

Provozně sanitační řád školní jídelny

Provozovna : Základní škola Kunčina, okres Svitavy, Kunčina 248

Vedoucí školní jídelny : Lenka Skácelíková

Kuchařka : Eva Čelková

Pomocná kuchařka : Květoslava Nováčková

Pracovnice v provozu : Martina Šabacká

Pro potřeby tohoto provozně sanitačního řádu se sanitací rozumí komplex činností : **čištění, úklid, dezinfekce a deratizace.**

I: Průběžný úklid

- Je prováděn během provozu zařízení v takovém rozsahu, aby byla zachována provozní čistota, dle hygienických předpisů
- V rámci tohoto úklidu jsou odstraňovány zbytky potravin, znečištění pracovních ploch
- Myjí se použité stroje, nářadí, nádobí.

II. Denní úklid

- Je prováděn vždy po skončení provozu zařízení
- Umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí
- Umytí pracovních ploch
- Umytí sporáku a všech pracovních ploch potřebných k výdeji
- Umytí dřezu, umyvadla
- Průběžné odstraňování odpadů z kuchyně
- Umytí podlah v kuchyni
- V hygienických zařízeních se myjí a dezinfikuje veškerá zdravotnická /umyvadlo, WC, sprchový kout/

III. Týdenní úklid

- Úklid skladových prostor
- Umytí omyvatelných částí stěn, okenní parapety, povrchy radiátorů

- Vymytí lednice

IV. Sanitární den – velký úklid

- Je prováděn nejméně 1x za 3 měsíce
- Celkový úklid všech pracovišť
- Vymytí regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
- Mytí talířů, příborů, sklenic
- Údržba a opravy zařízení
- Mytí dveří, oken
- Čištění svítidel, odsávacích krytů
- Dezinfekce nádob na odpadky

Úklid v celé provozovně je prováděn mokrou cestou, mycí a čisticí prostředky jsou označeny.

Úklid kuchyně a skladu potravin zajišťují pracovníce kuchyně. Prostory pro strážníky uklízí pracovníci provozu.

Dezinfekce je prováděna schválenými dezinfekčními přípravky. Příprava dezinfekčních roztoků je prováděna v souladu s pokyny výrobce.

Dezinsekce je běžně v zařízení prováděna jako preventivní /dodržování čistoty ve skladu /

Deratizace je prováděna jako souhrn preventivních opatření.

Provozně sanitační řád je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy.

Vyhláška 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Vyhláška 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška 137/2004 Sb.

Covid-19 : dezinfekce stolů po každé skupině žáků, určený počet žáků u stolu, ochranné rukavice, pokrývka hlavy, rouška, opětovné umývání rukou.

SANITÁRNÍ DNY

DATUM	PRÁCE

Vypracoval : Lenka Skácelíková