HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA ZŘÍZENÍ A PROVOZ ZAŘÍZENÍ PÉČE O DÍTĚ

Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni

ZAŘÍZENÍ PÉČE O PŘEDŠKOLNÍ DÍTĚ DOZOROVÁNO HYGIENICKOU SLUŽBOU

- Mateřské školy (rejstřík škol) – vzdělávací zařízení
- Jesle – bývalé zvl. zdravotnické zařízení
- Provozovny živností (mimoškolní výchova a vzdělávání, péče o dítě do 3 let věku v denním režimu)
- Dětské skupiny (evidence MPSV)

PROVOZOVNY ŽIVNOSTÍ TĚCHTO TYPŮ: CITACE ZE ŽIVNOSTENSKÝCH LISTŮ

- mimoškolní výchova a vzdělávání
- péče o dítě do 3 let v denním režimu
- poskytování služeb pro rodinu a domácnost
- hlídání dětí
- organizační zajištění využití volného času dětí, mládeže
- volná živnost
- živnost Provozování mateřské školy

TYPY DLE NÁZVU

- Dětské centrum
- Mateřské centrum
- Hlídací koutek, hlídáček
- Předškolní zařízení
- Centrum péče o dítě od do
- Mateřská školka
- Školička
- Miniškolka
- Soukromá školka
- Dětská skupina
- Firemní školka
- Jazyková škola
- Sportovní školička

NOVELA ZÁK. Č. 258/2000 SB. §7

- hygienické požadavky upravené prováděcím právním předpisem na prostorové podmínky, vybavení, provoz, osvětlení, vytápění, mikroklimatické podmínky, zásobování vodou, úklid a nakládání s prádlem
- vztahují se také na:

1. dětskou skupinu nad 12 dětí
2. živnosti, jejichž náplní je: péče o děti do 3 let věku výchova, výuka anebo mimoškolní vzdělávání dětí nad 3 roky věku poskytované v předškolním zařízení

PROVÁDĚCÍ PŘEDPIS PRO DEFINOVANÁ ZAŘÍZENÍ V §7 ZÁK.Č. 258/2000 SB.

- Vyhláška č. 410/2005 Sb.

„o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých“

přiměřeně rozsahu poskytované činnosti

- + obecné požadavky pro poskytování stravování

(evropské předpisy – Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin – příloha II)

DĚTSKÁ SKUPINA - DEFINICE

- Služba péče o dítě v dětské skupině =
  = **činnost evidovaného poskytovatele**
- spočívající v :

pravidelná péče o dítě ve věku od jednoho roku do zahájení školní docházky

umožňující docházku v rozsahu nejméně 6 hodin denně

poskytovaná mimo domácnost dítěte v kolektivu dětí

zaměřená : zajištění potřeb dítěte výchova, rozvoj schopností (hra) rozvoj kulturních a hygienických návyků dítěte

DĚTSKÁ SKUPINA - LEGISLATIVA

- Zákon č. 247/2014 Sb. Ve znění zákona č. 127/2015 Sb.
- Prováděcí předpis pro DS **do 12 dětí včetně**:
- Vyhláška č. 281/2014 Sb.
- Prováděcí předpis pro DS **od 12 dětí**:
- (pro §7 odst.1 zákona č. 258/2000 Sb.)
- Vyhláška č. 410/2005 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých

DĚTSKÁ SKUPINA - LEGISLATIVA

Stravování v dětské skupině

je stravovací službou dle §23 zákona č. 258/2000 Sb., a to i v případě, že pouze vydává stravu poskytnutou rodičem dítěte

I výdej donesené stravy je činnost „epidemiologicky závažná“ – zdravotní průkaz

a znalosti k ochraně veřejného zdraví a zásady osobní a provozní hygieny

musí být vypracován HACCP – na výdej stravy (stanovení kontrolních a kritických kontrolních bodů) – dle nařízení č. Nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin – příloha II)

POSKYTOVÁNÍ STRAVOVÁNÍ

Způsoby poskytování:

- Bez poskytování stravování (příprava nápoje?)
- Svačiny rodiče – obědy dovozem
- Strava dovážena a vydávána celodenně

I bez poskytování stravování je nutno zajistit:

… uchování, případný ohřev a podání stravy dítěti v souladu s požadavky správné hygienické praxe stanovenými přímo použitelným předpisem Evropské unie v oblasti hygieny potravin

Stravovací službu je nutno ohlásit místní KHS.

