

ZŠ a MŠ Kladno, Doberská 323, 272 04 Kladno

Tel.: 312 263 087 DS: c5mfdza

web: www.6zskladno.cz e-mail: info@6zskladno.cz

Škola podporující zdraví, Škola udržitelného rozvoje

Základní škola a mateřská škola Kladno	
Provozní řád mateřské školy Kořenského	
Č.j.: 6ZSK/0816/2025	Účinnost od: 1.9.2025
Spisový znak: A1.4.	Skartační znak: A 10
Změny:	

(dle zákona č.258/2000 Sb.,

o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů)
410/2005 Sb. vyhláška Ministerstva zdravotnictví, kterou se stanoví hygienické požadavky na
prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení

I. Údaje o zařízení:

Ředitel: Mgr. Ivana Bešťáková

Vedoucí učitelka: Radmila Neumanová

Adresa: Kořenského 380, 272 04 Kladno

IČO: 618 94 605

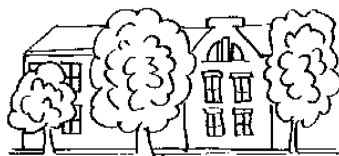
IZO MŠ: 107 511 461

Typ MŠ: celodenní s pravidelným provozem

Provozní doba školy: 6:30 – 16:00 hodin

Třídy MŠ:

Název třídy, místnosti	Počet dětí	Poschodí/budova	Rozměry třídy:
Jahůdky	23	Přízemí	40,50 m ²
Borůvky	25	Přízemí	46,75 m ²
Tělocvična /lehárna		Přízemí	55,82 m ²
šatna		Přízemí	37,83 m ²
WC		8 mís	
Umývárna		8 umyvadla, sprchový kout	



II. REŽIMOVÉ POŽADAVKY

Režim dne je z organizačních důvodů školy částečně upraven pro každou třídu, učitelky jsou povinné ho pružně přizpůsobovat aktuálním potřebám dětí. V mateřské škole je dostatečně dbáno na soukromí dětí, pokud mají potřebu uchýlit se do klidného koutku a neúčastnit se společných činností, je jim to umožněno. Spojování tříd je omezeno na nezbytnou míru.

Pobyt dětí - Provoz školy

6.30 – 16.00 h

6.30 - 8.00 h – přijímání dětí - po dohodě s rodiči předem nahlášené dítě může přijít během dopoledne, nejdéle však do 9.30h z důvodu dodržování pobytu venku.

12.00 – 12.45h – vyzvedávání dětí po obědě

od 14.45 h – vyzvedávání dětí z MŠ

Zájmové kroužky školy a jiné aktivity:

Příležitostně dle aktuální nabídky školního roku – součást školního vzdělávacího programu

Společné činnosti pro děti a jejich rodiče:

Příležitostně dle aktuální nabídky školního roku – součást školního vzdělávacího programu

1. Spontánní hra

Skupinové hry probíhají od 6.30 hod. a do hry je dítě zapojeno dle jeho příchodu do MŠ. Hru si každé dítě volí dle svého přání a nabídky učitelky. Dítě si osvojuje nové poznatky, zkušenost, formuje se jeho osobnost.

Spontánní hry si dítě vybírá dle režimu dne během celého pobytu v MŠ, mimo odpočinku

2. Činnosti dětí řízené pedagogem

Ranní cvičení

Výchovná činnost dle oblasti a individuálních potřeb dětí

Pobyt venku – částečně

Interaktivní tabule – v rámci výuky

3. Pohybové aktivity

Pravidelně motivované cvičení v tělocvičně, která je dostatečně vyvětraná a prostorná

Na cvičení se třídy střídají dle režimu dne

Podmínky, vybavení:

Pro pohybové aktivity máme velmi dobré podmínky, také blízký les umožňuje široké možnosti pohybových aktivit s využitím nově vybudovaného hřiště

V tělocvičně se nachází: lavička, prolézačka, molitanové kostky, obruče, míče, žíněnky, švédská bedna, švihadla, cvičební pomůcky – náčiní a různé nářadí

Nábytek neohrožuje bezpečnost dětí, skříňky jsou umístěné po obvodu herny

Druh pohybových aktivit, kompenzační prvky:

