

Základní škola a Mateřská škola Kostomlaty pod Milešovkou	
Sanitační řád školní jídelny (kuchyně a výdejny jídel)	
Č.j.:	Účinnost od: 1.11.2018
Spisový znak: A.I.	Skartační znak: A5
Změny:	

Údaje o zařízení

Základní škola a Mateřská škola Kostomlaty pod Milešovkou, se sídlem Světecká 285, Kostomlaty pod Milešovkou, IČ: 72745380, zastoupená ředitelem Ing. Petrem Martínkem, zřizovatel – Obec Kostomlaty pod Milešovkou
Školní jídelna – pracoviště Školní 118 a 133, tel. 417 871 044
Vedoucí ŠJ : Lenka Richterová

Úklid a běžná ochranná dezinfekce

Úklid všech pracovišť, prostor a vybavení se provádí průběžně za použití mycích, případně desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu s cílem předcházet a zamezit vzniku otrav z pokrmů, infekčním onemocněním a výskytu nežádoucí fauny.

Smí být použito jen přípravků schválených pro potravinářské účely a to v nezbytné koncentraci a za podmínek stanovených výrobcem.

Ke všem druhům používaných mycích a desinfekčních prostředků musí být k dispozici „bezpečnostní listy“ s jejichž obsahem byli zaměstnanci seznámeni.

Je zakázáno přelévat mycí a desinfekční prostředky nebo jejich roztoky do obalů – lahví od potravinářského zboží – nápojů.

Při práci s mycími a desinfekčními prostředky je nezbytné používat výrobcem stanovených ochranných pracovních prostředků a pomůcek.

Po celou provozní dobu musí být zajištěn přívod teplé pitné vody, která má v místě odběru teplotu nejméně + 45°C

Úklidové pomůcky určené k hrubému úklidu musí být odlišné a odděleně uloženy od pomůcek užívaných na čištění pracovních ploch a zařízení přicházející do přímého styku s potravinami.

Speciální ochranná desinfekce, dezinfekce, deratizace (dále jen DDD)

Tyto úkony jsou zásadně prováděny pouze smluvními osobami, nebo firmami odborně způsobilými pro tuto činnost.

O provedení DDD jsou na provozovně vedeny záznamy na příslušných tiskopisech s uvedením: data, druhu úkonu, použitých prostředků, počtu návnad, názvu a IČO provádějícího subjektu.

Místa, kde byly návnady položeny, jsou viditelně označena.

Druhy úklidu

Průběžný denní úklid- mytí nejméně jedenkrát denně, případně průběžně po použití, znečištění: podlahové plochy, zařízení pro výdej, pracovní plochy, obklady, dveře, zásuvky a skříňky pracovních stolů, technologické pomůcky a vybavení, použité náčiní, sociální a hygienická zařízení, manipulační prostory, odpadkové nádoby vč. Desinfekce.

Periodický úklid- 2x týdně- lednice a chladících zařízení

1x týdně- parapety, celkově obklady stěn, lednice vč. odmražení

1x za 2 týdny- celkový úklid regálů, skladovacích prostor vč. desinfekce

Velký a mimořádný úklid zahrnuje prvky výše popsaných činností

Sanitační řád školní jídelny

Předběžný úklid- provádí se během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovišti i v hygienických zařízeních byla zachována provozní čistota, tak, aby pro zacházení s potravinami byly používány jen čisté předměty. Zejména se odstraňují zbytky poživatin nebo jiná znečištění z pracovních ploch, myjí se použité stroje a nástroje, nádoby, obaly se odstraňují dle potřeby do odpadů. Úklid je nutno provádět dle hygienických předpisů a k desinfekci je povoleno používat pouze prostředky schválené.

Denní úklid- po skončení provozu se myjí zejména všechny pracovní plochy, náčiní, nádoby a náradí. Myjí se dřezy, umyvadla, podlahy. Odstraní se odpadky, desinfikují nádoby na jejich shromažďování. Odstraní se znečištěné prádlo. Odstraní se poživatiny podezřelé ze zdravotní závadnosti, zbytky pokrmů. V hygienických zařízeních se denně myjí a desinfikují dle druhu vykonávaných činností veškeré vnitřní vybavení, plochy a instalační zařízení. Zajistí se odvoz či likvidace odpadků a uklidí se prostor příjmu zboží.

Týdenní úklid- provádí se v rozsahu běžného denního úklidu, vytřídí se poškozené nádoby a náčiní. Umyjí se a desinfikují chladící zařízení. Umyjí se regály na nádoby, zásuvky

pracovních stolů, podnože, obklady stěn, parapety, čištění pečících trub, úklid skladových prostorů, sklad, škrabka brambor.

Měsíční úklid- provádí se jedenkrát do měsíce. Při měsíčním úklidu je vhodné provést potřebné malé opravy. Kromě rozsahu týdenního úklidu se navíc odstraňují nepotřebné věci, vytrídí se všechny skladované potraviny, dokonale se umyjí všechny skladovací prostory. Alespoň jednou za měsíc se provede odmrazení mrazicího zařízení. Provede se ochranná desinfekce. Za a pod spotřebiči a nábytkem je třeba zajistit úklid na mokro, jeli to technicky možné.

Sanitární den- minimálně jedenkrát za šest měsíců se provádí veliký úklid při tzv. sanitárním dni. Tento sanitární den bude stanoven dle možnosti provozu (hlavní prázdniny, prázdniny během školního roku, kdy není poskytováno stravování, popřípadě, kdy je stravování omezeno). Před velkým úklidem je vhodné provést potřebné opravy. Kromě rozsahu týdenního a měsíčního úklidu se dokonale uklidí veškeré prostory, zařízení a vybavení ve všech částech stravovacího provozu (sanitace myčky nádobí, mytí oken a světlíků, pískování nádobí, čištění svítidel, čištění odsávacích zákrytů, čištění topných těles, úklid po bílení apod.)

Vzhledem k umístění světlíků ve školní jídelně – výdejně (omezený přístup) bude minimálně 1x ročně prováděno jejich mytí odbornou firmou.

Úklid kuchyně, přípravny, skladů potravin a školní výdejny zajišťují zaměstnanci kuchyně. Prostory pro strážníky a všechna hygienická zařízení denně uklízí uklízečka MŠ, resp. ZŠ v případě prostor pro strážníky ve školní výdejně.

Tento Sanitační řád nabývá platnosti dnem podpisu ředitelem školy a je účinný od 1. 11. 2018

Ing. Petr Martínek v.r.
Ředitel školy