

Provozní řád školní kuchyně

Základní škola Kunčina, okres Svitavy

569 24 Kunčina 248

ORGANIZACE PROVOZU:

Provoz zajišťují : vedoucí školního stravování Ludmila Fryčová

 kuchařka Monika Burdová

 kuchařka Jiřina Topinková

 pracovnice v provozu Lucie Řádková

Vedoucí školní jídelny :

- Je nadřízeným pracovníků školní kuchyně
- Řídí a zodpovídá za provoz kuchyně
- Sestavuje jídelní lístek společně s kuchařkou
- Přepočítává výživovou hodnotu pokrmů / spotřební koš /
- Provádí kontrolu nezávadnosti a záruční dobu uskladněných potravin
- Dbá o dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Vede kartotéku strávníků
- Vede skladovou evidenci / příjemky, výdejky, faktury, sklad, /
- Zpracovává hospodářskou evidenci / příjem peněz z banky, odhlašování, přihlašování, vyúčtování /
- Vypracovává měsíční uzávěrku, inventuru, kalkulaci obědů
- Dbá na nutriční hodnotu potravin
- Normuje potraviny
- Vypracuje plán vedoucí ŠJ, sanitační plán, vnitřní řád ŠJ, provozní řád školní kuchyně,
- Dodržuje pracovní dobu

Kuchařka :

- Zabezpečuje provoz kuchyně a odpovídá vedoucí ŠJ za její chod
- Zodpovídá za přípravu a výdej pokrmů
- Podle jídelního lístku normuje
- Odpovídá za správné uložení a skladování potravin
- Dbá na bezpečnost a ochranu zdraví
- Zodpovídá, že teplota pokrmů po dobu výdeje neklesne pod +65 stupňů
- Dodržuje provozní a sanitační řád na pracovišti
- Dodržuje zásady provozní a osobní hygieny / pokrývka hlavy, ochranné rukavice, rouška, čisté oblečení /
- Dodržuje pracovní dobu / 6,30 – 15,00 /
- Hmotná odpovědnost za potraviny spolu s vedoucí školní jídelny
- Dodržuje zákaz vstupu cizích osob do objektu školní kuchyně a jídelny
- Otevření a zavření brány pro dodavatele
- Hlídá nutriční hodnotu potravin
- Udržuje čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí
- Objednává a přebírá zboží
- Zajišťuje odhlašování strážníků

Kuchařka :

- Dodržuje zásady provozní a osobní hygieny / pokrývka hlavy, ochranné rukavice, rouška /
- Dodržuje pracovní dobu / 6,30 – 15,00 /
- Dbá na bezpečnost a ochranu zdraví
- Dodržuje provozní a sanitační řád
- Vykonává pomocné práce / čištění zeleniny, loupání brambor, /
- Nalévá a hlídá teplotu polévky, aby neklesla pod + 65 stupňů
- Pracovní oděv musí být při přechodu z jiné činnosti vyměňován / jednorázová zástěra /
- Odváží vozík s odloženými tácy a následně vkládá nádobí do myčky
- Obsluha myčky / mytí nádobí v dostatečně teplé vodě /
- Udržuje čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí
- Zastoupí hlavní kuchařku v případě nemoci
- Nákup / převléknout ošacení /

Pracovnice v provozu :

- Dodržuje zásady provozní a osobní hygieny / pokrývka hlavy, ochranné rukavice, rouška /
- Dodržuje pracovní dobu 11,00 – 15,00 /
- Dbá na bezpečnost a ochranu zdraví
- Dodržuje provozní a sanitační řád
- Odváží vozík s odloženými tácy a následně vkládá nádobí do myčky na mytí
- Obsluha myčky / mytí nádobí provádí v dostatečně teplé vodě /
- Po výdeji obědů, úklid a dezinfekce kuchyně
- Utírání stolů a židlí v jídelně

Klíčový režim :

Klíč od zadního vchodu : Burdová, Topinková

Klíč od skladu :

Klíč od kuchyně : Burdová, Topinková

Odpovědnost za odemykání a zamykání kuchyně nesou společnou měrou všichni pracovníci, kteří převzali klíče.

Covid 19 : opětovné umývání rukou dezinfekčním mýdlem, ochranné rukavice, jednorázové papírové utěrky, dezinfekce jídelních stolů po každém výdeji, pedagogický dozor používá ochranné rukavice, úklidová dezinfekce na konci pracovní doby

Ředitel školy :

Vedoucí ŠJ :

Kuchařka :

Kuchařka :

Pracovnice v provozu :