

Základní škola Velká Bíteš, příspěvková organizace

Vnitřní řád pro školní kuchyni - školní rok 2022/2023

Pracovníci školní jídelny se řídí provozním řádem školní kuchyně, sanitačním řádem pro školní jídelnu, provozním řádem pro školní jídelnu.

Školní kuchyně používá řadu doporučených publikací, receptur:

- Receptury pokrmů pro školní stravování 1. -3. díl (do výdejky je zaznamenána receptura dle čísla stránky - např. 82, 61)
- Receptury pokrmů pro školní stravování - Karel Karásek - 1.,2.,3. část (do výdejky je zaznačena receptura dle čísla stránky - např. st.82, st.63)
- Receptury teplých pokrmů - vydavatelství Merkur (do výdejky je zaznačena receptura dle čísla stránky - např. 82, 63)
- vlastní receptury (do výdejky jsou zaznačeny dle pořadového čísla - např. 1 nr/m, 2 nr/s)
- Seznam alergenů publikovaný ve směrnici 2003/89 ES od 13.12.2014 nařízení 1169/2011 EU

Každá odchylka nebo změna je ručně zaznamenána do receptury pro pozdější použití.

Dle uvážení vedoucího kuchaře a následné konzultaci s vedoucí školní jídelny je možné upravovat gramáž jednotlivých přísad koření, dochucovadel a to do takové míry, aby připravovaný pokrm měl požadovanou chuť.

Následně ve výdejce potravin jednorázově vykazujeme: celá balení koření, dochucovadel, celá balení soli, cukru, všech potravin v dodaném množství tak, aby ve skladě nebyla žádná potravina otevřena (vyjma příloh).


Ve výjimečných případech, např. při horší kvalitě brambor, zejména na jaře je možné navýšení množství vydaných brambor.

Gramáž masa je možné povýšit či ponížít ve výjimečných případech a to tak, aby byla zachována hospodárnost, kvalita a řádné využití svěřené potraviny.

Vedoucí kuchař zodpovídá za řádné hospodaření se svěřenými potravinami.

Velká Bíteš 1.9.2022

Vyhotoveno ve 2 originálech - 1x ředitelna, 1x školní jídelna



Marcela Polová
vedoucí ŠJ



Mgr. Věra Kroutilová
ředitelka ZŠ