

## Provozní řád školní kuchyně

- 6:00 nástup do zaměstnání
- 6:00 – 6:45 nachystání potravin, surovin na přípravu pokrmu, i na pitný režim
- 7:00 končí odhlášky strážníků, nákup čerstvých potravin v místním obchodě
- 7:30 – 7:50 normování, příprava zeleniny v hrubé přípravě
- 8:00 – 9:00 příprava přesnídávek, dohotovení, prostření jídelny, ovoce a zelenina
- 9:00 – 9:30 děti svačí pod pedagogickým dohledem, mladší 3 let mají nachystány tácky s přesnídávkou i pití a ovoce či zeleninu, starší si berou sami na tácky jak pití tak stravu
- Aby nedocházelo ke křížení čistého a špinavého nádobí, máme v jídelně stoleček na odkládání použitého nádobí, tzv. špinavou zónu. Kde je nachystaná strava, je zóna čistá.
- 9:30 kuchařka pouklízí celou jídelnu, odnese nádobí do myčky, utře stoly a poté se věnuje přípravě oběda.
- 10.30 – 11.00 výdej obědů cizím strážníkům do jídlonosičů. Po domluvě s obecním úřadem budou obědy roznášet po obci zaměstnanci úřadu. Cizí strážníci jsou povinni si stravu odebrat, pokud si ji neodhlásili.
- 11:50 – 12:10 oběd v jídelně, děti si nalévají polévku sami z mís, mladší ročníky obslouží paní kuchařka. Talíře od polévky se odnesou do špinavé zóny. Pro hlavní jídlo si chodí děti k výdejnímu okénku. Mladším dětem pomáhá paní učitelka, starší si odnáší jídlo sami. Děti si mohou přidat jak jídlo, tak pití. Ovoce, zelenina, pití jsou nachystány v čisté zóně. Po jídle se vše odnáší do špinavé zóny, odkud si jej po odchodu dětí a pedagogického dohledu odveze na vozíčku paní kuchařka.
- 12:15 úklid jídelny, naskládání nádobí do myčky, začíná příprava na odpolední svačinku. Paní kuchařka vše nachystá do čisté zóny. Svačinky jsou nachystány v lednici.
- 12:30 kuchařka odchází domů
- 14:15 – 14:45 děti svačí pod pedagogickým dozorem, svačinku vydává paní uklízečka. Děti po jídle odnáší nádobí do špinavé zóny. Po odchodu dětí a učitelky, naskládá špinavé nádobí do myčky a pouklízí jídelnu i kuchyň, včetně podlah.