



Provozní sanitační řád školní kuchyně

Školní kuchyni ve smyslu tohoto Sanitačního řádu se rozumí přípravná, varna, umývárny bílého a černého nádobí, sklady potravin, chladič boxy, lednice a další prostory, které jsou součástí komplexu (tj. chodby, šatny, kanceláře, úklidové komory).

Pro potřeby tohoto Sanitačního řádu se sanitací rozumí komplex činností – čištění, desinfekce, desinsekce a deratizace.

1. Průběžný úklid

Je prováděn během provozu zařízení v takovém rozsahu, aby byla zachována provozní čistota a hygiena.

V rámci tohoto úklidu jsou odstraňovány zbytky potravin, provádí se čištění pracovních ploch, mytí použitých strojů, náradí a náčiní, úklid podlah.

Podlahy musí být udržovány v čistotě a suché, aby nedošlo k uklouznutí.

2. Denní úklid

Je prováděn vždy po skončení provozu zařízení, tj. po vydání uvařené stravy. Umývá se především použité stolní nádobí (to také v průběhu výdejní doby), náradí, náčiní, kuchyňské nádobí a všechny pracovní plochy. Podlaha je navíc umytá před zahájením výdejní doby.

Stroje a zařízení, které byly používány, se rozeberou a dokonale umyjí ihned po skončení práce na nich za dodržení návodů na čištění z hlediska bezpečnostních předpisů pro jejich čištění. Rovněž sporáky a kotle se myjí po ukončení práce na nich.

Provádí se desinfekce pracovních ploch bezoplachovými přípravky k tomu určenými – týdenní střídání **Desprej a Krystal** dle rozpisu.

Po ukončení mytí nádobí se provádí mytí dřezů, umyvadel, provede se likvidace odpadků a zbytků jídel na místa k tomu určená (kontejner na odpad, zbytky do místnosti na uchovávání odpadů z jídel).

Na závěr je proveden konečný úklid podlah – umytí a vytření.

3. Týdenní úklid

Je prováděn 1 x za týden v rozsahu denního úklidu a navíc jsou prováděny tyto činnosti:

V hygienických zařízeních pro zaměstnance se provádí umytí všech omyvatelných ploch (obklady) včetně podlah a provede se jejich desinfekce.

Myjí se a desinfikují chladič zařízení.

Myjí se regály na nádobí, police, zásuvky pracovních stolů, okenní parapety, povrchy radiátorů ÚT, obklady stěn, dveře, místnosti pro odpad.

Provádí se úklid rampy pro přejímku zboží a jejího okolí (zametání...)

Myjí se podlahy v suterénu (sklady, chodby, šatny a přilehlé místnosti).

4. Sanitární úklid

Provádí se 4 x ročně (převážně v době školních prázdnin, kdy se nevaří, ale i jindy, nejsou – li prázdniny).

Odstraňují se nepotřebné předměty (vyřazování poškozeného nádobí, náradí a náčiní je prováděno ihned, pokud je tento stav zjištěn).

Myjí se regály ve skladech potravin a podlahy.

Čistí a myjí se osvětlovací tělesa.

Provádí se čištění vzduchotechnického zařízení a rozvodů (nasávací a výdechové koncovky).

Provádí se desinfekce nádob na odpadky (popelnice, kontejnery) a kanalizačních výpustí.

5. Generální úklid

Provádí se před zahájením provozu po prázdninách (mytí všeho nádobí a náčiní, zařízení kuchyně, čištění oken, praní záclon a závěsů, důkladné umytí všech ploch, podlah, skladů, chodeb, kanceláří aj.)

Podle potřeby se provádí malování a obnovy nátěrů.

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

Stroje se nejprve rozebírají, mechanicky očišťují, důkladně umyjí a teprve poté je prováděna desinfekce.

Desinfekce je prováděna schválenými desinfekčními prostředky, které jsou po týdnů střídány. Příprava desinfekčních roztoků a jejich použití je prováděno v souladu s pokynem výrobce a bezpečnostními listy. Větší rozsah desinfekce, než je uveden v provozním řádu, je prováděn na pokyn orgánu hygienické služby v souvislosti se zhoršenou epidemiologickou situací, tj. např. při výskytu alimentární infekce v zařízení.

Desinsekce a deratizace jsou prováděny jen při výskytu škůdců.

Tento Sanitační řád je aktualizován v souvislosti s potřebami zařízení a stávajícím stavem provozu školní kuchyně.

V Ostravě dne 31. 8. 2022

Platnost od 1. 9. 2022

.....
ředitel školy