Sanitační řád školní jídelny

Školní jídelna ZŠ Kozolupy

Kozolupy 1, Kozolupy, 33032, IČO 49745948

Kuchyně a školní jídelna při ZŠ a MŠ Kozolupy

1) Úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně i několikrát denně:

a) Stírání podlahy ve všech používaných místnostech.

b) Mytí dřezů, umývadel a pracovních stolů.

c) Mytí pracovního nářadí co nejdříve po každém použití.

d) Mytí pracovních strojů co nejdříve po každém použití.

e) Mytí výdejního okna denně dle potřeby.

f) Kontrolování čistoty ručníků v kuchyni a dle potřeby měnit – nejméně ale 2 x týdně.

g) Čištění a dezinfekce hygienického zařízení, wc, a zároveň vyprazdňování, čištění a dezinfekce koše na odkládání hygienických potřeb.

h) Zajištění dostatečné zásoby toaletního papíru, tekutého mýdla a papírových ručníků.

2) Týdně se provádí

a) Dezinfekce vnitřní stěny chladících zařízení

b) Mytí a následně dezinfekce regálů na potraviny.

c) Dezinfekce pomůcek na čištění ponořením na 1 hod. do 5% roztoku chloraminu nebo Sava (hadry, kartáče,…)

d) Čištění a následně dezinfekce podlah, podlahových roštů, obložení stěn, nátěrů a vnitřních vybavení šaten a umýváren.

e) Sanitace myčky

f) Výměna ochranných oděvů nejméně jedenkrát týdně, v případě většího znečistění ihned.

3) Měsíčně se provádí:

a) Mytí a desinfekce obkladů a kuchyňského zařízení

4) Čtvrtletně se provádí:

a) Sanitace všech prostor kuchyně a školní jídelny

5) Pololetně se provádí:

a) Mytí dveří, oken, těles ústředního topení a omyvatelných obkladů

b) Čištění svítidel, odsávacích zákrytů a vyústění vzduchotechniky

c) Odmrazení a vymytí mrazáků

6) V době pandemie Covid 19 je dezinfekce prováděna několikrát denně speciálními certifikovanými přípravky na viry a bakterie na alkoholovém základu.

Datum platnosti: 1. 9. 2018

Datum účinnosti: 1. 9. 2026

Vypracovala:	*Schválila:*
Darina Hanusová	Mgr. Václava Thán Brunclíková
vedoucí školní jídelny	ředitelka školy