Ranní, motivované cvičení – s náčiním i na nářadí

Tělovýchovné skupinové činnosti – pohybové hry, nácvik tanečků, tělovýchovné chvilky

Pobyt venku – volná pohybová aktivita, PH, zdolávání přírodních překážek, zdolávání překážek na cestách

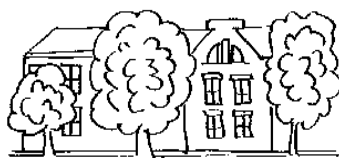
Odpolední zájmové činnosti – opakování pohybových her, IP pro děti méně obratné

Pravidelné zařazení cviků se zdravotním zaměřením: cviky zaměřené na protahování nebo zpevňování i svalových skupin, aby došlo k vytvoření návyku správného držení těla

Zařazení cviků jógy – nácvik správného dýchání, prevence

Zařazení relaxačních chvil

Frekvence zařazení: denně



4. Pobyt venku

Pozemek používaný k pohybové aktivitě

Nezastavěná plocha pozemku u předškolního zařízení určená pro pobyt dětí

Pozemek je oplocen od lesa zděným plotem; od silnice kovovým plotem na cihlové podezdívce

Na školní zahradě je 1 pískoviště zakryté plachtou proti mikrobiálnímu a parazitárnímu znečištění

Výměna písku pravidelná dle dohody se zřizovatelem

Travnatá plocha je pravidelně a operativně udržovaná sekáním trávy – MŠ má vlastní sekačku

Vzrostlé stromy a vysazené rostliny jsou řádně udržovány prořezáváním větví

Vysazené rostliny a dřeviny na pozemku: volíme rostliny, které nejsou jedovaté a mají kladný vliv na zdraví dětí

Časový údaj

Dopoledne: 1. třída: od 9.30 – 11.30

2. třída: od 9.40 – 11.40

Odpoledne: od 15.00 – 16.00 – v letních dnech

Délka pobytu

Denní doba pobytu dětí a žáků venku je po maximální možnou dobu, upravuje se s ohledem na aktuální klimatické podmínky.

Způsob využití pobytu venku

Volný pohyb dětí v blízkosti učitelky

Vycházky nejčastěji orientované do blízkého lesa – možnost dostatečných pohybových aktivit

Na školní zahradě dle zájmu dětí – tvořivé hry na pískovišti; pohybové aktivity – míčové hry, zdolávání překážek a hry dle výběru dětí

Provozní řád zahrady

Venkovní vybavení:

pískoviště s krycí plachtou

průlezky a další venkovní hrací jednotky – používat dle aktuálních povětrnostních podmínek a dbát zvýšené opatrnosti při mokřem povrchu

Učitelky zodpovídají za bezpečnost dětí při pohybu venku a dle toho organizují činnosti tak, aby i preventivně předcházely úrazům.

Zahrada je uzavřená a je přehled o hrajících dětech na uvedené ploše. Písková dopadová plocha zajišťuje bezpečný dopad dětí při používání skluzavek – prevenci úrazů.

Ostatní plocha:

Pokryta chodníkovými dlaždicemi určena pro

pohybové hry

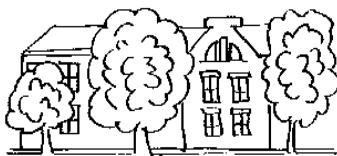
jízda na koloběžkách a tříkolkách

míčové hry

Děti zásadně nejezdí po zatravněné části zahrady.

Před pobytem dětí venku provozní zaměstnanci otevrou zahradu a zkontrolují její stav, vytahují ochrannou plachtu nad pískovištěm. V případě potřeby kropí zahradu + ostatní plochu v dostatečném předstihu, než půjdou děti ven. Rovněž první učitelka průběžně kontroluje stav vybavení – úrazová prevence. Denně kontrolují provozní zaměstnanci celkovou plochu a stav domečků, dle potřeby vše uklízí, zametá, kropí a odpadky odnáší do popelnice. Před ukončením pobytu venku je povinností dětí a učitelek uklidit veškeré vybavení do domečku a zamknout je. Učitelky zametou dřevěné obklady pískoviště. Provozní zaměstnanci stáhnou ochrannou plachtu na pískoviště, kterou ukotví.

