

Základní škola a Mateřská škola Nečín okres Příbram			
74. SANITAČNÍ ŘÁD			
Č.j.:	Spisový / skartační znak	ZŠMŠ/477/2017	A.1. 4 A10
Vypracoval:	Lenka Hořejší, vedoucí provozního oddělení		
Schválil:	Mgr. Jolana Vaněčková, ředitelka školy		
Směrnice nabývá platnosti dne:	1.12.2019		
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1.12.2019		

- 1) Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic, probíhá nejméně 4x ročně.
- 2) Úklid všech prostor kuchyně, včetně pracovních ploch - probíhá nejméně 2x denně. Po dovaření jídel a po dokončení vydávání obědů a dle potřeby.
- 3) Pracovní plochy jsou označené a popsané k jakému účelu slouží. Všechny chladničky, mrazničky a mrazicí boxy musí být vybaveny teploměry.
- 4) Úklid chodby a přilehlých prostor - probíhá 1x denně a dle potřeby. Po ukončení výdeje a po dokončení úklidu kuchyně a čistých příprav.

Kuchyně:

- dezinfekce nádob na rozmrazování masa - ihned po rozmrazení a zpracování masa se nádoby vymyjí dezinfekčním prostředkem, saponátem a opláchnou pod tekoucí vodou
- dezinfekce ostatních nádob na maso (pekáče, hrnce) - při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně se mění sanitační prostředky
- dezinfekce ostatních prostor kuchyně - při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně

Hrubá příprava masa:

- dezinfekce stolů, dlaždic, podlahy, probíhá vždy po dokončení zpracování masa - mění se sanitační prostředky
- prkénka, podložky pro přípravu masa se dezinfikují vždy po dokončení úpravy masa

Hrubá příprava zeleniny:

- úklid pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfekce při sanitaci kuchyně nejméně 6x ročně

Dezinfekce chladniček, mrazniček a mrazících boxů:

- vymývají se 1x týdně, doklad je přiložen. Jsou označeny, k jakému účelu slouží.
 - mrazicí box se vymývá 1x za dva týdny, nebo dle potřeby, doklad na boxu přiložen. Box je označen druhem ukládané potraviny.
- 5) Nádobí na rozbíjení vajec - je označené, nepoužívá se na jiné potraviny, po použití se vždy dezinfikuje a umyje pod teplou tekoucí vodou.
 - 6) Úklid ostatního pracovního náčiní - nože, hrnce, pekáče se myjí teplou vodou se saponátem a poté se oplachují pod tekoucí vodou, nože na maso se nejprve ponoří do dezinfekčního prostředku.
 - 7) Stůl na porcování masa se nesmí používat k jiným účelům.
 - 8) Sklady - jsou uklíženy dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čisticími prostředky.
 - 9) Ostatní - úklidové hadry jsou odlišeny, např. barevně. Nejméně 2x týdně se namočí do dezinfekčního prostředku minimálně na 6 hodin. Po dokončení úklidu se hadry promyjí pod tekoucí teplou vodou. Hadr se musí nejpozději po 1 měsíci vyměnit.
 - 10) Po odnesení odpadu do kontejneru se musí pracovníci umýt a převléci do čistého pracovního oděvu.
 - 11) Pracovníci jsou povinni při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic. Pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění. Nepoužívají barevné oblečení. Pracovníci používají vždy čisté pracovní oblečení pro výdej pokrmů u výdejního okénka.
 - 12) Úklidové místnosti musí být udržovány čisté a čisticí prostředky uloženy ve skříňce nebo regálech.
 - 13) Nádoby na odpad musí být uloženy ve vyhrazené místnosti, a odpad musí být pravidelně odnášen. Nádoba se pravidelně dezinfikuje.
 - 14) Pracovnice kuchyně jsou prokazatelně poučeny o používání čisticích prostředků.

9. Závěrečná ustanovení

9.1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: vedoucí školní jídelny

9.2. Uložení směrnice se řídí spisovým řádem školy.

9.5. Směrnice nabývá účinnosti dnem: 1.12.2019

Nečín 28.11.2019

Mgr. Jolana Vaněčková
ředitelka škol