

Sanitační řád Školní jídelny Alšova 16

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 příprav.

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 mrazících boxů:

- vymývají se 1x týdně, doklad je přiložen. Jsou označeny, k jakému účelu slouží.
- mrazicí box se vymývá 1x za dva týdny, nebo dle potřeby, doklad na boxu přiložen. Box je označen druhem ukládané potravin.

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 uklíženy dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čistícími prostředky.

Ostatní - úklidové hadry jsou odlišeny, 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 nejdříve 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. Nepoužívají barevné oblečení. 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.

Nádoby na odpad musí být uloženy ve vyhrazené místnosti, a odpad musí být pravidelně odnášen. Nádoba se pravidelně dezinfikuje.

Pracovnice kuchyně jsou prokazatelně poučeny o používání čisticích prostředků

Po výdeji stravy pro mimoškolní stráváky je nutno provést dezinfekci výdejního pultu a jídelních stolů.

Datum: 1. září 2012

Zpracovala: Ludmila Střihavková, vedoucí školní jídelny

Schválil: RNDr. Leoš Gretz, ředitel školy