VYBAVENÍ MALÉ PROVOZOVNY

- Kuchyňský kout vhodně oddělit
- Chladnice s teploměrem
- Dvoudřez, myčka na nádobí
- Skříňka na suché potraviny
- Skříňka na pracovní pomůcky
- Skříňka na ochranné oděvy mimo
- Ohřívací zařízení (nejlépe více typů)
- Uložení úklidových prostředků……

STRAVA DĚTÍ

Výživa batolat

- Batole – věk dítěte od 1 – 3 let
- Nedostatky ve výživě batolat mohou ovlivňovat – růst a vývoj, oslabovat imunitu a mohou souviset i s rozvojem obezity u dětí
- Strava v kašovité podobě – od 1 – 2 roku dítěte
- Strava mletá nebo lisovaná – od 2 let

Stálý dohled dospělé osoby (riziko vdechnutí stravy nebo tekutin)

RIZIKOVÉ POTRAVINY

Způsobující aspiraci:

- ořechy, mák, a další olejnatá semena
- suchá rýže
- větší kousky pečiva a masa
- celá vejce
- slupky
- zrníčka

VELIKOST PORCE PRO BATOLE

Podávané porce pro balata odpovídají zhruba 0,5 porce dospělého jedince

Např.: 40 g masa, 40 g pečiva, 100 g ovoce, 35 g rýže, 120 g brambor apod.

Rozložení stravy během dne:

20 - 30% - snídaně

5 – 10% - dopolední svačinky

30 – 40% - oběd

5 – 10% - odpolední svačinky

30% - večeře

SKLADBA JÍDELNÍHO LÍSTKU

- Kvalitní a čerstvé potraviny
- Zastoupení bílkovin - polotučné nebo plnotučné mléko, přírodní sýry, tvarohové sýry, bílé jogurty, tvaroh, kefír, vejce, králičí maso, kuřecí maso a krůtí maso, telecí občas libové vepřové a hovězí maso, občas šunka vysoké jakosti
- Jsou významnou živinou pro růst a vývoj dítěte

SKLADBA JÍDELNÍHO LÍSTKU

- Zastoupení tuků – volné tuky (čerstvé máslo a kvalitní rostlinné oleje)
- Tuky obsažené v potravinách – smetana, smetanový sýr, smetanový jogurt nebo tučný kefír

Význam: zdroj energie, obsahují nenasycené kyseliny – vitamíny rozpustné v tucích (A, D, E, K)

Zařazujeme do jídelníčku pravidelně, ale střídmě

SKLADBA JÍDELNÍHO LÍSTKU BATOLAT

- Zastoupení sacharidů

bílé pečivo, piškoty, vánočky

brambory, bílá rýže, kuskus, těstoviny, občas domácí knedlík, ovesné vločky, pohankové a jáhlové vločky, bulgur, mouku v menším množství, luštěniny 1x týdně, med a marmeládu občas, cukr méně často.

Význam: zdroj energie

SKLADBA JÍDELNÍHO LÍSTKU BATOLAT

- Zastoupení: vitamínů, minerálních látek a vlákniny – děti přijímají ve všech zmíněných potravinách, je – li jídelníček dostatečně pestrý a vyvážený
- Pravidelný pitní režim (nedoslazovat nápoje)
- Sůl do 3 let nepoužívat vůbec (zátěž na ledviny a oběhový systém)
- Nepoužívat konvenience (polotovary) ani hydrolyzovatelné směsi s glutamátem sodným a dochucovadla (vegetka, magi apod.)

TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA STRAVY - BATOLATA

Technologická úprava vhodná:

- dušení, vaření, občas zapékání
- používat zelené natě (kopr, petrželka, pažitka)
- jemné koření v malém množství (bazalka, majoránka, tymián, kmín apod.)

Technologická úprava nevhodná:

pečení na tuku, smažení, fritování, grilování

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – STRAVOVÁNÍ DĚTÍ

Chyby:

- Nevhodná strava pro děti – dovoz jídla z restaurací

(nevyhovující jídelníčky - tučné vepřové maso, niva, klobásy, uzené maso, řízky a bramborový salát apod.)

- Velmi solené a kořeněné jídlo
- Chybí bezmasé pokrmy, čerstvá zelenina a ovoce
- Chybí bílé maso např: (králík)
- Chybí ryby
- Polévky a omáčky se dochucují nezdravými dochucovadli (masoxy, vegety a navíc obsahují glutaman sodný), zahušťují se moukou

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – STRAVOVÁNÍ DĚTÍ

Je dobré se zamyslet:

Máme vhodného dodavatele obědů??? Poskytujeme vhodnou stravu pro děti???

Je strava pro děti dostatečně výživná, zdravá a plnohodnotná ???

