



## POKYNY PRO PROVOZ ŠKOLNÍ JÍDELNY OD 10. 9. 2020

### Doba výdeje stravy od 10.9.2020

**Od 10:30 – 11:25 hod.** se v prostoru školní jídelny stravují cizí strážníci, firmy, důchodci a vydává se jídlo do jídlonosičů. Po této době již nebude možné stravu odebrat! Pokud je předpoklad, že cizí strážník nestihne opustit prostor školní jídelny do 11:30 hod., zvolí pro konzumaci prostor kantýny. Do prostoru školní jídelny se již nevrací, použité nádobí odkládá na vyhrazené místo v kantýně.

**Od 11:25 do 14:00 hod.** se v kantýně stravují pouze cizí strážníci na „menička“ (nelze odebrat stravu na čip). Jak výdej, konzumace, tak sběr použitého nádobí probíhá v prostoru kantýny.

**Od 11:35 – 14:10 hod.** v prostoru školní jídelny probíhá školní a závodní stravování, tzn. stravují se pouze žáci, studenti a zaměstnanci škol a školských zařízení, kteří mají objednanou stravu.

### Výdej stravy

Strava se vydává následujícím způsobem. Na připravený táč s příborem vloží kuchař polévku, druhé jídlo, přílohu i nápoj. Strážník odebírá táč s kompletním jídlem. Samoobsluha při odběru přílohy a nápojů není možná.

### Výdej stravy do jídlonosičů

Strava do jídlonosičů se vydává následujícím způsobem. Na připravený táč strážník plně rozloží jídlonosič. Obsluha u výdejního okénka do něj vydá objednanou stravu. Obsluha se jídlonosiče se nedotýká. Strážník si jídlonosič nekompletuje, ale odchází s táčkem na vyhrazený stůl a tam si teprve jídlonosič kompletuje a následně použitý táč odnáší do prostoru mytí nádobí.

### Mytí použitého nádobí:

Zvláštní pozornost musí být věnována mytí použitého nádobí od strážníků. Po manipulaci se špinavým nádobím a při přechodu na manipulaci s čistým nádobím si obsluha vždy řádně umyje ruce.

Pro zajištění správného mechanického čištění je určující působení saponátů, následná dezinfekce a tepelné působení v určitém čase. Je důležité, aby se zajistilo mytí nádobí při dostatečně vysokých teplotách. V myčkách je potřeba nastavit mycí proces na min. 60 °C. a při oplachu 80 – 85 °C.

Při ručním mytí bývá teplota vody a mycího roztoku mnohem nižší. Z tohoto důvodu je potřeba zajistit finální oplach velmi horkou tekoucí vodou, která nezasáhne ruce. Pro ruční mytí musí být zajištěny podmínky tak, aby nedocházelo ke křížení při manipulaci s použitým a čistým nádobím, proto je nezbytný minimálně dvojřez. Ručně myté nádobí se odkládá do odkapávacích zařízení ve vhodné poloze a zásadně se neutírá.

### Ošetření ploch desinfekčními prostředky

Po ukončení stravování cizích strážníků ve školní jídelně je celý prostor jídelny vyvětrán, stoly, židle a objednávkový box jsou ošetřeny desinfekčním roztokem. Následně probíhá průběžná dezinfekce zejména exponovaných ploch, jako jsou objednávkový box a kliky.

Pro ošetření ploch desinfekčními prostředky se používají přípravky s deklarovanou virucidní aktivitou. Dezinfekční roztoky se vždy připravují těsně před jejich použitím.

**Žádáme, aby všichni strážníci dodržovali základní preventivní hygienická pravidla.**

V Kroměříži 8.9.2020

Ing. Michaela Babuková  
Zástupkyně pro věci ekonomické  
ARCIBISKUPSKÉ GYMNÁZIUM  
V KROMĚŘÍŽI ④  
Pilařova 3, 767 01 Kroměříž  
tel. 573 501 111, 573 341 987  
fax 573 342 343