

Příloha č. 1

Sanitační řád školní kuchyně

Úklidový plán

1. Běžný úklid

Úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně i několikrát denně dle potřeby.

- pracovní plochy a nářadí,
- stroje a strojní zařízení,
- váhy, přepravní vozíky,
- podlahy (varna, výdejna, příprava masa),
- výměna ochranného pracovního oděvu vždy před výdejem,
- likvidace kuchyňského odpadu

2. Týdenní úklid

Úklidové práce prováděné 1x týdně.

- mytí zásuvek,
- mytí chladicího zařízení – dezinfekce,
- mytí obkladů, dveří, vypínačů,
- úklid skaldových prostor včetně hrubé přípravy zeleniny,
- úklid šatny, WC a dalších přilehlých prostor,
- doplnění zásobníku tekutého mýdla a papírových ručníků

3. Měsíční úklid

Úklidové práce prováděné 1x měsíčně.

- odmrazení mrazáků – dezinfekce,
- mytí regálů na várnice – dezinfekce,
- mytí okenních parapetů

4. Generální úklid

Úklidové práce prováděné 2x ročně.

- celkový úklid všech pracovišť,
- čištění pečících trub a konvektomatu,
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů,
- mytí oken, topných těles,
- čištění svítidel, vzduchotechniky,
- odstranění nepotřebných předmětů,
- výměna poškozeného nádobí

Úklid v celé provozovně je prováděn vždy mokrou cestou, mycí a čistící prostředky jsou označeny a uloženy na vyhrazeném místě.

Dezinfekce

Je prováděna schválenými dezinfekčními prostředky. Příprava dezinfekčních roztoků je prováděna v souladu s pokynem výrobce.

Dezinsekce

Je v zařízení prováděna běžně jako prevence. V případě většího výskytu hmyzu provádí dezinsekci odborná firma.

Deratizace

Je prováděna jako preventivní opatření 2 x ročně odbornou firmou.

Pracovnice kuchyně jsou seznámeny s vyhláškami a prokazatelně poučeny o používání čistících prostředků.

Za rozdělení úklidu a za jeho plnění zodpovídá vedoucí směny.

Provozně sanitační řád je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy:

- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších změn a doplňků
- Nařízení Evropského parlamentu a rady ES č. 853/2004 o hygieně potravin

V Křenovicích dne 18.11.2010

Zpracovala:

Monika Vránová
Vedoucí ŠJ

Schválil:

Mgr. Josef Plesník
ředitel školy