Doporučení: ověřené školní jídelny

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – PŘÍKLADY OBLÍBENÝCH JÍDEL V JESLÍCH

Snídaně:

Tuňáková pomazánka s čerstvým sýrem, veka, zelenina
Obložené toustové trojhránky s dětskou šunkou a eidamem
Špenátová pomazánka se sýrem
Pomazánka z pohanky a žervé, veka
Pomazánka z čerstvé kapie, rohlík, zelenina
Vaječná pomazánka s pažitkou, chléb, zelenina
Pomazánka z vařené tresky, chléb, zelenina
Tvarohová rozhuda, veka
Obložený chlebíček s mozzarellou, zelenina
Pomazánka z dýně hokaido, rohlík
Vločková kaše s banánem a rozinkami
Tvarohový krém se zakysanou smetanou a jahodami, piškoty
Domácí pribináček, dětské piškoty
Šlehaný tvaroh s banánem a medem

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – PŘÍKLADY OBLÍBENÝCH JÍDEL V JESLÍCH

Nápoje:

Teplé nápoje
Caro
Melta s mlékem
Bílá káva
Dětský ovocný čaj
Dětský bylinný čaj
Studené nápoje
Bio zeleninové šťávy
Bio ovocné šťávy
V horkých dnech navíc
Voda s citronem
Voda s mátou
Anýzový nápoj

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – PŘÍKLADY OBLÍBENÝCH JÍDEL V JESLÍCH

Oběd:

Polévka pohanková, zapečená brokolice s krůtím masem a sýrem, bramborová kaše
Polévka kapustová s bramborem, králík na majoránce, dušený špenát, bramborový knedlík
Polévka rýžová se zeleninou, koprová omáčka, vaječná sedlina, vařené brambory
Polévka hráškový krém s krutony, masový špíz se zeleninou, brambory s máslem, ovocný bio nápoj
Polévka jemná česneková s toustíkem, dušené krůtí kostky, dušená mrkev s hráškem, vařené brambory
Polévka bramborová, vepřová dušená roláda, kuskus se zeleninou, baby karotka v páře
Polévka z červené čočky, tvarohová žemlovka s jablky, ovocný nápoj bio
Polévka cizrnová, kuřecí závitek s mozzarellou a listovým špenátem, dušená rýže, vařená červená řepa strouhaná s olivovým olejem

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – PŘÍKLADY OBLÍBENÝCH JÍDEL V JESLÍCH

Svačina:

Zeleninový talíř se sýrem, chléb s máslem
Mrkvový salát s jablky, ananasem a strouhaným kokosem
Domácí banánový koktejl s tvarohem, karlovarský rohlík
Pomazánka ze žluté čočky s cuketou, rohlík
Domácí ovocná přesnídávka, dětské piškoty
Domácí masová pomazánka, chléb, zelenina
Bio jogurt s ovocem, rohlík
Kefír s ovocem a medem, houska
Rýžový puding s ovocem a jogurtem

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – JAK CHUTNÁ BATOLATŮM ZELENINA

Častým problémem dětí je konzumace zeleniny. Z praxe lze potvrdit, že je potřeba nalézt kompromis v podávání zeleniny dětem. Batolatům nechutná ve většině případů zelenina ve formě salátů, naopak jsou schopni s oblibou sníst různé druhy zeleninových polévek, zeleninové pomazánky, čerstvou a nakrájenou zeleninu na talíři (ředkvičky, okurky, papriku, rajčátka, římský salát, polníček, bílou ředkev, červenou řepu…) max. zakapanou olivovým olejem, zeleninu dušenou

ZKUŠENOSTI Z PRAXE – JAK CHUTNÁ BATOLATŮM STRAVA

na páře (baby karotku, mrkev, fazolky, hrášek) nebo zeleninu ve formě zeleninové omáčky a bramborové kaše nastavované vhodnou dušenou zeleninou (bramborovo-mrkvová kaše, bramborovo-dýňová kaše). Ovoce většina dětí neodmítá, naopak mají ovoce rády, chutnají jim ovocná pyré nebo ovocné saláty. Jsou-li batolatům podávány ryby, pak to musí být ryby bez kostí, lépe kvalitní druhy (mahi-mahi, losos) a vhodně upravené, například předem marinované v citronové nebo pomerančové šťávě, dušené s malým množstvím mletého kmínu nebo bylinkami. Pokud se děti naučí jíst obilninové kaše (vločková, rýžová, jáhlová, krupičná), jsou pak u nich velmi oblíbené. Kaše jde nejlépe upravit bez cukru nebo s malým množstvím cukru (3 g na porci), případně medu. Lze doplnit ovocem a spařenými sekanými rozinkami. V této kombinaci nemusí být kaše slazena vůbec. Pokud chceme, aby děti přijímaly alespoň jednou týdně zakysané mléčné výrobky, kombinujeme například na svačinku kefír s ovocem nebo bílý jogurt s ovocem, případně občas m[illegible]m množstvím medu. Zde je nutno zmínit z praxe zkušenost, že naučit batolata konzumovat jednou až

dvakrát týdně zakysané mléčné výrobky vyžaduje velkou trpělivost a nápaditost v podávání a motivaci, jelikož tato chuť dětem příliš nevyhovuje.

2016

Zpravodaj 4/2016

Jak na stravování dětí v jeslích?

Mgr. Karin Petřeková
Ostravská univerzita v Ostravě, Lékařská fakulta, Ústav fyziologie a patofyziologie

EVIDENCE DS

- Jedním z požadovaných dokumentů je závazné stanovisko orgánu ochrany veřejného zdraví (§16 odst.4 písm.b):

= stanovisko místně příslušné hygienické stanice

(odboru hygieny dětí a mladistvých)

„o **splnění** hygienických požadavků na stravování, prostory a provoz pro dětskou skupinu“

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

1. Způsob stravování – popis činnosti a vybavení
2. Provozní podmínky – popis
3. Prostory = doklady stavby – kolaudační rozhodnutí

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

2. Provozní podmínky –

Základní atributy skupiny:

kapacita zařízení

případné omezení věku dětí

doba provozu

počet personálu

zajištění pobytu venku

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

- 2. Provozní podmínky – popis

Popis předpokládaného provozu a vybavení *vodítkem požadavky vyhlášky č. 281/2014 Sb.*

- Prádlo – uložení čistého, praní, ukládání špinavého
- Úklid (případně „vnitřní předpis“)
- Sanitace nočníků
- Přebalování – nakládání s jednorázovými plenami
- Podmínky pro pečující osoby

PŘEBALOVÁNÍ – NAKLÁDÁNÍ S JEDNORÁZOVÝMI PLENAMI

Kontaminované pleny močí a stolicí by měly být zařazeny jako nebezpečný odpad, nikoli komunální odpad!!!

Proč?: pleny mají nebezpečnou vlastnost – jsou infekční, protože obsahují životaschopné mikroorganismy nebo jejich toxiny a další infekční agens s dostatečnou virulencí v koncentraci nebo množství, u kterého se předpokládá, že může způsobit onemocnění člověka.

U nebezpečného odpadu by se musel zajistit postup nakládání ve speciálním režimu dle zákona č. 185/2001 Sb., o nebezpečných odpadech, v platném znění

PŘEBALOVÁNÍ – NAKLÁDÁNÍ S JEDNORÁZOVÝMI PLENAMI

- Ve vnitřních předpisech musí být zahrnut postup jeho třídění, sběru, shromažďování, skladování, přeprava a odstraňování. (vyhláška č. 306/2012 Sb. – je tato doba maximálně 3 dny. V případě delších intervalů odvozů – skladování při teplotě 3-8 °C nebo dekontaminován
- Pleny – jsou zařazeny buď pod katalogové číslo 18 01 03 zdravotnické zařízení nebo 18 01 04 (mateřské školky, DS a další)

PŘEBALOVÁNÍ – NAKLÁDÁNÍ S JEDNORÁZOVÝMI PLENAMI

- Mateřské školky, dětské skupiny a další vyprodukuji (malé množství znečištěných plen)

Doporučení: zařadit pleny pod katalog. č. 18 01 04 (vyhláška č. 93/2016 Sb.) – odpady, na jejichž sběr a odstraňování nejsou kladeny

zvláštní požadavky s ohledem na prevenci infekce, avšak za specifických podmínek! (max. doba mezi shromažďováním odpadu a konečným odstraněním) .

Je max. 3 dny !!!

PŘEBALOVÁNÍ – NAKLÁDÁNÍ S JEDNORÁZOVÝMI PLENAMI

- Není nutné mít speciální koš na skladování použitých plen, i když na trhu jich je několik značek. Koš na pleny by měl jít snadno otevřít i zavřít, dobře těsnit a snadno čistit a dezinfikovat
- Na skladování jednorázových plen dobře poslouží jakýkoli dobře uzavíratelný nášlapný koš s jednorázovou vložkou
- Mohou se použít i samostatné sáčky na použité plenky pro zabránění nepříjemného zápachu

PŘEBALOVÁNÍ – NAKLÁDÁNÍ S JEDNORÁZOVÝMI PLENAMI

PŘEBALOVÁNÍ – NAKLÁDÁNÍ S JEDNORÁZOVÝMI PLENAMI

- odpad, který prokazatelně není kontaminován infekčním agens nebo jinými nebezpečnými látkami a tříděný dekontaminovaný odpad může být vhozen do popelnice pro směsný odpad!!!

