

Základní škola a mateřská škola, Orel, okres Chrudim  
se sídlem Orel 71, 53821

## **SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Č.j.: Spisový/Skartační znak	ZŠ 98/2021 A1/A5
Vypracoval:	Mgr. Michaela Zábranská, vedoucí ŠJ
Schválil:	Mgr. Jiřina Lacinová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne:	30. 8.2021
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2021
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2021
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

### **Čl. I Obecná ustanovení**

Tento sanitační řád je vydán pro školní jídelnu Základní školy a mateřské školy Orel, na adrese:

Základní škola a mateřská škola, Orel, okres Chrudim

Orel 71, Slatiňany, 53821

### **Čl. II Sanitace**

**1. Sanitace** kuchyně a přilehlých prostor, skladů, pomocných místností, prádelny, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic probíhá minimálně 2x ročně.

**2. Úklid všech prostor kuchyně** probíhá minimálně 2x denně (po dovaření jídel, dokončení vydávání obědů a dle potřeby). Pracovní plochy jsou označeny, k jakému účelu slouží.

**3. Úklid chodby, jí přilehlých prostor a výtahu** probíhá minimálně 1x denně po dokončení úklidu kuchyně a čistých přípravě popř. častěji, dle potřeby. Prostory jsou udržovány čisté, bez nečistot, prachu a pavučin.

**4. Úklid hrubé přípravy zeleniny** probíhá pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfikuje se při sanitačním dni kuchyně.

**5. Úklid ostatního pracovního náčiní:**

a. Nože na maso se nejprve položí do dezinfekčního prostředku.

b. Nože, hrnce, pekáče – myjí se teplou vodou a saponátem, oplachují se pod tekoucí vodou.

Stůl na opracování masa se nesmí používat k jiným účelům. Úklid probíhá po dokončení porcování masa, dezinfikuje se po dovaření a výdeji obědů.

**6. Úklidové textilie** se minimálně 2x týdně namočí do dezinfekčního prostředku. Po dokončení úklidu se textilie promyjí pod tekoucí teplou vodou.

**7. Chladnička** se vymývá minimálně 1x týdně, popř. dle potřeby. Chladničky jsou popsány, k jakému účelu slouží. Všechny chladničky mají teploměr. Mrazicí box a jeho odmrazování a vymytí se provádí dle potřeby, nejméně dle návodu k použití.

**8. Sklady** jsou uklíženy dle potřeby, nejméně však 1x týdně běžnými čisticími prostředky.

**9. Dezinfekce:**

a. nádoby, stroje a zařízení – při sanitačním dni kuchyně popř. dle potřeby

b. ostatní prostory kuchyně – při sanitačním dni kuchyně popř. dle potřeby

c. stoly, dlaždice, podlahy – vždy po dokončení zpracování masa

d. prkénka, podložky pro přípravu masa – vždy po dokončení úpravy masa

e. nádoby na rozmrazování masa – ihned po rozmrazení a zpracování masa se vymyjí dezinfekčním prostředkem, saponátem a opláchnou se pod tekoucí vodou

f. nádoba na rozbití vajec – je označená, nepoužívá se na jiné potraviny, po použití se vždy vydezinfikuje a umyje pod teplou tekoucí vodou

g. rádio – je na místě, kde nepřekáží provozu a jednou týdně se utírá od prachu

**10. Povinnosti při úklidu v souvislosti s výskytem Covid 19**

a. provádět průběžně kontrolu a doplňování vybavení v umývárně - tekuté mýdlo v dávkovači,

papírové ručníky

b. průběžně vynášet odpadkové koše

c. provádět kontrolu a doplňování dávkovače na dezinfekci rukou

d. provádět po nástupu dětí, po obědě dezinfekci baterií, ovladačů splachování, sedátek na WC

e. provádět po nástupu dětí dezinfekci míst kontaktu osob s předměty (kliky, dveře, madla sedátka dětí apod.)

f. provádět 1 x denně dezinfekci podlah, obkladů, umývadel, mís a pisoárů na WC

g. provádět nejméně 1x denně dezinfekci podlah, stolů, židliček, ovladačů oken, klik, a ostatních ploch v místnostech pobytu dětí

h. provádět nejméně 1 x denně úklid a dezinfekci ostatních užívaných prostor školy včetně vynášení odpadkových košů

ch. provádět větrání místností při denním úklidu těchto místností

**11. Dezinfekce a deratizace** – je zajištěna zřizovatelem školy. V případě potřeby externí firmou.

**12. Zaměstnanci** musí používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic pro ochranu kůže při styku s čisticími prostředky i při běžném úklidu. Pracovní oblečení udržují v čistotě a mění dle potřeby. Pro výdej pokrmů používají vždy čisté pracovní oblečení.

Zaměstnanci neopouští provozovnu v pracovním oděvu a pracovní obuvi v průběhu pracovní doby.

**13. Odpad neorganického původu** (např. obaly zboží) jsou tříděny a následně odneseny do kontejnerů na odpad. Nikdy nesmí být skladovány v prostorách školní jídelny.

**14. Odpad organického původu** (zbytky při opracování surovin, skořápky, zbytky jídel, kosti), jsou ukládány do zvláštních, k tomuto účelu určených nádob a denně likvidovány.

**15. Kosti a zbytky jídel** jsou denně uloženy do uzavíratelných nádob odběratele a uloženy do prostoru: Orel 71: do místnosti k tomu určené

Nádoby se zbytky jsou ihned odnášeny osobou, která má smlouvu na odběr zbytků.

### Čl. III Závěrečná ustanovení

Kontrolou provádění tohoto řádu je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: vedoucí ŠJ.

Zaměstnanci byli s tímto řádem seznámeni na provozní poradě dne 30. 8.2021

Směrnice nabývá platnosti dnem 1.9. 2021

Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.9. 2021

Originál Sanitačního řádu školní jídelny je uložen v kuchyni, v kanceláři vedoucí školní jídelny a v ředitelně školy.

.....

Mgr. Jiřina Lacinová

ředitelka školy