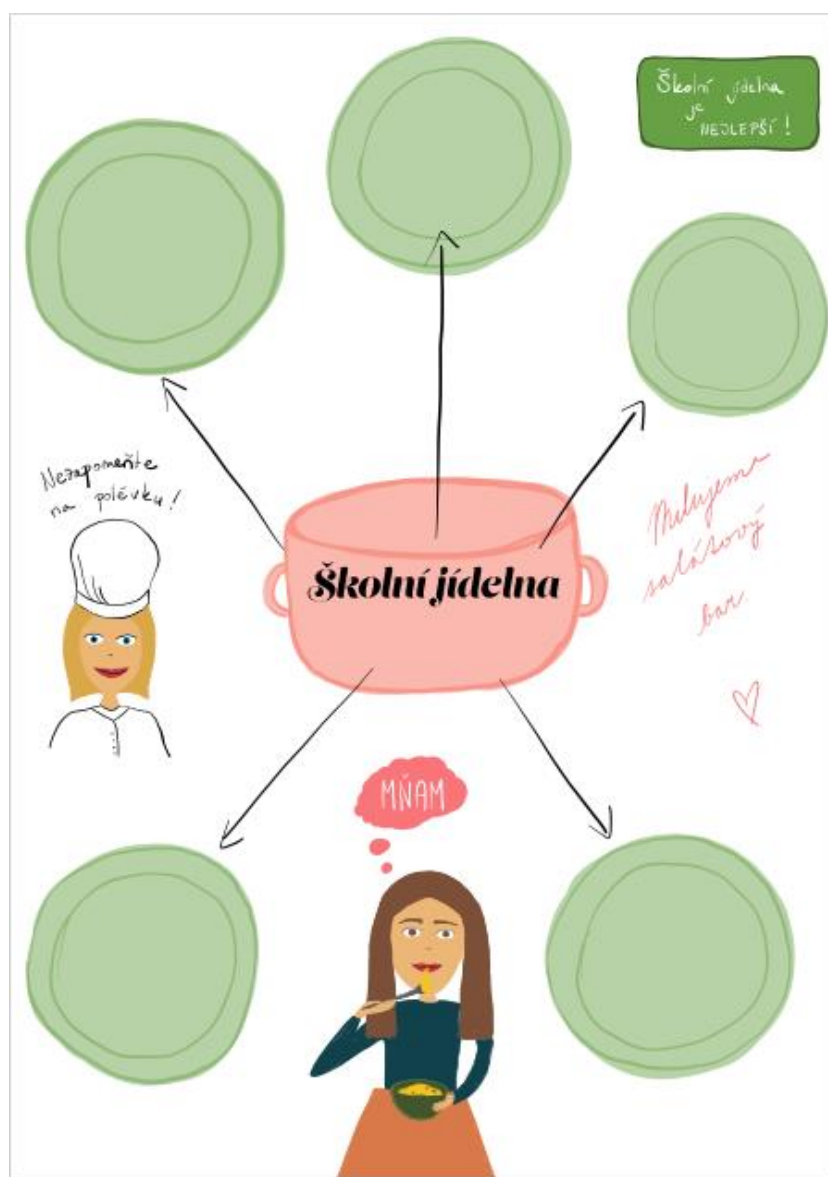


VAŘENÍ

metodický materiál pro výuku předmětu příprava pokrmů
2. stupeň ZŠ

JAK FUNGUJE ŠKOLNÍ JÍDELNA



Zahájení

Dnes se podrobněji seznámíme s těmi, kteří pro nás denně vaří dobré obědy - s prací školní jídelny.

Jak funguje školní jídelna

V předchozích hodinách jsme si vyzkoušeli vaření pro větší skupinu lidí. Jaké to asi je vařit pro sto, dvě stě nebo i více strážníků? Jaké to je vařit ve školní jídelně? Napadlo vás někdy se nad tím zamyslet? Kdo podle vás sestavuje jídelníček školní jídelny? Myslíte si, školní jídelna si může vařit, cokoli si naplánuje, nebo podléhá nějakým pravidlům či omezením? Víte, co je to spotřební koš? Myslíte si, že je vaření ve školní jídelně jednoduché? Teď máme možnost toto vše zjistit.

