



Směrnice: ZS 4/2019	
PROVOZNĚ SANITAČNÍ ŘÁD STRAVOVACÍHO ZARÍZENÍ	
Číslo jednací:	
Spisový znak:	
Skartační znak:	
Vypracoval:	Veronika Janečková, vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Hana Petrová, ředitelka školy
Řád nabývá účinnosti ode dne:	02.09.2019
Ruší se řád ze dne:	01.09.2018

1. Průběžný úklid – denně několikrát

- je prováděn během provozu zařízení v takovém rozsahu, aby byla zachována provozní čistota
- v rámci tohoto úklidu jsou odstraňovány zbytky poživatin, je odstraňováno znečištění pracovních ploch, myjí se použité stroje, nářadí a nádobí, jídelní stoly se otírají
- výměna OOPP - dle potřeby - vždy před výdejem stravy

2. Denní úklid

- myjí se zejména všechny pracovní plochy, nářadí, nádobí
- stroje a zařízení, které byly používány, se rozeberou a dokonale umyjí
- provádí se mytí dřezů, umyvadel, obalů znečištěných od poživatin
- myjí se podlahy

3. Týdenní úklid

- je prováděn jednou za týden - v pátek v rozsahu denního úklidu, včetně mytí podlah kanceláře, schodiště, chodby, boxů, skladu potravin, šatny
- myjí se chladicí zařízení
- v hygienických zařízeních se myjí a dezinfikují podlahy, obklady, umyvadla, záchodové mísy včetně nádob na odkládání hygienických potřeb
- pomůcky na čištění (hadry, žínky, kartáče) dezinfikovat ponořením na 1 hod. do dezinfekce

4. Měsíční úklid

- rozmražení a dezinfekce chladniček a mrazícího zařízení
- umytí obložení stěn, radiátorů ÚT, dveří a parapetu
- umytí a dezinfekce zásuvek pracovních stolů
- umytí skladových regálů

5. Velký úklid

- 2 x ročně srpen a únor – myjí se okna, osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, skladové regály, čistí se box na brambory, důkladně se vymývají tácy a talíře, odstavují se stoly, čistí se kanály
- odstraňují se nepotřebné věci, je prováděna údržba a opravy.

6. Provoz kuchyně v době prázdnin

29.10. -30.10.2019	podzimní prázdniny	SANITÁRNÍ DNY
23.12. -3.1.2020	vánoční prázdniny	SANITÁRNÍ DNY
31. 1. 2020	pololetní prázdniny	SANITÁRNÍ DEN
10.2. -16.2.2020	jarní prázdniny	SANITÁRNÍ DNY
9.4. 2020	velikonoční prázdniny	SANITÁRNÍ DEN

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

Dezinfekce je prováděna schválenými dezinfekčními přípravky. Příprava dezinfekčních roztoků a jejich použití je prováděno v souladu s pokynem výrobce. Větší rozsah dezinfekce, než je uveden v provozním řádu, je prováděn na pokyn orgánu hygienické služby v souvislosti se zhoršenou epidemiologickou situací, např. při výskytu alimentární infekce v zařízení.

Dezinsekce je běžně v zařízení prováděna jako preventivní (dodržování čistoty ve skladech, přípravách, varně, v okolí skladovacích kontejnerů).

Deratizace je prováděna jako souhrn preventivních opatření, která jsou stejná jako u dezinsekce. Navíc jsou provedena opatření, která zamezují vniknutí hlodavců do zařízení (zakrytí kanalizačních vpustí, husté mříže v oknech skladovací části). V případě potřeby je prováděna represivní deratizace.