Sanitační řád

**Úvodní ustanovení**

Tento řád je zpracován na základě vyhlášky č.137/2004, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a upravuje průběžný denní úklid po skončení pracovní doby, týdenní úklid, zařazení sanitačních dnů nebo jinou formu provádění účinné sanitace, ochranné dezinfekce a deratizace. O hygienickém stavu zařízení, prováděné sanitaci, ochranné dezinfekci se vede řádná evidence.

Za provádění uvedených úkonů a jejich evidenci **zodpovídá vedoucí školní jídelny**.

Ve smyslu platných hygienických předpisů zabezpečí hygienickou úroveň zařízení následující frekvence úkonů.

**1. Běžný úklid**

- úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně i několikrát denně dle potřeby.

Jedná e o:

* mytí podlahy v kuchyni 2x denně, s dezinfekcí 1x denně
* mytí podlahy v jídelně, chodbách, skladech s dezinfekcí 1x denně
* mytí podlahy s dezinfekcí ve škrábárně brambor po každém použití
* úklid pracovních ploch a nářadí denně
* mytí stolů v jídelně 2x denně
* očištění, případně vymytí strojů po použití
* důkladné umytí a vypláchnutí výlevky v kuchyni minimálně 1x denně

**2. Týdenní úklid**

- úklidové práce prováděné 1x týdně.

Jedná se o:

* omytí regálů, skříní na potraviny, apod.
* úklid všech provozních místností (sklady, šatny)
* omytí a dezinfekce vnitřních stěn chladícího zařízení
* dezinfekce pomůcek na čištění

**3. Měsíční úklid**

- úklidové práce prováděné 1x měsíčně.

Jedná se o:

* mytí dveří
* umytí omyvatelných částí stěn, nábytku s šatně
* omytí topných těles v jídelně

**4. Sanitační dny**

- úklidové práce zařazované nejméně 1x za 3 měsíce.

Jedná se o:

* pískování a dezinfekce nádobí
* dezinfekce povrchů a podlah
* mytí dveří a oken
* mytí svítidel, topných těles

**5. Generální úklid**

- úklidové práce prováděné 2x ročně.

Jedná se o:

* generální úklid kuchyně, jídelny a všech ostatních prostor – mytí oken, dveří, pískování nádobí, vydrhnutí regálů, očištění vzduchotechnického a klimatizačního zařízení
* kontrolu zásob
* odstranění nepotřebných předmětů
* menší opravy dle potřeb
* výměna poškozeného nádobí, nářadí a dalšího vybavení

**6. Deratizace a dezinsekce**

- prováděna 2x ročně odbornou firmou

**Dále je nutné provádět:**

* bílení nebo malování výrobních prostor 1x ročně
* bílení nebo malování skladových prostor 1x za 2 roky
* obnova nátěrů dle potřeb
* podlahy v místnostech jiných než výrobních, pravidelně denně používaných, omývat 1x týdně
* umývat regály a skříně na potraviny dle potřeby
* běžný úklid pracovních ploch a nářadí – umývat a dezinfikovat po skončení práce nebo při každé změně potraviny
* pomůcky na čištění dezinfikovat ponořením do 5% roztoku chloraminu nebo 1% roztokem Sava
* výměna ochranných oděvů minimálně 2x týdně, vždy po větším znečištění
* likvidace odpadu z kuchyně minimálně 1x denně, v případě potřeby i v průběhu dne

**Požadavky na úklid hygienického zařízení:**

* podlahy, umyvadla, záchody udržovat v čistotě průběžně
* dveře a omyvatelné části stěn ošetřovat 1x měsíčně nebo podle znečištění
* nábytek v šatnách ošetřovat 1x měsíčně
* stálá, dostatečná zásoba toaletního papíru, mádla, papírových ručníků
* výměna textilních ručníků minimálně 2x týdně

**Požadavky na osobní hygienu pracovníků:**

Každý zaměstnanec je povinen:

* pečovat o tělesnou čistotu
* před započetím práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití toalety, po manipulaci s odpady a při každém znečištění umýt si ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, případně dezinfekčního prostředku
* nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při přípravě pokrmů
* udržovat pracovní oděv v čistotě, podle potřeby měnit pracovní oděv i v průběhu pracovního dne
* při činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty používat jednorázové rukavice
* v průběhu pracovní doby neopouštět pracoviště v pracovním oděvu, obuvi
* zdržet se nehygienického chování na pracovišti (např. kouření, konzumace jídla, úprava vlasů, nehtů, …)
* mít na rukou krátce ostříhané a čisté nehty
* mít ruce bez ozdobných předmětů
* použitý pracovní oděv, v pracovní době občanský oděv, ukládat na místo k tomu vyčleněné (pracovní a občanský oděv se ukládají odděleně)

Ve Zbraslavicích 1.9.2022

Miluše Škrabková

Vedoucí školní jídelny