Rozdělíme se do skupin po čtyřech. Naším úkolem je pečlivě si pročíst text „Jak funguje školní jídelna“. Následně text ve skupině společně zpracujeme do podoby **myšlenkové mapy**. Můžeme postupovat například takto: každý žák ve skupině si nejprve podtrhne klíčová slova v textu. Potom si skupina klíčová slova porovná, a jakmile se na nich shodne, rozepíše je na velký papír do podoby myšlenkové mapy tak, že ve středu je uveden ústřední pojem „školní jídelna“ a od něj všemi směry vybíhají související pojmy v podobě rozvětveného systému. Doporučujeme použít různé barvy, kreslit obrázky. Také je možné mapu doplnit o poznatky, které nejsou uvedeny v textu, například vlastní zkušenosti s naší školní jídelnou, nejoblíbenější pokrmy apod. Každá skupina poté svou mapu komentuje před ostatními spolužáky. Všechny mapy vyvěsíme v učebně na nástěnku. Vybrané nejzdařilejší mapy můžeme vyfotit a umístit na web školy.

Jak funguje školní jídelna

Ráda bych vám zde představila jednu běžnou školní jídelnu na základní škole, která vaří kolem 250 obědů denně a ve které pracují tři kuchařky a jedna vedoucí školní jídelny. Začínáme!

Pracovní tým školní jídelny je následující:

- **Vedoucí školní jídelny** - ve škole je přítomna dva dny v týdnu v pevně vymezených dnech a časech. Má úřední hodiny a zodpovídá za chod celé školní jídelny, konkrétně za organizaci práce, personální obsazení, veškerou dokumentaci, která je potřeba ve školní jídelně, tvorbu jídelníčků, jednání s dodavateli a objednávání surovin.
- **Hlavní kuchařka** - má na starosti chod kuchyně. Pracuje na základě jídelníčků, které jí předává vedoucí školní jídelny. Pokud je organismus jídelny zdravý, vše probíhá na základě společných diskusí, a nikoliv direktivně. Vedoucí kuchařka má jídelníček k dispozici minimálně týden dopředu a na jeho základě připravuje tzv. žádanku potravin, která se opět vrací k vedoucí školní jídelny a ta potraviny objedná. Vedoucí kuchařka organizuje práci v kuchyni od ranního příchodu až po konec pracovní doby. Je zodpovědná za dodržování hygienických pravidel při zpracování a uchovávání potravin, za úklid a sanitaci kuchyně v pravidelných cyklech - denně, týdně, v době prázdnin. Zodpovídá za správné vyplnění výdejek potravin jako podkladu pro vedoucí školní jídelny. Má na starosti sklad suchých potravin a jeho evidenci.
- **Kuchařka** - pracuje v páru s vedoucí kuchařkou. Opět - v dobře fungující organizaci je ideální, když se střídají po týdnu, kdy jedna vaří hlavní chod a druhá polévky, saláty a přílohy. Zastupuje hlavní kuchařku v době její nepřítomnosti a přebírá její zodpovědnosti.
- **Pomocná kuchařka** - vykonává pomocné práce, které neznamenaají menší důležitost než ty ostatní. Ve školní jídelně nelze jednu činnost oddělit od druhé. Vše na sebe vzájemně navazuje. Pomocná kuchařka připravuje veškerou zeleninu a ovoce na polévky a saláty. Spolupodílí se na vaření polévky a doplňkových jídel. V její kompletní odpovědnosti je mytí nádobí a obsluha mycích zařízení. Zodpovídá za úklid pracovních ploch po jednotlivých pracovních činnostech během dne. Má na starost přípravu nádobí na servírování stravy před výdejem a jeho úklid po ukončení výdeje stravy. Uklízí kuchyni před ukončením pracovní doby a provádí následnou kontrolu, že je kuchyně připravena na další pracovní den.

Pracoviště školní jídelny:

- Šatna kuchařek/kancelář

Denní místnost pro kuchařky s šatnovými skříňkami, kterou má každá sama pro sebe, jsou uzamykatelné a mají oddělený prostor pro osobní oblečení a pracovní oblečení a obuv. Šatna může sloužit i jako běžná administrativní místnost - kancelář s počítačem pro hlavní kuchařku.

- Zelenina

Uzavřená, dobře větratelná a chladná místnost, kde se uchovává a zpracovává zelenina. Jsou zde lednice na očištěnou zeleninu, pracovní plocha a dřezy na čištění a mytí zeleniny, která odsud odchází ke zpracování do školní jídelny.

