

Základní škola TRNKA
Příbramská 938, 263 01 Dobříš



VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

1. Obědy budou přivezeny na základě smlouvy uzavřené se školní vývařovnou.
2. Po přivezení budou do jídelny teplá jídla přivezena v termoportech a vložena předem do vyhřáté vyhřívací vany.
3. Poté bude změřena teplota všech potravin a zapsána do připravené tabulky.
4. Přivezené studené potraviny (saláty, moučníky, ovoce, jogurty, apod.) budou uloženy do lednice až do doby výdeje obědů.
5. Pracovnice poté připraví na jídelní stoly hluboké talíře a potřebné (podle jídelníčku).
6. Žáci přichází po poslední vyučovací hodině v doprovodu třídní učitelky, která má dohled v jídelně.
7. Polévku pracovnice stravování nalije do mís, které donese na stoly žáků a nalije žákům polévku na připravené talíře.
8. Žáci pak odnesou špinavý talíř – za dohledu – na pojízdný stolek a pak sami docházejí k výdejnímu pultu, kde jim pracovnice stravování dá jídlo na talíř a sami si ho odnášejí ke stolům.
9. Saláty – budou na stole v mísách, žáci si je nabírají do připravených misek, popř. si vezmou připravený moučník, apod.
10. Na stole budou i skleničky a pití v nádobách.
11. Prázdné talíře odkládají opět na pojízdný vozík – zbytky jídel se dávají do připravených nádob.
12. Po skončení výdeje a odchodu žáků, pracovnice na mytí nádobí odveze špinavé nádobí do kuchyňky, kde bude umyto – bílé nádobí v myčce, ostatní v dřezu.
13. Umyté gastronádoby budou vloženy do termoportů a připraveny na další den.

Směrnice: VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ KUCHYNĚ
Č.j.: Ř 6a /2022
Vypracoval: Ing. Jana Derflová
Schválil: Ing. Jana Derflová
Pedag.rada projednala: 29. 8. 2022
Směrnice nabývá platnosti: 1. 9. 2022