

Sanitační řád školní jídelny

Školní jídelna MŠ Kozolupy

Kozolupy 159, 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 znečištění 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. 2022

Vypracovala:

Darina Hanusová
vedoucí školní jídelny

Schválila:

Mgr. Václava Brunclíková
ředitelka školy