Zahradu uzamykají učitelky a provozní zaměstnanci.



5. Odpočinek, spánek

Děti odpočívají po obědě ve vyvětrané místnosti v době od 12.15 h do 14.15 h

Respektování individuálních potřeb dítěte

Děti nenutíme ke spánku, poslech pohádky, relaxační hudby

Nespící dítě si může prohlížet knížky, hrát si s hračkou, věnovat se výtvarné činnosti

Ukládání lehátek, eventuálně jiných pomůcek, uložení lůžkovin, pyžam, jejich provětrání

Matrace se rozkládají v místnosti určené ke spánku, výuce a pohybovým aktivitám dětí. Dochází k pravidelnému větrání lůžkovin i pyžam

Čisté prádlo se skladuje v uzavřených skříních čistého prádla v čistých, uzavíratelných a pravidelně dezinfikovaných skříních

6. Stravování

Stravování se řídí Vnitřním řádem školní jídelny

Řád školní kuchyně

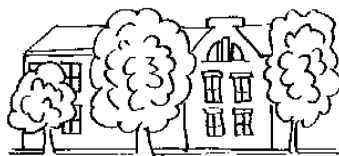
Ve výrobních a ostatních prostorách kuchyně musí zaměstnanci dodržovat stanovené postupy pro uvádění pokrmů do oběhu, předpisy a pokyny k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a návody k obsluze a údržbě výrobních a pracovních prostředků a zařízení.

Konat činnosti ve stravovacích službách mohou pouze zaměstnanci, kteří splňují předpoklady zdravotní způsobilosti a mají potřebné znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Pro výkon činností ve školní kuchyni se stanoví tyto zásady osobní hygieny:

Zaměstnanci školní kuchyně jsou povinni:

- podrobit se v případech stanovených právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného orgánu ochrany veřejného zdraví lékařským prohlídkám a vyšetřením, které provádí závodní lékař školy
- informovat praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti,
- mít u sebe při výkonu pracovní činnosti zdravotní průkaz a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví,
- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku,
- je nutno nosit osobní ochranné pracovní prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin
- pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny, čistý a použitý pracovní oděv je nutno ukládat odděleně na místo k tomu vyčleněné a nelze v něm opouštět objekt školní kuchyně
- osobní věci, občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně, a to odděleně od pracovního oděvu,
- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů) a mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů,
- v celém prostoru MŠ platí přísný zákaz kouření a požívání alkoholu a návykových látek



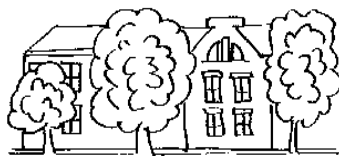
Zásady provozní hygieny

- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny,
- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které jsou zdravotně nezávadné a odpovídají stanoveným požadavkům,
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- dodržovat podmínky pro výrobu, přípravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu,
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- v případech a způsobem upraveným právním předpisem odebírat a uchovávat vzorky podávaných pokrmů,
- při výrobě, přípravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze zdravotně nezávadné materiály a předměty,
- zaměstnanci nesmí při stravování žáků a zaměstnanců školy podávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb
- náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a provozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů a musí být dodržován oddělený režim mytí stolního a provozního nádobí, přepravních obalů a rozvozních prostředků
- úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin a návodu výrobce, lze používat jen takové mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství,
- sanitární zařízení, zejména záchody, musí být udržovány v čistotě a provozuschopném stavu,
- pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat takto označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- pravidelně je prováděna likvidace organického a anorganického odpadu,
- předměty nesouvisící s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v objektu školní kuchyně,
- preventivně je nutno působit k zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a průběžně musí být prováděna běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace,
- do zázemí školní kuchyně a výrobního prostoru nelze připustit vstup nepovolaných osob
- do školní jídelny a kuchyně je přísný zákaz vstupu zvířat

Požadavky provozu

Pro účely splnění požadavků BOZP jsou zaměstnanci školní kuchyně povinni:

