

## Sanitační plán školní jídelny

### **Úklid a běžná ochranná dezinfekce**

Úklid všech pracovišť, prostor a strojního vybavení se provádí průběžně za použití mycích, případně desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu s cílem předcházet a zamezit vzniku otrav z pokrmů, infekčním onemocněním a výskytu nežádoucí fauny.

Smí být použito jen přípravků schválených pro potravinářské účely a to v nezbytné koncentraci a za podmínek stanovených výrobcem.

Ke všem druhům používaných mycích a desinfekčních prostředků musí být k dispozici "bezpečnostní listy" s jejichž obsahem byli zaměstnanci prokazatelně seznámeni.

Je zakázáno přelévát mycí a desinfekční prostředky nebo jejich roztoky do obalů-lahví od potravinářského zboží-nápojů.

Při práci s mycími a desinfekčními prostředky je nezbytné používat výrobcem stanovených ochranných pracovních prostředků a pomůcek.

Po celou provozní dobu musí být zajištěn přívod teplé pitné vody, která má v místě odběru teplotu nejméně +45°C

Úklidové pomůcky určené k hrubému úklidu musí být odlišné (barevně) a odděleně uloženy od pomůcek užívaných na čištění pracovních ploch a zařízení přicházející do přímého styku s potravinami.

### **Speciální ochranná dezinfekce, dezinsekce, deratizace (dále jen DDD)**

Tyto úkony jsou zásadně prováděny pouze smluvními osobami, nebo firmami odborně způsobilými pro tuto činnost.

O provedení DDD jsou na provozovně vedeny záznamy na příslušných tiskopisech s uvedením: data, druhu úkonu, použitých prostředků, počtu návnad, názvu a IČO provádějícího subjektu.

Místa, kde byly návnady položeny, jsou viditelně označena pořadovým číslem.

### **Druhy úklidu**

- a) průběžný:** -zajišťován zaměstnanci jednotlivých pracovních úseků po skončení činnosti
- b) periodický:** -zajišťován podle rozpisu pro delší časový úsek
- c) velký:** -minimálně jedenkrát za pololetí po skončení stravování, vhodné spojit se speciální ochrannou dezinfekcí, dezinsekcí a deratizací
- d) mimořádný:** - například při podezření na výskyt přenosného onemocnění, zvýšeném (ochranný) provozu nebo znečištění prostředí
- e) roční údržba** - v období sruženého volna – bílání, malování

## Úklid a jiné úkony vycházející z potřeb provozu

### Časový plán úklidu (mytí) obsahuje:

Místo zařízení, inventář, odpovědný pracovník

|                                                                         |                      |                     |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| Výrobní prostory                                                        | Dle místního seznamu | Kuchařky dle určení |
| Skladové prostory                                                       | Dle místního seznamu | Kuchařky dle určení |
| Prostory jídelny                                                        | Dle místního seznamu | Kuchařky dle určení |
| Prostory patřící ke stravovacímu provozu (rampa, chodba, šatny, WC aj.) | Dle místního seznamu | Kuchařky dle určení |

### Technické a výrobní prostory

#### Průběžný a denní úklid:

mytí nejméně jedenkrát denně, případně průběžně po použití, znečištění:

podlahové plochy, zařízení pro výdej, pracovní plochy, obklady, dveře, zásuvky a skříňky pracovních stolů, technologické pomůcky a vybavení, použité náčiní, sociální a hygienická zařízení, manipulační prostory, odpadové nádoby vč. desinfekce

#### Periodický úklid:

2x týdně - lednice a chladicí zařízení, méně používané technologie

1x týdně - parapety, celkově obklady stěn, lednice vč. odmražení

1x za dva týdny - celkový úklid regálů, skladovacích prostor  
týdny vč. desinfekce

**Velký a mimořádný úklid zahrnuje prvky výše popsaných činností**

### Provádění dezinfekce

Základní prostředek, ředění, znak

Savo WC, dle návodu, SA-WC

Savo, dle návodu, SA

Savo na plíseň, dle návodu, SA- P

Domestos, dle návodu, DM

Jar, dle návodu, JA

Dezinfikovaná místa, cyklus, znak

|                                              |                 |            |
|----------------------------------------------|-----------------|------------|
| WC, včetně mís, splachovačů a umyvadla       | Denně           | SA-WC, DM  |
| Podlahy, dlaždice, kliky dveří               | Denně           | SA, DM     |
| Odpadové nádoby                              | Denně           | SA, DM     |
| Kanálky po dokončení práce                   | Denně           | SA, DM     |
| Pracovní náčiní po použití                   | Denně           | JA         |
| Náčiní ruční a stojní přípravy               | Denně           | JA         |
| Přípravny, výdejní prostory, pracovní plochy | Denně           | SA, DM, JA |
| Skladovací prostory                          | 1x za dva týdny | SA, DM     |
| Lednice, chladicí prostory                   | 2x týdně        | JA, SA     |
| Odsavače par a pachu                         | 2x za rok       | SA, DM     |

Všechna umyvadla v provozovně jsou opatřena dávkovači s mýdlem, je používáno jednorázových ručníků.