Rozhodnutí o zařazení zodpovědně provede na místě jeho vzniku původce odpadu (poskytovatel DS)

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

3. Prostory - doklady stavby – kolaudační rozhodnutí:

Vedle hygienických požadavků na prostory musí stavba plnit i **technické požadavky** (dle stavebního zákona)

– kompetence stavebního úřadu, který vydal rozhodnutí k užívání (či změně užívání) stavby

- Požadavky na byt, obytnou místnost či pobytovou místnost s přihlédnutím k umístění dětí mladších 6 let

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

- Typové situace:

1. Stavba již existuje a je určena pro předškolní děti s dlouhodobým pobytem
2. Stavba již existuje, ale vyžaduje stavební úpravy
3. Budování nových prostor

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

- Typové situace:

1.Stavba již existuje a je určena pro předškolní děti s dlouhodobým pobytem

a) stav je HS znám, zařízení k tomu účelu kolaudované, netřeba další podklady

b) stav není HS znám, doložit kolaudační rozhodnutí a umožnit místní šetření

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

- Typové situace:

2. Stavba již existuje, ale vyžaduje stavební úpravy

prostory slouží jinému účelu: byty, obytné místnosti či pobytové místnosti

(př. kanceláře, učebny, ordinace). Nutno doložit kolaudační rozhodnutí.

a) nutno navrhnout úpravy k účelu DS

b) záměr změny užívání projednat na stavebním úřadu

Změny stavby jsou vždy předmětem samostatného stavebního řízení se stavebním úřadem.

Teprve po provedení úprav (ev. kolaudování) lze žádat o stanovisko pro zápis do evidence poskytovatelů DS

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

Typové situace:

3. Budování nových prostor

Samostatné stavební řízení – schvalování projektové dokumentace stavby

kolaudace

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

- **Denní místnost:**

= místnost pro denní pobyt a odpočinek

odpovídající počtu dětí, jejich věku a potřebám

3 m^2 na dítě – malé skupin

Ostatní vybavení

(administrativní úsek, kuchyňský kout či sklad)

nelze do plochy pro děti započítat.

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

- **Výjimka** (dle novely zákona o DS) - §15 odst.3 - pro **DS do 12 dětí** z požadavků vyhlášky
- musí být řešeno před řízením o vydání stanoviska k evidenci
- Nejžádanější výjimka

- na dětský záchod (pro 2leté děti??)

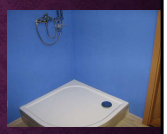
- na počet WC

Musí být stanovena náhradní opatření k ochraně zdraví

UKÁZKA POŽADAVKŮ NA HYGIENICKÉ ZAŘÍZENÍ PRO DĚTI

- do 4 dětí - dětské WC nemusí být

(společné s pečující osobou)

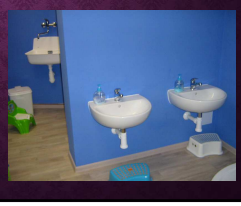


- **do 6 dětí** – 1 dětské WC + 1 umyvadlo

(snížit počet nelze)

- **7-12 dětí** – 2 dětská WC a 2 umyvadla

??



PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

- **Výjimka** - pro **DS nad 12** dětí z požadavků vyhlášky č.410/2005 Sb. se vydává dle §14 zákona č. 258/2000 Sb.
- musí být řešeno před řízením o vydání stanoviska k evidenci
- Nejžádanější výjimka

- na dětský záchod

- na počet WC

- Musí být stanovena náhradní opatření k ochraně zdraví

PODKLADY PRO VYDÁNÍ ZÁVAZNÉHO STANOVISKA KHS

Jedna skupina = jedna žádost = jedno stanovisko

Jeden poskytovatel může mít více skupin na stejné adrese.

SITUACE V PLZEŇSKÉM KRAJI– KHS PLZEŇ

- 2016 schváleno zatím 11 projektových dokumentací na vznik nových DS . Z toho 3 VDS a 8 MDS
- Do evidence schváleno 11 žádostí již hotových DS
- Ž3 (Živnost péče o děti do 3 let věku) -1

§50 - OČKOVÁNÍ ZÁKONA Č.258/2000 SB.

Zařízení poskytující péči o dítě do 3 let věku v denním režimu nebo předškolní zařízení nebo poskytovatel služby péče o dítě v dětské skupině musí přijmout pouze dítě, které se podrobilo stanoveným pravidelným očkováním, má doklad, že je proti nákaze imunní nebo se nemůže očkování podrobit pro trvalou kontraindikaci.

§50 - OČKOVÁNÍ ZÁKONA Č.258/2000 SB. - NOVELA

Povinnost pro tyto provozovatele:

1. Dětská skupina
2. PO a FPO se živností v provozovně,
3. Právnická osoba s jinou činností

s náplní pro živnost a jinou činnost:

- péče o děti do 3 let věku
- mateřská škola

§50 - OČKOVÁNÍ

- Není stanoven typ dokladu, jakým to poskytovateli rodič prokáže
- Musí to být však „doklad" stvrzený lékařem
- Buď obdoba evidenčního listu MŠ (doporučeno)
- Či kopie zdravotního- očkovacího průkazu (nedoporučeno)
- *Čestné prohlášení rodiče nepostačuje*
- *Při odchylkách (dítě chorobu prodělalo, tudíž už se proti ní neočkuje či má trvalé zdravotní kontraindikace) jedině doklad stvrzený registrujícím lékařem.*
- lékařská zpráva! Každé dítě musí mít registraci u pediatra.

