

Provozně sanitační řád školní jídelny

Provozovna : Základní škola Kunčina,okres Svitavy, Kunčina 248

Vedoucí školní jídelny: Hana Čonková
Kuchařka: Monika Burdová
Kuchařky: Jiřina Topinková
Pracovnice v provozu: Lucie Řádková

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 pracovníci 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.

Je koncipován tak, aby vyhovoval požadavkům **KHS** a platným předpisům (258/2000 Sb., 137/2004 Sb., 110/1997 Sb., Nařízení (ES) 852/2004).

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

Vypracovala : Hana Čonková