

Vnitřní řád školní jídelny – výdejny při ZŠ Osov č.p.93

- pracovnice výdejny musí mít školení hygienického minima
- výdejna je určena pouze k přípravě studených pokrmů (svačin) a výdeji teplých dovezených pokrmů ze školní kuchyně ZŠ a MŠ Osov, č. p. 91
- nesmí se zde připravovat syrová zelenina – musí být již opracovaná a připravená k přímé spotřebě
- sanitace termoboxů je časově oddělená činnost od výdeje a probíhá ve školní jídelně ZŠ a MŠ Osov, č.p.91

Po přivezení pokrmů do školní jídelny - výdejny přesune pracovnice gastronádoby s hotovými pokrmy z přepravních termoboxů do vyhřáté vodní lázně. Provede měření teplot a hodnoty zapíše do sešitu. Následuje výdej – polévka, hlavní jídlo, případně salát (chladicí vitrína – 8 stupňů), ovoce, zelenina, jogurt, mléko apod. Probíhá v době od 11.30 – 11.45 hod. pro cizí strávníky a od 11.45 do 13.30 hod. pro žáky školy. Během výdeje provede pracovnice ještě jedno kontrolní měření teplot a zapíše jej.

Popis výdejny

Ve výdejně se nachází ohřívací vana, velký nerezový dřez na mytí a oplach, myčka nádobí, umyvadlo na mytí rukou, zásobník na jednorázové papírové utěrky, dřez nerezový, elektrický dvouplotýnkový ohřívač, bojler, myčka nádobí, chladicí vitrína.

Je zde oddělená výdejní plocha, prostor na odkládání použitého nádobí, plocha na odkapání umytého bílého nádobí, úložné prostory pro bílé nádobí a příbory, oddělená úklidová místnost.

Zázemí pro personál – šatní skříň, oddělené WC pro personál

Jídlo se převáží z 50 m vzdálené školní kuchyně ZŠ a MŠ Osov, č.p. 91 na vozíku v čistých uzavřených termoboxech a várnících. Vozík je opatřen ochrannou plachtou.

Výdej probíhá v době od 11.30 – 13.30 hodin.

Kapacita výdejny je maximálně 120 žáků.

V Osově dne 1.9.2025

Marcela Čabounová

vedoucí stravování