

Sanitační řád školní řád ZŠ a MŠ Krásný Dvůr

Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic, probíhá nejméně 4x ročně.

Úklid všech prostor kuchyně, včetně pracovních ploch - probíhá nejméně 2x denně. Po dovaření jídel a po dokončení vydávání obědů a dle potřeby.

Pracovní plochy jsou označené a popsané k jakému účelu slouží. Všechny chladničky, mrazničky a mrazicí boxy musí být vybaveny teploměry.

Úklid chodby a přilehlých prostor - probíhá 1x denně a dle potřeby. Po ukončení výdeje a po dokončení úklidu kuchyně a čistých připraven.

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 - mění se 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 mrazicích boxů:

- vymývají se, doklad je přiložen. Jsou označeny, k jakému účelu slouží.
- mrazicí box se vymývá 1x za dva týdny, nebo dle potřeby

Nádobí na rozbíjení vajec:

- je označené, nepoužívá se na jiné potraviny, po použití se vždy dezinfikuje a umyje pod teplou tekoucí vodou.

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.

Stůl na porcování masa se nesmí používat k jiným účelům.

Sklady - jsou uklízeny dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čistícími prostředky.

Ostatní - úklidové hadry jsou odlišené, 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 nejpозději po 1 měsíci vyměnit.

Po odnesení odpadu do kontejneru se musí pracovníci umýt a převléci do čistého pracovního oděvu.

Pracovníci jsou povinni při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic. Pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění. Pracovníci používají vždy čisté pracovní oblečení pro výdej pokrmů u výdejního okénka.

Úklidové místnosti musí být udržovány čisté a čisticí prostředky uloženy ve skříňce nebo regálech.

Odpadkový koš, pravidelně vynášen a dezinfikován.

Pracovnice kuchyně jsou prokazatelně poučeny o používání čisticích prostředků.

Při vstupu do jídelny je pro příchozí připravena dezinfekce na ruce.

Po výdeji stravy pro mimoškolní strávníky se provádí dezinfekce výdejního vozíku denně.

Datum: 1. 9. 2022

Zpracovala: Martina Bokrová, vedoucí školní jídelny

Schválila: Mgr. Ivana Bejčková, ředitelka školy

