**Základní škola a mateřská škola Konstantinovy Lázně, příspěvková organizace**

**Sanitační řád školní jídelny**

|  |  |
| --- | --- |
| **Platnost od:** | **6.3.2023** |
| **Č.j. :**  | ZSMS-KL65/2023 |
| **Ruší se platnost:** | **Sanitační řád z roku 2011** |
| **Počet listů:** | 3 |
| **Vypracoval:** |  **Mgr. Alena Kaĺavská** |

**Všechny prostory školní kuchyně a jídelny, přilehlých chodeb a skladů jsou udržovány čisté, bez prachu, pavučin a jiných nečistot.**

**Zaměstnanci musí při kontaktu s čistícími prostředky používat osobní ochranné pomůcky včetně gumových rukavic, pracovní oblečení udržují v čistotě a mění podle potřeby.**

**Zaměstnanci neopouští provozovnu v pracovním oblečení a pracovní obuvi v průběhu pracovní doby.**

**Provoz školní jídelny je rozčleněn do těchto úseků:**

1. Kuchyň včetně umývárny nádobí – zodpovídají kuchařky
2. Jídelny a chodby – zodpovídá školnice ZŠ a MŠ
3. Šatny a WC pro pracovníky – zodpovídá školnice ZŠ a MŠ
4. WC po strávníky – zodpovídá školnice ZŠ a MŠ
5. Sklady – zodpovídá vedoucí školní jídelny
6. **Úklid kuchyně a skladů**

**Denní úklid** pracovních ploch provádějí pracovnice **průběžně** během dne. Po dokončení výdeje jídel provádějí:

- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí

- umytí pracovních ploch, servírovacích vozíků

- umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji

- umytí podlah v kuchyni a přípravnách

- umytí umyvadel

- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně, desinfekce odpadních nádob

- stoly a prkénka na opracování masa se nesmí používat k jiným účelům, umývají se

 vždy po dokončení porcování masa a dezinfikují se po dovaření a výdeji obědů

**Týdenní úklid**. Pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- odmrazení a vymytí lednic

- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch desinfekčními prostředky

- čištění pečících trub

- úklid skladových prostor včetně skladu zeleniny a brambor

- úklid prostor škrabky na brambory

**Měsíční úklid**

- odmrazení a vymytí mrazáků

- vyřazení poškozeného nádobí

- mytí obkladů, dveří, parapetů, kuchyňského výtahu a nábytku

**Čtvrtletní sanitární dny**

- celkový úklid všech pracovišť

- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů

- sanitace myčky na nádobí

- vypískování talířů a táců na jídlo s následným oplachováním

- údržba a opravy zařízení

- mytí těles ústředního vytápění, potrubí, strojů

**Pololetní úklid**

- čištění svítidel, odsávacích zákrytů (digestoř) a vyústek vzduchotechniky

- očista žaluzií

**Roční úklid**

* mytí oken, bílení výrobních prostor a následný generální úklid, revize a očista vzduchotechnického zařízení, odborné provedení desinsekce a deratizace, čištění lapolu

**1x za dva roky**

* bílení skladových a ostatních nevýrobních prostor a následný generální úklid

**Postup sanitace:**

1. mechanické odstranění hrubých nečistot z povrchu ploch
2. příprava dezinfekčního roztoku dle návodu výrobce a druhu čištěné plochy
3. důkladné omytí všech pracovních ploch připraveným dezinfekčním roztokem
4. působení (expozice) roztoku dle doporučení výrobce
5. omytí pracovních ploch čistou vodou (oplach dezinfekčního prostředku)
6. ošetření čistících pomůcek použitých k sanitaci (důkladné vyprání v dezinfekčním roztoku, vymáchání v čisté vodě a uložení na čistém místě)
7. střídání dezinfekčních prostředků cca po 3 měsících k omezení vzniku rezistence
8. podlahy se po provedení úklidu s dezinfekčním prostředkem neoplachují

**Úklidové textilie** se po dokončení úklidu promyjí tekoucí teplou vodou a minimálně 2x týdně se namočí do dezinfekčního prostředku.

**Používané prostředky**: detergentní a dezinfekční pro potravinářské účely

**Uložení úklidových pomůcek**: úklidová komora s výlevkou, oddělené uložení pomůcek pro hrubý úklid a pro sanitaci ploch přicházejících do styku s potravinami

1. **Úklid prostorů pro strávníky (chodba, jídelna) a šatny pro zaměstnance ŠJ**

**Denně**

 **–** pravidelné větrání prostor, setření prachu z parapetů a nábytku, vynášení odpadků

* umytí podlah, očista umyvadel, utření jídelních stolů, doplnění papírových ručníků, mýdla

**Týdně**

* otřít židle, skleněné plochy dveří
* mytí stolů a podlah dezinfekcí

**Měsíčně**

– očista květin a vystavené dekorace

* otřít topná tělesa
* umýt omyvatelné stěny dezinfekcí
* úklid a vytření skříněk na nádobí, pracovní a osobní ochranné pomůcky

**Sanitační den**

 – umytí oken, žaluzií

* zjištění výskytu lezoucího hmyzu, dezinfekce, deratizace
* 2x ročně, stanoví vedoucí školní jídelny
1. **Úklid všech hygienických zařízení (WC a sprcha pro zaměstnance ŠJ, WC pro strávníky)**

**Denně** - mytí umyvadel, sprchy, toalety (mísy, pisoáry) a podlahy za použití dezinfekce

-doplnění jednorázových ručníků, mýdla, vynášení košů

**Týdně** – mytí omyvatelných stěn, dveří, parapetů dezinfekcí

 -dezinfekce odpadových košů

**Sanitační den** – zjištění výskytu lezoucího hmyzu, dezinfekce, deratizace

 -umytí oken, žaluzií

 - dezinfekce umyvadel, sprchy, toalety (mísy, pisoár), podlah, obkladů

 – 2x ročně, stanoví vedoucí školní jídelny

**Dezinsekce a deratizace** je zajišťována zřizovatelem školy, v případě potřeby externí firmou.

Za provoz a dodržení sanitačního řádu zodpovídá vedoucí školní jídelny:

Petra Brzicová Vránová

**Pracovnice školní jídelny a školnice byly proškoleny v oblasti BOZP a především v oblasti manipulace a používání  dezinfekčních prostředků.**

 Petra Brzicová Vránová

 vedoucí školní jídelny

V Konst. Lázních dne 3.3.2023

 Mgr. Alena Kaĺavská

 ředitelka školy

Byla jsem seznámena se Sanitační řádem a porozuměla jsem: