

Personál školních jídelen se seznámil na žižkovské radnici s hygienou stravovacích provozů

29.08.2018

V úterý 28. 8.2018 proběhlo každoroční školení pro personál školních jídelen z městské části Prahy 3.



✘ V letošním roce bylo školení zaměřené na hygienu stravovacích provozů, a zúčastnilo se 50 pracovníků školních jídelen, což jsou dva pracovníci z každého pracoviště. Přednášela ředitelka odboru hygieny dětí a mladistvých hl. města Prahy Ing. Anna Füleova a její přednáška se zaměřila na všechny povinnosti, které musí zařízení plnit při přípravě stravy pro dětské stravníky. ✘

Povinností je opravdu mnoho, od zacházení s potravinami až po osobní hygienu. Účastnice velmi pozorně přednášku sledovaly, neboť ví, že příprava bezpečné stravy je tou nejdůležitější složkou jejich práce. Snahou jídelen je připravovat zdravou stravu, která dětem chutná. Ale její zdravotní nezávadnost, která je závislá na pečlivém dodržování hygienických předpisů, je prioritou.

Závěrem školení účastníkům provedla paní doktorka Danuše Antošová instruktáž ke správnému mytí rukou. Aby to nebylo pouze teoretizování byl připraven malý test a praktický nácvik správného mytí rukou. Pracovnice měly možnost si vyzkoušet, jestli si umí správně umýt ruce. Paní doktorka následně demonstrovala, jak se dá kvalita umytých rukou ověřit s pomocí UV lampy.