

B4 1_Provozní řád kuchyně a jídelny

Za účelem zajištění plnohodnotného stravování žáků a zaměstnanců je nutno dodržovat tyto zásady:

- Zákaz vstupu nepovolaným osobám do prostorů kuchyně, skladovacích místností a přípraven .
- Vstup je povolen pouze zaměstnancům kuchyně v pracovním oděvu .
- Zákaz kouření v kuchyni, skladovacích prostorech, přípravnách a jídelně.
- Zákaz vstupu všech zvířat.
- Dodržování pracovní i provozní hygieny zaměstnanců kuchyně a strážníků.

Výdej stravy

Pracovnice kuchyně připravují a vydávají denně:

- snídani, od 7.30 do 7.35 hodin
- přesnídávku, od 9.40 do 9.50 hodin
- oběd, od 12.30 do 13.45 hodin
- svačinu, od 15.00 do 15.10 hodin
- večeři a druhou večeři, od 18.00 do 18.10 hodin.

Přihlašování a odhlásování stravy

- Strážníci se ke stravě přihlašují na celý měsíc dopředu, přihláška musí být dána nejméně den předem.
- Odhlášení stravy musí být nahlášeno ústně nebo telefonicky nejméně do 8 hodin ráno v pondělí , ostatní pracovní dny den předem.
- Pokud se strážník neodhlásí je mu strava účtována.

Vyúčtování

- Zaměstnancům je poplatek za odebrané obědy za každý měsíc odečten z výplaty.
- Žákům bude na začátku každého měsíce zapsáno do žákovské knížky stravné na následující měsíc snížené o odhlášení za minulý měsíc (např.z důvodu nemoci,návštěvy lékaře).
- Stravné žáků je placeno v hotovosti na začátku každého měsíce v pokladně.

Zajištění stravy

Pro přípravu celodenní stravy jsou zaměstnány v kuchyni dvě pracovnice, rozdělené do dvou směn.

Ranní směna od 6.00 do 14.30 hodin.

Odpolední směna od 10.00 do 18.30 hodin

Páteční směna pro ranní i odpolední směnu je od 6.00 do 14.30 hodin.

Potraviny jsou dodávány do kuchyně pravidelně:

pečivo denně, každé ráno vchodem do kuchyně ,

maso dvakrát týdně dle potřeby vchodem do kuchyně odpoledne ,

zelenina a brambory jedenkrát týdně oknem u skladu zeleniny dopoledne,

mražené výrobky dle potřeby vchodem kuchyně dopoledne,

ostatní potraviny dle potřeby oknem zeleniny.

- Aby nedocházelo ke křížení špinavého a čistého provozu, jsou pracovníce v kuchyni poučeny, že nejprve se připravuje maso v hrubé přípravě masa, odnese se do kuchyně a potom se teprve připravuje zelenina a brambory v hrubé přípravě zeleniny a brambor.
- Pracovníce kuchyně hmotně odpovídají za potraviny, ručí za jejich řádné uskladnění, hygienické a hospodárné zpracování podle technologických postupů.
- Potraviny , které se vydají ze skladu potravin , jsou pracovníce povinny uložit tak, aby nedocházelo k jejich znehodnocení (jedná se zejména o potraviny mražené a chlazené) a nedocházelo ke křížení špinavého a čistého provozu.
- Veškerá strava připravená v kuchyni se vydává výdejním oknem v kuchyni.
- Špinavé nádobí se ukládá v kuchyni na pojízdné vozíky, které jsou umístěny v chodbě u jídelny.
- V kuchyni a ostatních místnostech skladů, připraven a jídelny se provádí denní úklid po skončení směny.
- Týdenní úklid , velký úklid a generální úklid dle sanitčního řádu.
- Kuchyňské stroje, nářadí , nádobí a ostatní vybavení kuchyně se myjí po každém použití (stoly, prkénka, nože, špalek...).
- Odpady se uchovávají v uzavíratelných nádobách a dle potřeby se vynášejí do popelnic, zejména vždy před skončením pracovní doby.

Pracovníce kuchyně

- zacházejí co nejhospodárněji se svěřeným majetkem, rovněž dbají na úsporné hospodaření s energií a materiálem.
- jsou povinny používat pracovní oděv a obuv.
- se při práci řídí zásadami osobní a provozní hygieny.

V Olešovicích 24.8.2021

Ing. Hana Smejkalová
ředitelka školy