

**Základní škola TRNKA**  
**Příbramská 938, 263 01 Dobříš**



## **PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ**

1. Obědy budou přivezeny na základě smlouvy se školní vývařovnou v termoportech a vloženy v nádobách do předem do vyhřáté vyhřívací vany v jídelně.
2. Pracovnice ve stravování změří teplotu všech potravin a zapíše ji do připravené tabulky.
3. Přivezené studené potraviny (saláty, moučníky, jogurty, apod.) budou uloženy do lednice až do doby výdeje obědů.
4. Vedoucí stravování připraví žákům na jídelní stoly hluboké talíře.
5. Před výdejem jídla je změřena znovu teplota
6. Žáci přicházejí do jídelny podle rozvrhu třídy v doprovodu třídní učitelky nebo vychovatelky.
7. Vedoucí stravování pak nalije polévku do připravených mís, které vychovatelka donese na stoly žáků a nalije jim na připravené talíře.
8. Po snědení polévky si žáci odnesou špinavý talíř – za dozoru – na pojízdný stolek a pak sami docházejí k výdejnímu pultu, kde jim vedoucí stravování vydá jídlo na talíř a sami si ho odnášejí ke stolům.
9. Saláty, moučníky, apod. pak vydává jednotlivým žákům vedoucí stravování.
10. Po skončení oběda žáci talíře odkládají opět na pojízdný vozík – zbytky jídel se dávají do připravených nádob.
11. Pracovnice ve stravování pak odveze špinavé nádobí do kuchyňky, kde bude umyto – bílé nádobí v myčce, ostatní v dřezu.
12. Umyté gastronádoby budou vloženy do termoportů a připraveny na další den.

Směrnice: <b>PROVOZNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ</b> <b>od změny dodavatele obědů</b>
Č.j.: <b>Ř 6a /2020</b>
Vypracoval: Ing. Jana Derflová - ředitelka
Schválil: Ing. Jana Derflová - ředitelka
Pedag.rada projednala: <b>31.8.2020</b>
Směrnice nabývá platnosti: 1.9.2020