PROVOZNÍ PODMÍNKY

- Nábytek má odpovídat věku a potřebám dětí
- Ukládání lehátek-matrací- lůžkovin musí umožňovat řádné provětrávání
- Oddělené uložení lůžkovin pro každé dítě
- Označené a přidělené lůžkoviny pro každé dítě
- Výměna lůžkovin jednou za 3 týdny
- V případě potřeby výměna prádla ihned – skladuje se pak ve vyčleněném prostoru mimo dosah dětí

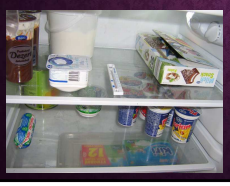
PROVOZNÍ PODMÍNKY – UKÁZKY ZE SZD (MDS)

Kapacita - 10 dětí, průběžná denní docházka cca 5 dětí – od 1 roka do 4 let

UKÁZKY ZE SZD

UKÁZKY ZE SZD

UKÁZKY ZE SZD



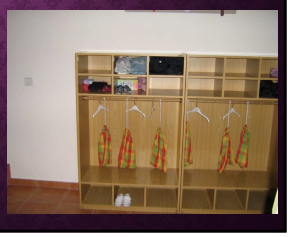
UKÁZKY ZE SZD

PROVOZNÍ PODMÍNKY – UKÁZKY ZE SZD

A co šatna…….

Odkládání oděvu a obuvi ve vyčleněném prostoru chodby, vybaveno otevřenými skříňkami, v návaznosti na denní pobytovou místnost.

Viz vyhláška č.281/2014 Sb.



UKÁZKY ZE SZD (MDS) – NEDOSTATKY V PROVOZU

Chybí přebalovací pult – rozpor s § 15 odst.2 zák. 247/2014 Sb. a § 4 odst.1 písm. b) vyhlášky č. 281/2014 Sb.

Cestovní postýlka nezajistí dítěti při odpočinku pevnou oporu zad - § 2 odst. 2 vyhlášky č. 281/2014 Sb.

UKÁZKY ZE SZD (MDS) – NEDOSTATKY VE STRAVOVÁNÍ

- Dovoz jídla v umělohmotných nádobách (není sledována teplota vydaného oběda)
- Není zpracován HACCP na výdej stravy
- Jídelníček neodpovídá požadavkům na doporučenou pestrost vyváženost stravy pro děti

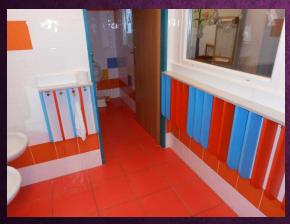
UKÁZKA SZD – JÍDELNÍČEK V MDS

Nabídka - např. polévka z uzeného masa a hlavní jídlo také uzené maso, často hovězí polévky, smažená jídla, vepřové maso apod.

PONDĚLÍ	dopolední svačina:	rohlík s lučinou, rajče, ochucené mléko
	oběd:	kmínová polévka holandský řízek, bramborová kaše, okurka
	odpolední svačina:	cereálie s mlékem
ÚTERÝ	dopolední svačina:	houska s máslem, okurka
	oběd:	hovězí polévka se strouháním znojemská hovězí pečeně, houskový knedlík
	odpolední svačina:	veka s nutelou, mandarinka
STŘEDA	dopolední svačina:	mléčná tyčinka, banán
	oběd:	uzená poléva s rýží kuřecí řízek, brambor, kyselá okurka
	odpolední svačina:	chléb s máslem, šunkou, paprika
ČTVRTEK	dopolední svačina:	jogurt s ovocem, rohlík
	oběd:	hovězí polévka s těstovinou štěpánská vepřová kýta, houskový knedlík
	odpolední svačina:	jablečný závin, kakao
PÁTEK	dopolední svačina:	zapečený toast se sýrem a šunkou, rajčatový salát
	oběd:	brokolicová polévka vepřenky s cibulí, brambor, kyselá okurka
	odpolední svačina:	müsli tyčinka, ovocný salát, rýžový plátek

UKÁZKY ZE SZD – Ž3 (ŽIVNOST PÉČE O DĚTI DO 3 LET VĚKU, V PÉČI 9 DĚTÍ 2 – 4 ROKY)

Ukázky ze SZD – Ž3 (Živnost péče o děti do 3 let věku, v péči 9 dětí – 2 – 4 roky)



Ukázky ze SZD – Ž3 (Živnost péče o děti do 3 let věku)

UKÁZKY ZE SZD – Ž3 (ŽIVNOST PÉČE O DĚTI DO 3 LET VĚKU)

