

Základní škola Nový Jičín Komenského 68, příspěvková organizace

SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY SYSTÉM HACCP

Vypracovala: ved. škol. jídelny Helena Knápková

Schválila: ředitelka školy RNDr. Svatava Hajdová

Směrnice nabývá platnosti ode dne: 1.9.2020

Provozně sanitační řád je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy:

- Vyhláška č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění pozdějších změn a doplňků.
- Nařízení Evropského parlamentu a rady ES č.852/2004 o hygieně potravin

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

Denní úklid – běžný úklid pracovních ploch, strojů a zařízení, nářadí, pracovních pomůcek, přepravních vozíků, umyvadel, mytí podlah, vynášení odpadkových košů, výměna ručníků, úklid školní jídelny/ stolů a židlí/ – vše s dezinfekcí. Dezinfekce - Sanytol , Star, Hygienic Des forte na pracovní plochy, stoly a židle v jídelně , Savo, Savo Perex a Fox 3 v 1 na desinfekci podlahy. Dosanin na tácky/střídáme s Fox 3 v 1. Praní úklidových hader včetně dezinfekce – denně. Denně provádíme čištění odpadních kanálů v podlaze v kuchyni – Savo. Dle potřeby v jiných pracovních místnostech.

Týdenní úklid – úklid skladů, šatny, dezinfekce hygienického zařízení a dalších přilehlých prostor, / v případě epidemie koronaviru denně / výměna ochranných oděvů (nejméně 2x týdně, dle potřeby i častěji) , praní a žehlení ochranných oděvů, čištění konvektomatů./ vždy po použití /Radikalin

Měsíční úklid - dezinfekce nádobí / Dosanin, ecosol Tauchreiniger/ podlah, omyvatelných částí stěn a dveří, v případě epidemie koronaviru je i dezinfekce nádobí ,podlah v kuchyni , chodbách školní kuchyně a klik od dveří prováděna denně.

Pololetně a ročně – generální úklid – mytí oken, klimatizačního zařízení, svítidla, topná tělesa, regály na potraviny a vše z výše uvedených úklidu.

Desinfekce je prováděná schválenými dezinfekčními prostředky v souladu s pokyny od výrobce.

Deratizace, dezinfekce 2 x ročně provádí odborná firma /smlouva/.

Dále je nutné provádět:

- bílení nebo malování výrobních prostor 1x za rok
- bílení nebo malování skladových prostor 1x za 2 roky
- obnova nátěrů – dle potřeb
- umývat vnitřní stěny chladírenských zařízení – 1 x za 14 dní s následnou desinfekcí
- umývat regály a skříně na potraviny – dle potřeby
- pomůcky na čištění – dezinfikovat ponořením do 5 % roztoku chloraminu nebo 1%

roztokem Sava

- na záchodech musí být stalá zásoba toaletního papíru, tekutého mýdla, papírových ručníků a v případě epidemie i dezinfekce na ruce

Požadavky na osobní hygienu pracovníků:

- § 50, vyhlášky 107/2001

- je nutno pečovat o tělesnou čistotu před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku, v případě epidemie koronaviru aj. i dezinfekce na ruce.

- je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty musí být používány jednorázové rukavice, /v případě epidemie i roušky – dle nařízení vlády/ - nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi

- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)

- je nutno mít na ruku krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů

- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

SLEDOVÁNÍ systému HACCP

Suroviny se při přejímce zboží samozřejmě kontrolují, zápisy se provádějí dle plánu:

Sledování kritických bodů:

č.1 Sledování – příjem potravin – kontroluje H. Knápková

č.2 Sledování – skladování potravin – kontroluje H.Knápková, M. Jánková

č.3 Sledování teplot (lednice, box) - kontroluje denně M. Zicháčková

č.4 Sledování při přípravě pokrmů – kontroluje denně M. Jánková

č.5 Sledování teplot při výdeji – kontroluje denně M. Jánková

č.6 Provozní hygiena – denní úklid, týdenní úklid – kontroluje K.Vlčková

č.7 Sanitace, dostatek hygienických prostředků kontroluje – A. Pobořilová

Pracovnice kuchyně jsou seznámeny s vyhláškami a prokazatelně poučeny o uskladnění a následném používání čistících prostředků. Za rozdělení úklidu a za jeho plnění zodpovídá vedoucí kuchařka.

V Novém Jičíně dne 1.9.2020

RNDr.Svatava Hajdová, ředitelka školy

Dodatek sanitačního řádu

Dodatek sanitačního řádu školní jídelny nad rámec stávajících hygienických předpisů v souvislosti s uvolňováním opatření s výskytem Covid 19

Denní úklid – denně jsou dezinfikovány podlahy v prostorách školní kuchyně a jídelny /Savo, Savo Perex , Fox 3 v 1, kliky od dveří/Hygienic des perfekt, střídáme s dezinfekcí Star/, všechny pracovní a výdejní plochy/Sanytol, Star, Hygienic des forte/, WC zaměstnanců . Ve školní jídelně židle i stoly. Dosanin na tácky, /střídáme s Fox 3 v 1/ Dezinfekce je střídána v intervalech 14 dnů a používána ve správném poměru, tak aby měla virucidní účinek.

V každé pracovní místnosti a WC je u umyvadla na ruce, kromě papírových ručníky a mýdla i dezinfekce na ruce. Zaměstnanci používají denně čisté roušky a pracovní oděv.

Za čistotu a dezinfekci odpovídají pracovníci provozu:

Magda Indráková – dezinfekce klik, wc zaměstnanců, podlahy a stoly na chodbách /chodby, které

jsou součástí školní kuchyně/

mytí černého nádobí, dezinfekce tácků

Alena Pobořilová – mytí bílého nádobí /dezinfekce/, myčka, úklid a dezinfekce místnosti na čištění

zeleniny a přípravy masa, dezinfekce a výměna hader na stoly

Kuchařky jsou zodpovědné za úklid a dezinfekci podlahy v kuchyni a výdejně a pracovní plochy v kuchyni na konci pracovního dne.

Tento dodatek platí do odvolání ode dne 1.9.2020.