



Hygiena provozu

Provoz ve školní jídelně probíhá při dodržování veškerých hygienických předpisů. Všichni zaměstnanci se podrobují prohlídkám u smluvního lékaře. Jsou průběžně seznamováni s veškerými předpisy, které souvisí se školním stravováním. Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů potřebných k přípravě a výdeji pokrmů a veškerého nádobí.

Zaměstnanci musí dodržovat postupy při přípravě stravy a zamezit křížení prostor kontaminaci tepelně zpracovaných pokrmů. Během vaření pokrmů a před výdejem stravy je teplota kontrolována, čímž je zabráněno poklesu pod stanovenou hodnotu.

Závěrečné ustanovení

Vnitřní řád školní jídelny byl projednán a schválen ředitelkou školy.

Vnitřní řád školní jídelny nabývá platnost **2.9. 2024** a ruší vnitřní řád školní jídelny vydaný dne **1.2. 2024**.

Vnitřní řád je průběžně aktualizován.

Vypracovala: Jaroslava Kutějová, vedoucí školní jídelny

Velké Opatovice dne **2.9. 2024**

Jaroslava Kutějová
vedoucí ŠJ

Základní škola Velké Opatovice
příspěvková organizace
Pod Strážnicí 499 • 678 63
IČ: 62073591 • tel: 516 498 913

Mgr. Karín Petrželková
ředitelka školy