

Základní škola Dřevohostice, okres Přerov, příspěvková
organizace,
Školní 355, 751 14 Dřevohostice

SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Denní úklid

Na pracovišti je nutné dodržovat pořádek a čistotu, jak na všech pracovních plochách, tak na zařízení a všech ostatních prostorách kuchyně. Je nezbytně nutná maximální čistota pracovníků a jejich pracovního oblečení. Pracovníci tedy přicházejí na pracoviště vždy v čistém pracovním oděvu a obuvi, jsou upravení. Úklid pracovních ploch provádí pracovnice kuchyně průběžně během dne.

Po dokončení přípravy stravy se provádí:

- Umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí.
- Umytí a následná dezinfekce pracovních ploch a následný oplach, a to i těch ploch, které v daný den nebyly použity k pracovní činnosti.
- Umytí a následná dezinfekce plochy pro výdej pokrmů cizím strávníkům- stůl, židle (jídlonosiče) + (stravování potravinářů).
- Umytí stolu ve výdejní části sloužící pro potravináře.
- Umytí podlah v kuchyni a provozní chodbě.
- Umytí vozíku k převozu nádob.
- Umytí umyvadel, dřezů (na černé nádobí, zeleninu, maso, vejce,...), výlevky.
- Průběžné odstraňování odpadků z kuchyně.
- Kontrola, případné očištění jídlonosiče v soukromé lednici v šatně potravinářů pro žáka s dietní výjimkou.
- Příjem zboží, kontrola data spotřeby či minimální trvanlivosti, celistvosti obalového materiálu u skladovaných potravin, kontrola teplot ve skladech, chladicích a mrazicích zařízeních.

Na pracovišti v prostorách kuchyně nesmějí být předměty, které tam nepatří.

Týdenní úklid

Pracovníci kuchyně 1x týdně provádí:

- Vymytí a dezinfekce chladicích zařízení.
- Umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch.
- Úklid skladových prostor.
- Umytí a dezinfekce regálů ve skladu na potraviny.
- Výměna čisticích pomůcek (hadry, kartáče, houbičky) pro umývání nádobí.

Měsíční úklid

- Mytí obkladů a všeho nábytku v kuchyni.
- Dezinfekce a umytí vnitřního prostoru mrazicího zařízení.
- Omytí všech dveří, klik, parapetů, dezinfekce příručního nádobí.
- Omytí a dezinfekce myčky na bílé nádobí.
- Kontrola funkčnosti, označení a uložení sanitačních prostředků.
- Kontrola pravidelného provádění řádného úklidu.
- Vyřazení poškozeného nádobí.

Čtvrtletní sanitární dny (během prázdnin a ve volných dnech)

- Očista všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů.
- Případná oprava zařízení.
- Čištění svítidel v zařízení.
- Mytí oken, topných těles, vnější části vzduchotechniky.

1 x za rok

- Deratizace a dezinfekce dle potřeby na zavolání, není zajištěna smluvně.
- Provádí se výmalba stěn, skladů a jídelny a to prostředky určenými do potravinářských prostor.
- Mytí a čištění veškerého inventáře.
- Čištění odpadů.
- Vývoz septiku dle potřeby.
- Školení pracovníků v potravinářství.
- Cejchování měřidel – 1x/2 roky

K dezinfekci povrchů se používají pouze dezinfekční přípravky, které jsou určeny pro styk s potravinami. Po dezinfekci ploch se vždy řádně provádí oplach. Použití dezinfekčních prostředků dle aktuálních zásob. K tomuto účelu slouží přiložený Sanitační plán s použitím konkrétních čist. s chem. prostředků dle místa použití.

Pracovnice kuchyně a úklidu:

.....

.....

.....

PLÁN ÚKLIDU

K dezinfekci se používají následovně:

PRACOVNÍ PLOCHY

OBKLADOVÉ PLOCHY

PODLAHY

STROJE, PŘÍSTROJE,... ..

CHLAD. A MRAZ.ZAŘÍZENÍ

POLICE, REGÁLY

VZDUCHOTECHNIKA (VNĚ)

ODTOKOVÉ KANÁLKY

ODPADKOVÉ KOŠE

VÝLEVKA, DŘEZY, UMYVADLO

SOC. ZAŘÍZENÍ – TOALETA

- PODLAHA

- UMYVADLO, SPRCHA

- STĚNY

ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST – VÝLEVKA

- PODLAHA

- STĚNY

Základní škola Dřevohostice, okres Přerov
příspěvková organizace
Školní 355, 751 14 Dřevohostice
☎ 581 711 031, 581 711 334
IČO: 70040656

V Dřevohosticích dne 1. 2. 2017


.....

Petra Poledňáková
vedoucí ŠJ


.....

PaedDr. Nataša Kučerová
ředitelka ZŠ