- Masna

Uzavřená, dobře větratelná a ideálně chladná místnost, kde je chladnička na maso chlazené, mrazák na maso mražené, dřez na mytí rukou a pracovní plocha na předpřípravu masa. Může zde být řeznický špalek na porcování masa.

- Suchý sklad

Uzavřená místnost s regály pro umístění všech suchých potravin, jako jsou obiloviny, luštěniny, sterilované potraviny, oleje, koření a také potraviny, které zvýrazňují chutnost pokrmů (dochucovadla). Může zde být lednice na chlazené polotovary - máslo, smetana, šunka, droždí, sádlo apod. Může zde být i mrazák s mraženou zeleninou, ovocem.

- Samotná kuchyně, která je rozdělena do několika pracovních částí:

- Zpracování zeleniny: označená plocha, kde se zpracovává již očištěná zelenina do konečné podoby - polévky, saláty, přílohová zelenina.
- Zpracování syrového masa: označená plocha, kde se zpracovává syrové maso, musí zde být dřez pouze pro mytí masa.
- Zpracování vařeného masa: označená plocha pro konečnou úpravu vařeného masa - například porcování pečeného celku masa.
- Úsek zaměřený na přípravu těsta: například na bramborové nebo kynuté knedlíky, buchty, koláče.
- Černá kuchyně: místo, kde je velká myčka nádobí a velký dřez na mytí velkých hrnců, plechů od buchet a gastro nádob, což jsou nádoby podobné plechům. Tyto prostory se používají hlavně v době přípravy vaření a v průběhu vaření. Po ukončení vydávání obědů se zde ještě umyjí gastro nádoby, ve kterých byl udržován oběd a ze kterých byl podáván strážníkům.
- Varna: část kuchyně, kde se odehrává hlavní vaření. Jsou zde trouby, velká pánev, velké kotle na vaření, konvektomaty - profesionální parní trouby, které umí mnoho věcí, nahradí smažicí pánve, obyčejné trouby. Vaří se v nich rýže, smaží řízky, zapékají jídla. Vejde se do nich větší množství plechů najednou (podle velikosti). Velikánskou předností konvektomatů je funkce „regenerace“, tj. uchování uvařeného jídla až do doby vydávání strážníkům, aniž by klesla jeho kvalita.
- Výdej: část prostor kuchyně, kde se vydává strava. Může zde být výdejní ohřívací pult, kde jsou gastro nádoby částečně ponořené do horké vody, která zabrání vychladnutí pokrmu a udržuje jej v potřebné teplotě pro výdej stravy. U nás zahříváme na 100 °C a teplotu poté stahujeme na 75 °C. Voda se vždy po ukončení výdeje vypouští a pult se umyje a připraví na další den.
- Prostor pro mytí bílého nádobí: zde se myje běžné bílé nádobí od strážníků a příbory jako v každé domácnosti, jen zde není malá myčka pro rodinu, ale velká průmyslová myčka.

Podrobně si vše ukážeme na dvou příkladech fungování jídelny.



Co všechno se v jídelně děje před začátkem školního roku a co je potřeba udělat

Ve školní jídelně, o které si zde povídáme, si paní kuchařky nejdříve první měsíc letních prázdnin vybírají dovolenou. Po deseti měsících vaření pro 250 strážníků potřebují odpočinek. To je vždy doba pro všechny větší opravy, malování a vše, na čem pracují jiní lidé, kteří nejsou zaměstnaní ve škole, ale v nějaké firmě, která tyto činnosti vykonává (malíři, zedníci, instalatéri....). Vědí, že vše musí být hotové na začátku měsíce srpna, kdy se paní kuchařky vrací a začínají s úklidem po opravách, říká se mu generální úklid kuchyně a přilehlých prostor:

- Suchý sklad - úklid polic a regálů (mokry, suchy), mytí lednic a mrazáků, mytí oken, podlah.
- Sklad ovoce a zeleniny - úklid veškerých ploch, mytí kachliček, dřezů a nádobí, mytí lednic, oken.
- Masna - tytéž činnosti jako ve skladu zeleniny a ovoce.
- Samotná kuchyně je rozdělena na varnu (zde se vaří), výdejnu (vydává se zde strava) a mycí prostory (černé nádobí - hrnce, plechy, pekáče, gastro nádobí, bílé nádobí - nádobí pro výdej stravy). Je potřeba umýt vše, co se v těchto prostorách nachází, od trubek topení ve vzduchu, vzduchotechniky, obkladů na stěnách, strojových zařízení (myčky, robot stolní, robot velký, váhy, trouby, kotle, pánve, gastro vozíky, všechny pracovní plochy, okna). Naposledy se umyje všechno nádobí a uklidí se zpět do polic. Podlaha se mezitím umyje nepočítaněkrát.