Plán musí být k dispozici k běžnému nahlédnutí.

Jednotlivé druhy úklidu zajišťuje pracovník pověřený vedoucím provozovny.

Garantem za dodržování správné hygienické a výrobní praxe je vedoucí provozovny.

Zpracovala vedoucí provozovny: Kamila Míchalová

Dne: 1. 9. 2016

\_\_\_\_\_  
Podpis

| zaměstnanec       | datum | podpis |
|-------------------|-------|--------|
| Marie Hrychová    |       |        |
| Vladimíra Géciová |       |        |
| Jana Kašková      |       |        |
| Marcela Králíková |       |        |
| Tat'ána Hudková   |       |        |
| Jitka Kučerová    |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |

## Sanitační řád školní jídelny

### ***Předběžný úklid***

Provádí se během provozu v takovém rozsahu, aby na pracovišti i v hygienických zařízeních byla zachována provozní čistota, tak, aby pro zacházení s potravinami byly používány jen čisté předměty. Zejména se odstraňují zbytky potravin nebo jiná znečištění z pracovních ploch, myjí se použité stroje a nástroje, nádobí, obaly se odstraňují dle potřeby do odpadů. Úklid je nutno provádět dle hygienických předpisů a k desinfekci je povoleno používat pouze prostředky schválené.

### ***Denní úklid***

Po skončení provozu se myjí zejména všechny pracovní plochy, náčiní, nádobí a nářadí. Myjí se dřezy, umyvadla, podlahy. Odstraní se odpady, desinfikují nádoby na jejich shromažďování. Odstraní se znečištěné prádlo. Odstraní se potraviny podezřelé ze zdravotní závadnosti, zbytky pokrmů. V hygienických zařízeních se denně myjí a desinfikují dle druhu vykonávaných činností veškeré vnitřní vybavení, plochy a instalační zařízení. Zajistí se odvoz či likvidace odpadků a uklidí se prostor příjmu zboží.

Použité prostředky – SA, DM, JA (dávkování dle návodu výrobce)

### ***Týdenní úklid***

Týdenní úklid se provádí v rozsahu běžného denního úklidu, vytřídí se poškozené nádobí a náčiní. Umyjí se a desinfikují chladicí zařízení. Umyjí se regály na nádobí, zásuvky pracovních stolů, podnože, obklady stěn, parapety, čištěný pečících trub, úklid skladových prostorů, sklad a škrabka brambor.

Použité prostředky – SA, DM, JA (dávkování dle návodu výrobce)

Trouby – Real

### ***Měsíční úklid***

Provádí se jedenkrát do měsíce. Pře měsíčním úklidu je vhodné provést potřebné malé opravy. Kromě rozsahu týdenního úklidu se navíc odstraňují nepotřebné věci, vytřídí se všechny skladované potraviny, dokonale se umyjí všechny skladovací prostory. Alespoň jednou za měsíc se provede odmrazení mrazicího zařízení. Provede se ochranná desinfekce a deratizace. Při všech úklidových pracích je nutné volit vhodný čistící postup a vhodný čistící prostředek. Za a pod spotřebiči a nábytkem je třeba zajistit úklid na mokro, jeli to technicky možné.

Použité prostředky – SA, DM, JA (dávkování dle návodu výrobce)

### ***Sanitární den***

Minimálně jedenkrát za šest měsíců se provádí veliký úklid při tzv. sanitárním dni. Tento sanitární den bude stanoven dle možností provozu (hlavní prázdniny, prázdniny během školního roku, kdy není poskytováno stravování, popřípadě kdy je stravování omezeno). Před velkým úklidem je vhodné provést potřebné opravy. Kromě rozsahu týdenního a měsíčního úklidu se dokonale uklidí veškeré prostory, zařízení a vybavení ve všech částech stravovacího provozu (sanitace myčky nádobí, mytí oken, pískování nádobí, čištění svítidel, čištění odsávacích zákrytů a výustek vzduchotechniky, čištění topných těles, úklid po bílení apod.)

Použité prostředky – SA, DM, JA, Real, Clean (dávkování dle návodu výrobce)

Jednotlivé druhy úklidu zajišťuje pracovník pověřený vedoucím provozovny.

Do sanitálních dnů je též zahrnut úklid jídelny při stravovacím zařízení (údržba vybavení, podlahy, mytí oken, výdejního pultu apod.)

Zpracovala vedoucí provozovny: Kamila Michalová

Dne: 1. 9. 2016

\_\_\_\_\_  
Podpis

| zaměstnanec       | datum | podpis |
|-------------------|-------|--------|
| Marie Hrychová    |       |        |
| Vladimíra Géciová |       |        |
| Jana Kašková      |       |        |
| Marcela Králíková |       |        |
| Tat'ána Hudková   |       |        |
| Jitka Kučerová    |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |
|                   |       |        |