrem k tělu,
- odkládat nářadí, 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 strojku 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 nenaplnovat tekutinami po okraj. Zacházet (vyklápět) s elektrickými spotřebiči a pánvi jen při vypnutí elektrického proudu. 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 pokrmu,
- dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmu,



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

- 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,
- 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,
- sekanou nebo mleté maso připravovat ne dříve než 3 hodiny před tepelným zpracováním; takové maso se nesmí přechovávat přes noc syrové,
- při manipulaci s pokrmami nebo poživatinami se jich nedotýkat přímo rukama, pokud to není podle jejich povahy nezbytné; zaměstnanci musí vždy používat vhodné 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. Nepoužívat kovových drátěnek. 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,
- nedotýkati 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,
- při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
- nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou,

12. Evidence a kontrola

Vedou se záznamy stanovené HACCP a vnitřními předpisy, zejména o kontrolách teplot, neshodách a nápravných opatřeních, sanitaci, případně příjmu vybraných surovin a dalších sledovaných bodech.

Údaje o plnění výživových norem se uchovávají v rozsahu a po dobu stanovenou právními předpisy. Dokumentace musí být dohledatelná a dostupná pro vnitřní kontrolu a příslušné dozorové orgány.

Vedoucí školní jídelny provádí pravidelnou kontrolu centrální kuchyně a výdejních kuchyněk u tříd, včetně čistoty, funkčnosti zařízení, organizace výdeje a vedení záznamů.



Mateřská škola "Motýlek", Liberec, Broumovská 840/7, příspěvková organizace
460 01 Liberec 6, tel.: 485 101 827

13. Závěrečná ustanovení

Všichni zaměstnanci, kterých se tento provozní řád týká, s ním budou prokazatelně seznámeni.

Jakékoliv změny provozu, technologie, dispozice výdejních kuchyněk nebo způsobu přepravy jídel musí být před zavedením do provozu posouzeny z hlediska HACCP a promítnuty do tohoto řádu a související dokumentace.

Jakékoli závady, neshody a mimořádné události se neprodleně hlásí vedoucí školní jídelny nebo ředitelce školy.

V Liberci den 21.8.2026

Ivana Vanerová, vedoucí školní jídelny

V Liberci dne 21.8.2026

Mgr. Jana Řípová, ředitelka MŠ