To vše dělají paní kuchařky. Ve spolupráci s vedoucí školní jídelny se provádí kontrola mycích a úklidových prostředků, lékárníčky, připravuje se velká objednávka surovin pro první týden vaření - doplňuje se sklad. Je potřeba generálně uklidit a umýt i prostory školní jídelny, kde se strážníci stravují. Mnohdy to dělají opět paní kuchařky, v některých školách paní uklízečky.

Vedoucí školní jídelny v prvním prázdninovém týdnu zpracovává uzávěrku školního roku ve speciálním počítačovém programu. Je potřeba připravit seznamy přeplatků: rodiče během školního roku posílají zálohy na stravné svých dětí a současně průběžně děti odhlašují, např. v době nemoci. Peníze zůstávají ve škole na jejich stravovacích kontech a po uzávěrci školního roku program vše spočítá a připraví seznam, kterým rodičům a jakou částku je potřeba vrátit. Zde se musí zadat příkaz do banky k hromadnému vrácení stravného.

Vedoucí musí vyřídít veškeré dokumenty týkající se různých projektů, např. Ovoce do škol, Mléko do škol, i organizací, které podporují stravování dětí z rodin, které si to z nějakých důvodů nemohou dovolit. Kontroluje, zda má všechny přihlášky do školní jídelny od příchozích prvňáčků. Za všemi těmito činnostmi je práce vedoucí školní jídelny.

V rámci posledního týdne prázdnin, tzv. přípravného týdne, kdy je škola plná učitelů, kteří se připravují na nový školní rok, vedoucí školní jídelny dokončuje jídelníček, kontroluje objednávku surovin, vyjednává s novými a stávajícími dodavateli, kontroluje, zda na bankovní účet školní jídelny přišly zálohy od rodičů na stravné pro děti na září. Připravuje plán speciálních akcí pro nadcházející rok, např. Poobědvej se svým prvňáčkem, Farmářské dny a trh, ukázkové menu na Adventním jarmarku apod. Někde má vedoucí školní jídelny na starosti všechny školní akce, kde se objeví jídlo.

Před začátkem školního roku je také nutné zkontrolovat vnitřní a organizační řád školní jídelny, zda stále platí, a pokud ne, zapsat změny. Jedná se o práva a povinnosti nejen strážníků, ale i školy a školní jídelny, organizaci výdeje stravy ve školní jídelně, ceny stravy na následující školní rok.

Je dobré zajistit pro školní jídelnu jako celek školení hygienického minima a správné výrobní praxe přímo na pracovišti. Výhodou tohoto školení je, že probíhá přímo na konkrétním pracovišti v konkrétních podmínkách a reaguje na aktuální stav kuchyňského prostoru. Na tomto školení se celý tým školní jídelny dozví novinky v legislativě a závazných požadavcích na dodržování hygienických předpisů v oboru školních jídelen. Společně si zopakují, jaká rizika mohou vzniknout, pokud se nedodrží správná výrobní praxe. Například když se syrové maso a syrová vejce zpracovávají na

místech, která k tomu nejsou určena, může dojít ke kontaminaci, tzn. k přenesení například bakterií salmonely na již uvařené pokrmy, a může tak dojít k plošné nákaze strávníků. Proto jsou místa zpracování jednotlivých kategorií potravin přesně určena. Taktéž jejich úklid (sanitace) má svá pravidla. Znamená to, že i pracovní pomůcky na jednotlivé pracovní úkony jsou odděleny, např. prkénko pouze na krájení syrového masa, nůž pouze na krájení syrového masa, mísa pouze na rozklepávání vajec.

Všechna školní zařízení se řídí vyhláškou o školním stravování, kde jsou stanoveny výživové normy pro jednotlivé kategorie strávníků - říká se jim „spotřební koš“. Jedná se o měsíční údaje plnění výživových norem. Kategorie plnění a sledování ve spotřebním koši jsou: maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky, cukry, zelenina, ovoce, brambory, luštěniny, rostlinná masa, ostatní potraviny.

