

Praha 3 školila kuchařky

21.02.2020


I letos odbor školství připravil odborné školení z oblasti hygienického minima a správné hygienické praxe pro zaměstnance školních jídelen naší městské části.



Je prázdninový čtvrtek, ale na radnici je rušno. Sál zastupitelů zaplnily kuchařky Prahy 3, které se přišly vyškolit v hygienických předpisech. Říkáte si, proč o prázdninách? Je to proto, že je to ten správný čas, kdy mohou kuchařky odložit zástěry a vařečky a mohou se v klidu vzdělávat.



Praha 3 věnuje vzdělávání pracovníků škol vysokou pozornost, a netýká se to jen pedagogů. Uvědomujeme si, že i taková samozřejmost, jako je každodenní oběd ve školní jídelně, vyžaduje mnoho odborných znalostí všech, kteří se na přípravě jídla podílejí.

 Nejdůležitějšími znalostmi jsou právě ty z oblasti hygieny. Pravidelně každý rok připravuje odbor školství odborná školení, která mají vliv na vysokou úroveň a bezpečnost stravování ve školních jídelnách naší městské části.

Tentokrát sál zastupitelů zaplnilo více než 60 pracovníků kuchyní. Jednalo se o pracovníky všech pozic, od vedoucích jídelen, přes kuchařky až po pomocný personál. Školení bylo cíleno zejména na nové pracovníky jídelen, ale zúčastnit se mohl každý pracovník jídelny, kterého tato problematika zajímá.

Školitelkou byla osoba nejpovolanější, ředitelka Odboru hygieny dětí a mladistvých hlavního města Prahy, Ing. Anna Füleová, které asistovala vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých poboček Západ, Severozápad a Sever Mgr. Ivana Průšová.



Školení z oblasti hygienického minima a správné hygienické praxe trvalo 3 hodiny, ale bylo natolik zajímavé, že by se posluchači jistě vydrželi školit mnohem déle. Náročná problematika předpisů a postupů v oblasti hygieny byla velmi poutavě vykládána, navíc vhodně prokládána příklady z praxe, doprovázena i patřičnými ilustrativními snímky. Některé příklady byly natolik závažné, že budou mít pro pracovníky kuchyní opravdu hodně výchovný efekt. Na druhou stranu byly jídelny Prahy 3 pochváleny, že se tyto problémy v našich jídelnách nevyskytují.

Školení mělo velký úspěch, odbor školství velmi potěšila hojná účast pracovníků jídelen, která svědčí o jejich zájmu o problematiku i o snahu dělat svou práci poctivě a bezpečně. A to je velmi důležité, vaří přece pro děti.

Text: Mgr. Alena Strosserová, foto: Pavel Šmída