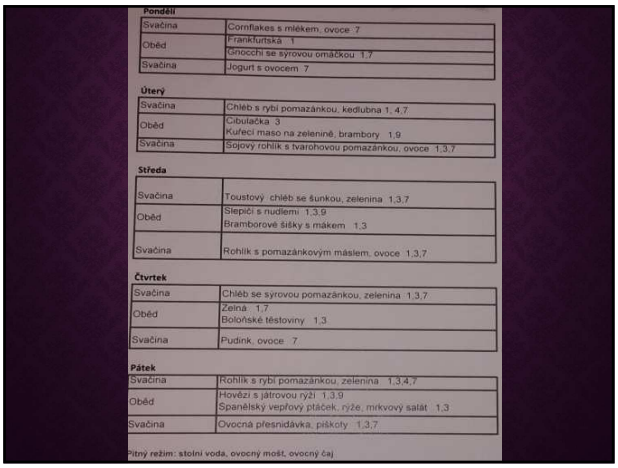
UKÁZKY ZE SZD – Ž3 (ŽIVNOST PÉČE O DĚTI DO 3 LET VĚKU)

UKÁZKY ZE SZD – Ž3 (ŽIVNOST PÉČE O DĚTI DO 3 LET VĚKU)

UKÁZKY ZE SZD – VDS – 24 DĚTÍ (VĚK – OD 3LET)

UKÁZKY ZE SZD – VDS – 24 DĚTÍ (VĚK – OD 3LET)

UKÁZKY ZE SZD – VDS – 24 DĚTÍ (VĚK – OD 3LET)

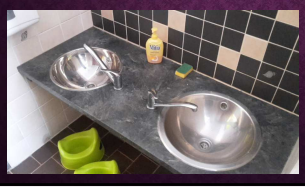


Pondělí	
Svačina	Cornflakes s mlékem, ovoce 7
Oběd	Frankfurtská 1 Gnocchi se syrovou omáčkou 1,7
Svačina	Jogurt s ovocem 7
Úterý	
Svačina	Chléb s rybí pomazánkou, kedlubna 1, 4,7
Oběd	Cibulačka 3 Kuřecí maso na zelenině, brambory 1,9
Svačina	Sojový rohlík s tvarohovou pomazánkou, ovoce 1,3,7
Středa	
Svačina	Toustový chléb se šunkou, zelenina 1,3,7
Oběd	Slepičí s nudlemi 1,3,9 Bramborové šišky s mákem 1,3
Svačina	Rohlík s pomazánkovým máslem, ovoce 1,3,7
Čtvrtek	
Svačina	Chléb se syrovou pomazánkou, zelenina 1,3,7
Oběd	Zelná 1,7 Boloňské těstoviny 1,3
Svačina	Pudink, ovoce 7
Pátek	
Svačina	Rohlík s rybí pomazánkou, zelenina 1,3,4,7
Oběd	Hovězí s játrovou rýží 1,3,9 Španělský vepřový ptáček, rýže, mrkvový salát 1,3
Svačina	Ovocná přesnídávka, piškoty 1,3,7

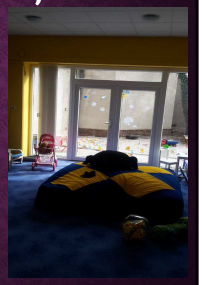
Pitný režim: stolní voda, ovocný mošt, ovocný čaj.

UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)

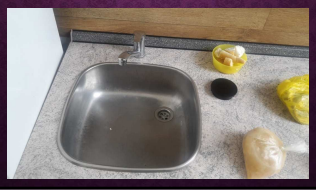
UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)



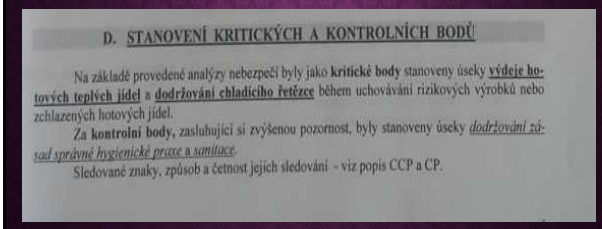
UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)



UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)



UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)



D. STANOVENÍ KRITICKÝCH A KONTROLNÍCH BODŮ

Na základě provedené analýzy nebezpečí byly jako **kritické body** stanoveny úseky **výdeje hotových teplých jídel** a **dodržování chladícího řetězce** během uchovávání rizikových výrobků nebo zchlazených hotových jídel.

Za **kontrolní body**, zasluhující si zvýšenou pozornost, byly stanoveny úseky *dodržování zásad správné hygienické praxe a sanitace*.

Sledované znaky, způsob a četnost jejich sledování - viz popis CCP a CP.

UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)

KONTROLNÍ BODY

CP 1:
nebezpečí: **kontrola na vstupu**
biologické - sekundární kontaminace, smyslové odchylky
fyzikální – přítomnost cizích předmětů
sledované znaky: smyslové znaky (vůně, barva, konzistence, chuť), teplota pokrmu, čistota přepravních nádob
frekvence: při každé přejímce, teplotu namátkově

CP 2 :
nebezpečí: **tepelná regenerace**
biologické – sekundární kontaminace, pomnožení mikroorganismů, senzorické odchylky
sledované znaky : teplota pokrmu min. 60°C, ohřev do 30 min. po vyjmutí z chladničky
frekvence: průběžně

CP 3:
nebezpečí: **dodržování zásad správné hygienické praxe**
biologické - sekundární kontaminace, pomnožení mikroflóry
sledované znaky: nekřížení provozu, osobní a provozní hygiena, čisté pracovní oblečení, doba výdeje, návaznost kompletace a výdeje na dovoz. Spotřební doba teplých jídel – max. 2 hodiny od dokončení tepelného opracování u výrobce
frekvence: průběžně

CP 4:
nebezpečí: **sanitace**
biologické - nedostatečná inaktivace mikroorganismů
chemické - rezidua čisticích a dezinfekčních prostředků
sledované znaky: dodržování technologických postupů sanitace (vhodnost sanitačního prostředku, předepsaná koncentrace, správný postup, expozice, četnost, oplach)
frekvence: při každé sanitaci, kontrola namátkově

UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)

výdej dovezených jídel

KRITICKÝ BOD 1

nebezpečí: **biologické** – pomnožení mikroorganismů, smyslové odchylky
ovládací opatření: dostatečná teplotní rezerva v době expedice u výrobce, návaznost výdeje na závoz
sledované znaky: **teplota pokrmů před započetím výdeje**
způsob sledování: u výrobce vizuálně, před výdejem vpichovým teploměrem
frekvence sledování: **před každým výdejem,** v případě dlouhodobé odpovídajících teplot možno přejít na kontrolu namátkově (cca 1x týdně)
kritická mez: **min. +60° C**
nápravné opatření: dohřát na požadovanou teplotu, projednat s výrobcem

dodržování chladícího řetězce

KRITICKÝ BOD 2

nebezpečí: **biologické** – pomnožení mikroorganismů, senzorické odchylky
ovládací opatření: dodržení předepsané teploty vzduchu v chladničce, příp. mrazáku
sledované znaky: **teplota vzduchu v chladícím zařízení**
způsob sledování: kontrolním teploměrem nebo odečtem displeje
frekvence sledování: při vyskladňování vizuálně, se záznamem chladnička **min. 1x týdně**
kritická mez: **max. +10° C**
nápravné opatření: ihned dochladit na požadovanou teplotu, urychleně spotřebovat, příp. nezávadně likvidovat

UKÁZKY ZE SZD – MDS – 8 DĚTÍ (VĚK – OD 1,5 ROKU)

používané prostředky: detergentní a desinfekční pro potravinářské provozy

uložení úklidových pomůcek: oddělené uložení pomůcek pro hrubý úklid a pro sanitaci ploch, přicházejících do styku s potravinami, k dispozici je úklidová komora

minimální četnost a rozsah sanitace:

- *průběžně* očista pracovních ploch a pracovních pomůcek
- *denně* po skončení provozu úklid všech pracovních ploch, náčiní, pracovních pomůcek a technologického vybavení, důkladně mytí použitého nádobí, mytí podlahy, mytí a desinfekce odpadní nádoby
- *týdně* omyvatelné stěny, kliky u dveří, hygienické zázemí
- *měsíčně* dveře, očista chladících zařízení, vč. odmrazení
- *čtvrtletně* důkladná očista veškerého vybavení výdejny, vč. odmrazení a desinfekce mrazáků
- *pololetně* očista svítidel, mytí oken
- *ročně* očista sít proti hmyzu
- *1x za 2 roky* bílení výdejny, následný úklid

Postup sanitace:

- mechanické odstranění hrubých nečistot s povrchu čištěných ploch
- příprava desinfekčního roztoku dle návodu výrobce
- důkladné omytí všech pracovních ploch připraveným roztokem desinfekčního prostředku
- působení roztoku (expozice) dle doporučení výrobce
- omytí pracovních ploch čistou vodou (oplach desinfekčního prostředku)
- ošetření čisticích pomůcek, použitých k sanitaci (důkladné vyprání v desinfekčním roztoku, vymáchání v čisté vodě a uložení na čistém místě)
- **obměna používaných desinfekčních prostředků cca 4x ročně k prevenci vzniku rezistence mikroorganismů**
- podlahy se po provedení úklidu s desinfekčním prostředkem čistou vodou neoplachují

DĚKUJI ZA POZORNOST

petra.langova@khsplzeň.cz
Žádosti pro plzeňská zařízení :
podatelna@khsplzen.cz
KHS, Plzeň
Adresa: KHS, Skrétova 15, Plzeň 301 00
Tel: +420377155 + linka
E -mail:khs.plz@khsplzen.cz