

Provozní řád

ŠKOLNÍ JÍDELNA A VÝDEJNA

1. Ve výdejně udržovat stále bezvadný pořádek. Cesty a průchody udržovat stále volné.
2. Nádoby s pokrmy (i prázdné) se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno použít ochranné chňapky.
3. Dbát na to, aby podlahy byly do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků. Při každém rozlítí tekutin po podlaze je nutno jí ihned vytřít!
4. Velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy nepřenášet sám. Požádat o pomoc spolupracovníka.
5. V prostorách výdejny dbát nejvyšší opatrnosti při chůzi, zvláště při přenášení velkých nádob s horkými pokrmy.
6. Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv. Používat ostatní předepsané ochranné pracovní prostředky.
7. Při vzniku úrazu vlastního nebo spolupracovníka ihned ohlásit případ vedoucímu.
8. Je přísně zakázáno klást nádoby naplněné pokrmem nebo umyté na podlahu.
9. Před odchodem z výdejny je třeba se přesvědčit, zda jsou všechny spotřebiče vypnuté.
10. Při obsluze mikrovlnné trouby se musí používat při vyndávání nádobí po ohřevu nebo po vaření chňapka. Mikrovlnná trouba musí být umístěna v takové výši, aby obsluha měla horní část těla nad úroveň vyndávaného nádobí z trouby. Totéž se týká konvektomatu.
11. Pomůcek sloužících k úklidu a čištění podlah (kbelíky, kartáče, košťata, hadry aj.) smí být použito jen k těmto účelům a je třeba uschovávat je na zvlášť k tomu vyhrazeném místě. Těchto pomůcek se nesmí používat k čištění kuchyňského nádobí, stolů apod.
12. Okna a větrací otvory musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu.
13. Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě.

Ing. Stanislav Neuman
ředitel školy