



Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD,
Lomnice u Tišnova, s.r.o.

Zámek 35, 679 23 Lomnice

Provozní řád

odborné učebny učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník

(školní jídelny)

(na zákl. vyhlášky ministerstva školství č. 48/1993 Sb., o školním stravování, vyhlášky
ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb., o požadavcích na
stravovací služby)

Obsah provozního řádu školní jídelny:

1. Umístění a vybavení školní jídelny
2. Evidence stravného, normování
3. Výdej obědů
4. Likvidace zbytků
5. Úklid

1. Umístění a vybavení školní jídelny:

Školní jídelna je umístěna v přízemí budovy školy, a protože se jedná o budovu historickou, je uspořádání a vybavení školní jídelny řešeno tak, aby v rámci možností splňovala předepsané podmínky.

Jídelna slouží jako výukové pracoviště pro žáky 1. ročníku. Každý druhý týden zde probíhá praxe pod dohledem mistrové OV. Žáci pracují podle stanovených osnov a v době výdeje obědů zajišťují obsluhu strážníků v jídelně.

Ve školní jídelně chybí hygienické zařízení, ale žáci jsou informováni o možnosti použití hygienického zařízení před vstupem do školní jídelny. Žáci mají možnost odložit si svršky a tašky na určené místo. Školní jídelně přiléhá místnost na mytí bílého nádobí vybavená myčkou a místnost úklidová. O tyto prostory včetně školní jídelny se stará pracovnice pověřená úklidem školní jídelny včetně mytí nádobí.

2. Evidence stravného, normování:

Na základě smlouvy mají všichni žáci školy povinnost stravovat se ve školní jídelně. Evidence stravného je vedena podle jednotlivých tříd, žák má možnost odhlásit se ze stravy s jednodenním předstihem do 14:00. Stravné činí 30 Kč/1 oběd a je vybíráno v hotovosti vedoucí školní jídelny, vždy do 10. v daném měsíci. Úřední hodiny vedoucí školní jídelny jsou každý den v době od 9:40 – 10:00 a od 12:30 – 13.00. V případě přeplatků jsou tyto pak odečteny následující měsíc. Ztrátu stravenek žáci hlásí vedoucí školní jídelny a po evidenci dostanou stravenky nové. V jídelně se stravují rovněž zaměstnanci školy.

Jídelní lístek je sestavován mistrovou odborného výcviku na základě osnov a probíraného učiva žáků během praxe ve školní kuchyni. Normování je prováděno dle „Receptury teplých pokrmů“ /*třetí vydání, autor Jan Runštuk a kol.* /

Velikost porcí á 100 g. Technické nebo hygienické závady, problémy nebo své připomínky k pokrmům hlásí žáci vedoucí školní jídelny nebo dozorujícími pedagogovi, popř. mistrové odborného výcviku. Své připomínky ke stravování mohou písemně vyjádřit rovněž rodiče žáků.

3. Výdej obědů:

Výdej obědů probíhá v době od 11:30 - 13.15. Žáci přichází do školní jídelny po jednotlivých třídách, dle vyučovacího rozvrhu a za pedagogického dozoru. První skupina přichází v 11:30.

Pro přepravu jídla z výdejního místa do jídelny žák používá podnos. Při výdeji si zároveň odebírají příbory a ubrousek. Při stravování jsou všichni žáci povinni řídit se pokyny vedoucí školní jídelny nebo dozorujícího pedagoga, popř. mistrové odborného výcviku. Dále jsou žáci povinni chovat se při stravování ohleduplně a slušně v souladu hygienickými a společenskými pravidly při stolování. Ve všech prostorách školní jídelny se nekouří.

Z technických důvodů, aby nedocházelo k potkávání špinavého a čistého nádobí, nechávají žáci použité nádobí na stolech. Po ukončení oběda je uklízí z jídelny pracovnice pověřená úklidem a mytím nádobí. V 12:25 přichází do školní jídelny druhá skupina žáků a v 13:15 výdej končí. V případě neodebrané stravy ze školní jídelny, mají žáci možnost přídatku zdarma po skončení výdeje.

4. Likvidace zbytků:

Veškeré zbytky ze školní jídelny jsou po skončení doby výdeje likvidovány a odnášeny na určené místo do určených plastových nádob. Ty jsou potom ze školy každý den odváženy.

5. Úklid:

Po skončení doby výdeje obědů, provádí pracovnice pověřená úklidem školní jídelny mytí použitého bílého nádobí, úklid stolů a mytí podlah ve všech prostorách školní jídelny. Ubrusy jsou každý den nově zakládány, jejich praní a žehlení je zajištěno od externího dodavatele.

V Lomnici

3. 7.2003