- nepracovat s nožem směrem k tělu,
- neodkládat náčiní, zejména použité nože, vždy na určené místo,
- udržovat volné únikové cesty a únikové východy a nádoby s pokrmy (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 strojeku 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,
- dbát na to, aby podlahy ve všech prostorách školní kuchyně a jídelny byly do sucha vytřeny, bez zbytků pokrmů a odpadků,



- nádoby z důvodu bezpečné manipulace nenaplňovat tekutinami po okraj; zacházet (vyklápět) s elektrickými či plynovými spotřebiči a pánvemi jen při vypnutí elektrického proudu (plynu); přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku; zabezpečit vypouštěcí kohoutky varných kotlů proti náhodnému otevření; dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů
- nepřenášet sám nadlimitní břemena, velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy, dávat pozor při snímání pokliček a pák z nádob s horkými pokrmy,
- závady na strojích a jiném zařízení ihned oznamovat vedoucí školní kuchyně a zabezpečit jejich opravu odborně způsobilým zaměstnancem,
- plně se soustředit na práci, zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a při vykostování; při této práci používat ochranné rukavice či polorukavice proti pořezání,
- chléb a pečivo uschovávat v určených čistých policích, umístěných minimálně 50 cm od podlahy, od stěn oddělen vloženým nebo jiným laťovým podobným zařízením,
- 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 pokrmy 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,
- 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 a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub apod. dbát, aby nedošlo ke zhasnutí některého hořáku, a tím unikání nespáleného plynu
- je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s jakýmkoliv zařízením a takovém případě musí být přívod plynu uzavřen a otevřeny dveře a okna,
- při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení provádět pouze takové úkoly, které obvyklá práce vyžaduje a brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny, nedotýkat se vadných vodičů nebo nedostatečně chráněných přívodů ke spotřebičům a strojům a nevěšet na části elektrické instalace, vypínače a kabely žádné předměty nebo části oděvu,
- při použití horních podlaží kuchyňských pecí a konvektomatu dbát zvýšené opatrnosti při vyndávání rozpálených pekáčů,
- nevybírat za chodu stroje brambory nebo nesahat do otevřeného stroje rukou, jakékoliv závady ihned ohlásit vedoucí školní kuchyně, včetně mimořádných událostí.

ŠJ dodržuje:

- a) stanovený pitný režim
- b) technologické postupy a normy při přípravě jídla

- norma syrového masa
- norma od dokončení tepelné úpravy jídla do výdeje

Mateřská škola učí děti správným stravovacím návykům

Tomu je přizpůsobena skladba jídelního lístku.

Ve stravě je zařazen zvýšený podíl čerstvé zeleniny a ovoce, ovocných a zeleninových salátů, luštěninových salátů a pomazánek, cereálního pečiva a mléčných výrobků.

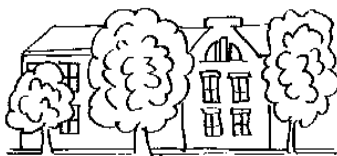
Je dodržován pitný režim.

Časový odstup jednotlivých jídel nesmí přesáhnout 3 hod.

Do kuchyně a skladu potravin mají přístup pouze zaměstnanci ŠJ.

V kuchyni je vyvěšen seznam rizikových potravin.

Rodiče mohou vznášet připomínky ke stravování dětí u vedoucí ŠJ.



Pravidla pro tvorbu jídelního lístku

- řídí se platnými vyhláškami
- podmínkou je měsíční plnění „spotřebního koše“
- spotřební koš je evidence jednotlivých složek stravy, aby byla dodržena předepsaná výživová norma
- jeho plnění zaručuje pestrost a vyváženost stravy
- vedoucí školní jídelny uchovává údaje o plnění výživových norem nejméně po dobu jednoho kalendářního roku

Jídelní lístek bude vyvěšen vždy na týden, pokud tomu nebudou bránit provozní důvody. Změna jídelníčku je vyhrazena.

Příprava stravy: vlastní

Strava se připravuje ve vlastní kuchyni MŠ.

Pitný režim

Příprava, doplňování nápojů

Každé ráno vaří čaj paní kuchařka v kuchyni.

Čaj mají děti ve třídě v uzavřené konvičce na tácku, zároveň zde mají i čistou vodu.

