

Vnitřní řád školní jídelny

1. Řád školní jídelny je součástí organizačního řádu školy
2. Školní jídelna je v provozu v pracovní dny od 11.30 do 13.00
3. Dohled ve školní jídelně zajišťují pedagogičtí pracovníci školy. Rozvrh dozorů je vyvěšen v jídelně.
4. Pedagogičtí pracovníci:
 - vydávají pokyny k zajištění kázně žáků a dbají na dodržování hygienických a kulturních stravovacích návyků
 - sledují reakce strážníků na množství a kvalitu jídla (teplota, chuť, vzhled, množství soli a koření...). V případě pochybností může požádat pracovníky stravovacího zařízení o degustační porci a připomínky zapsat do provozní knihy, která je k těmto účelům vedena ve stravovacím zařízení.. Velikost porcí lze zjistit převážením, každou součást jídla zvlášť (maso, příloha ..) a výsledek opět zapsat do provozní knihy.
 - sledují způsob výdeje stravy, při opakovaných problémech s plynulostí výdeje upozorní vedení školy, které s vedoucí stravovacího zařízení projedná nápravu
 - sledují dodržování hygienických pravidel vydávajícím personálem stravovacího zařízení – pracovní pláště a jejich čistota , pokrývky hlavy apod.
 - zamezují vstupu rodičů do jídelny
 - sledují dodržování jídelníčku
 - sledují čistotu vydávaného nádobí, příboru
 - regulují osvětlení a větrání
 - sledují odevzdávání nádobí strážníků
5. Běžný úklid během provozní doby zajišťují v jídelně pracovnice školní kuchyně, včetně stolů a podlahy znečištěné jídlem.
6. Ředitelka školy vydává soubor pokynů pro žáky a rodiče – způsob přihlašování a odhlašování ke stravování, výdej jídla, způsob placení. Pokyny jsou trvale vyvěšeny ve školní jídelně a dále tak, aby byly přístupny i rodičům, kteří nevstupují do školní jídelny.
7. Vedoucí stravování vyvěšuje jídelníček ve školní jídelně na období jednoho týdne předem.
8. Strážníkům je vydáván kompletní oběd včetně masa a přílohy. Žáci nesmí být nuceni ke konzumaci celého jídla a vrácení k dojídaní. Vydané jídlo je určeno ke konzumaci v jídelně, strážníci je neodnášejí z místnosti. Jídlo by mělo být upraveno tak, aby znemožňovalo odnášení z jídelny – jogurty, tvarohové krémy, pudinky apod. nemají být baleny z obchodu, ale vydány v miskách.

Mgr. Anna Hrušková
ředitelka školy

Provozní řád školní kuchyně

A. Provoz

1. V kuchyni a ostatních provozních místnostech je nutno udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
2. Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.
3. Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
4. Hrnce nenaplňovat tekutinou až po okraj. S elektrickými kotli a pánvemi manipulovat jen při vypnutí elektrického proudu. Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Je nutno dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů. Ihned upozornit na vzniklé závady.
5. Velké nádoby přenášet vždy ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti břemene 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
6. Při snímání pokliček a pák a nádob s horkými pokrmy dbát zvýšené opatrnosti.
7. Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat osobní ochranné pracovní prostředky.
8. Závady na strojích neopravovat, ale ihned nahlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
9. Zvýšenou pozornost věnovat bourání masa a vykošťování. Nikdy se nesmí pracovat s nožem k tělu.
10. Chléb a ostatní pečivo přechovávat v určených policích, umístěných minimálně 50 cm od země, od stěn musí být oddělen laťovým či jiným podobným zařízením. Chléb nesmí být ve vrstvách na sobě.
11. Je nutno pravidelně kontrolovat stav konzerv.
12. Sekaná a mletá masa připravovat max. 3 hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí přechovávat přes noc sýrové.
13. Do místností kde jsou poživatiny a hotové pokrmy, je zakázáno vstupovat osobám nezaměstnaným, je zákaz kouření. O těchto zákazech musí být na viditelných místech nápisy.
14. Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich zaměstnanci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní.
15. Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádoby s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
16. Při mytí nádobí a náčiní musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí smývat ve dvou vodách. Teplota vody musí mít minimálně 40 stupňů Celsia.
17. Je nutno stírat pravidelně se stropů, říms a topných zařízeních prach, okna a podlahy musí být pravidelně čistěny. Pomůcky sloužící k tomuto účelu uschovávat odděleně a nesmí se používat k čištění kuchyňského nádobí a stolů.
18. Všechny místnosti spol. stravování, obzvlášť kuchyně a jídelna musí být řádně větrány.
19. V kuchyni, jídelně a skladišti nesmějí být uschovány občanské šaty a obuv.
20. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě, je zakázáno v nich prát prádlo.
21. Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na záchodech musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a nádoba na vložky.

B. Stroje a zařízení

1. Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích, zejména při práci na kuchyňských strojích (robotech, nářezových strojích, kráječích, šlehačích míchačce na těsto).
2. Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci na strojích zaškoleni.
3. Přídavné strojky u kuchyňských robotů nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku vtlačovat maso jen dřevěným přípravkem – tlačítkem, u nářezových strojů používat při obsluze příslušné náčiní, špičky salámů odkrajovat ručně. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem provádět jen po zastavení stroje.
4. Při obsluze a používání plynových sporáků, stoliček, pečících trub, je nutno dbát, aby nedošlo ke zhašení některého hořáku a tím k eventuálnímu ohrožení zdraví a bezpečnosti. Je – li v místnosti sítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace a el. zařízením, ani otevřeným ohněm. Je nutno ihned plyn uzavřít hlavním uzávěrem a vyvětrat.
5. Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, nutno ji ihned ohlásit nadřízenému. Na části el. instalace se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.
6. Při použití horních podlaží kuchyňských pecí dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s rozpálenými plechy.
7. Škrabka a pračky na brambory musí být vždy zakryta. Je zakázáno sahat do stroje za chodu.

.....
ředitelka školy