Školní jídelna funguje samostatně nebo je součástí školy.

Každou školní jídelnu mohou kontrolovat tyto státní kontrolní orgány:

- Česká školní inspekce (ČŠI) kontroluje plnění spotřebního koše, správné zařazení surovin do jednotlivých kategorií, cenové kalkulace na jednotlivé obědy, správnost řádů školní jídelny, dokumentaci, která je nutná ke školní jídelně (příhlášky na stravování, platby za obědy a správné vedení kont jednotlivých strávníků apod.).
- Okresní hygienická stanice či Krajská hygienická stanice („hygiena“) kontroluje hygienické zásady v rámci přípravy pokrmů, čistotu jednotlivých pracovišť, ale i oděvů kuchařek, postup, jak se myjí ruce a jaké prostředky se používají na mytí a úklid, zda používáme jednorázové papírové ručníky, a ne látkové, které by mohly být zdrojem bakterií. Dále kontrolují správné skladování potravin, dodržování jejich minimální trvanlivosti, hygienu výdeje stravy strávníkům.
- Státní veterinární správa kontroluje původ masa, ryb, mléčných výrobků, medu, jejich skladování a uchovávání, data trvanlivosti, údaje o původu jednotlivých kategorií, údaje o dodavatelích.
- Inspekce životního prostředí kontroluje správné nakládání s odpadem ze školní jídelny, zajištění jeho likvidace v kompostéru či zajištění odvozu smlouvou s odvozovou firmou.

Kde se vzal náš oběd?

Jak vypadá náš pracovní den, například je-li na jídelníčku toto oblíbené menu: zeleninová polévka, pečené kuřecí paličky s bramborovou kaší, dip ze zakysané smetany?

6:30 až 8:30 příprava veškeré zeleniny, mytí, čištění, příprava do jednotlivých pokrmů

6:30 přijíždí řezník a dováží požadované množství kuřecích paliček od českého dodavatele

7:00 až 8:30 příprava masa a rozdělení na plechy

9:00 začínáme vařit polévku a druhý chod

10:00 příprava dipu ze zakysané smetany a případně bylinek, olivového oleje, česneku

11:00 až 11:15 příprava třiceti porcí do termo nádob (udrží stálou teplotu pro převoz), které si odváží jiná škola, k odváženým obědům je potřeba vyplnit formulář, kde je uveden počet porcí, druhy jídel a teplota pokrmů v době, kdy je dáván do připravených termo nádob

11:15 výdej pro pedagogické pracovníky, vychovatelky a rodiče, kteří jdou dětem pro oběd v první den nemoci

11:45 počátek výdeje strávníkům

14:30 konec výdeje a finální úklid kuchyně

V průběhu vaření se nádoby myje průběžně tak, jak se ušpiní. Pokud má paní kuchařka prostor, připravuje si počty surovin na další dny a vypisuje tzv. žádanku na objednání potravin pro vedoucí školní jídelny. Do této doby se musí vejít i pracovní porada.

15:00 konec pracovní doby

Co se děje se zbytky ve školní jídelně?

Možnosti jsou dvě. Tedy možnosti správné. Školní jídelna má možnost zakoupit elektrický kompostér, který umí ze zbytků pokrmů ze školní jídelny vyrobit hmotu, jež se může vhodit do hnědých popelnic a je součástí bioodpadu. Kompostéry jsou různých velikostí podle objemu zbytků ve školní jídelně. Dále může jídelna uzavřít smlouvu o odvozu odpadu s firmou, která se zabývá svozem komunálního odpadu a umí odvážet a následně likvidovat i zbytky z gastronomických zařízení.

zpracovala Mgr. Olga Chlápková, vedoucí školní jídelny



Beseda s vedoucí školní jídelny

Do hodiny pozveme vedoucí naší školní jídelny. Paní vedoucí se zúčastní prezentace myšlenkových map a komentuje jejich obsah. Doplní, pokud některý detail chybí, nebo upřesní, pokud se práce školní jídelny v něčem liší. Odpovídá na dotazy žáků, vypráví o své profesní dráze, co je na práci ve školní jídelně nejvíce náročné a co přináší největší uspokojení.



Reflexe

Byla pro nás informace o práci školní jídelny nová, překvapivá? Asi málokdo tušil, jak je tato práce náročná. Od nynějška si asi budeme školních obědů i práce kuchařek více vážit.