Na druhém tácku jsou čisté skleničky otočené dnem vzhůru (čaj je ve třídě od 6.30 – 10.30 hod., poté po obědě na odpoledne)

Po každém jídle dostanou děti v jídelně připravený nápoj

Druhy nápojů- čistá voda, čaj ovocný, bylinný, s citrónem aj., džus, šťáva, vitaminový nápoj (součástí pitného režimu není mléčný nápoj podávaný ke svačinám).

Způsob obsluhy, manipulace s nádobím, podávání stravy:

Ve třídě se děti obslouží samostatně nebo s pomocí přítomné učitelky.

Použité skleničky děti pokládají do připravený táč dnem dolů a výměnu čistých skleniček zajistí paní kuchařka.

V jídelně připravuje nápoj na stolečky paní kuchařka a během jídla se děti mohou obsloužit samostatně nebo s pomocí přítomné paní učitelky.

Systém podávání svačin:

Děti mají na stolečku připravené pečivo, pití a ovoce nebo zeleninu

Samostatné přidávání dle vlastního přání dětí

Děti si mohou dle schopností samostatně mazat svačiny a nalévat pití

Před každým jídlem si děti myjí ruce v umyvadle s tekoucí vodou, používají tekuté mýdlo a jednorázový ručník

Otužování

Zhodnocení individuálních potřeb a možností dítěte vzhledem ke zdravotnímu stavu

Děti k otužování nenutíme, snažíme se vysvětlit důležitost pro zdraví

Každá učitelka zváží individuální potřeby a zdravotní stav pro možné otužování dětí a také respektuje požadavky rodičů

Způsob otužování

Větrání okny, dveřmi

Otužování vzduchem a vodou

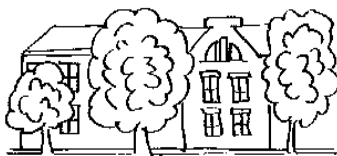
Oblékání dětí přizpůsobit počasí (dohoda s rodiči)

Frekvence, zařazení v denním režimu

Pravidelné větrání všech místností dle počasí

Větrání je omezené jen v době inverze

Léto – celodenní otvírání oken směrem k lesu



Zima – průběžně v 5-10 minutových intervalech

Všechny místnosti jsou každé ráno důkladně vyvětrané před příchodem dětí do MŠ (zajistí paní učitelky, paní uklízečka, paní kuchařka v kuchyni)

Spánek v dostatečně větrané místnosti (během spaní učitelka promyslí, které okno dle potřeby nechá otevřené)

Po spánku mytí obličeje studenou vodou

Otužování vzduchem probíhá každý den formou pravidelných vycházek do lesa

Oblečení dětí přizpůsobit tak, aby odpovídalo ročním obdobím a počasí

Způsob otužování u zdravotně oslabených

U zdravotně oslabených dětí respektujeme požadavek rodičů a doporučení lékaře

Způsob nakládání s prádlem

Výměna prádla (druh – lůžkoviny, ručníky, pyžama...), frekvence výměny

Lůžkoviny – ložní prádlo se dětem mění pravidelně nejméně jednou za 21 dní

(dle potřeby okamžitá výměna)

Ručníky – jednorázové ručníky pro děti, ostatní výměna ručníků pravidelně jednou za týden

(dle potřeby okamžitá výměna)

Pyžama – dětské pyžamo dáváme rodičům na výměnu 1x za týden (dle potřeby okamžitě)

Způsob praní prádla

MŠ má v suterénu vlastní prádelnu, kde je automatická pračka a zde se prádlo také suší

Když je příznivé počasí, prádlo můžeme sušit i na školní zahradě

Praní prádla zajišťují obě paní uklízečky

Prádlo žehlíme žehličkou v místnosti k tomu určené

Způsob manipulace s prádlem

Manipulace a skladování

Použité prádlo se ukládá odděleně od čistého prádla do uzavíratelné, pravidelně desinfikované skříně

Každá použitá lůžkovina je na oddělené polici

Při povlíkání se použité prádlo vkládá do obalů a odnáší do prádelny, kde se před praním roztřídí

Čisté prádlo se skladuje v čistých, uzavíratelných, pravidelně desinfikovaných skříních

.....
Mgr. Ivana Bešťáková
ředitelka školy