



Základní škola  
a mateřská škola  
Rybitví

## SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vypracoval:	Olga Kubátová, vedoucí školních jídelen
Schválil:	Mgr. et Mgr. Markéta Hujerová, ředitelka školy
Směrnice nabývá platnosti dne:	01. 09. 2020
Směrnice nabývá účinnosti dne:	01. 09. 2020

### Čl. I Obecná ustanovení

Tento sanitní řád je vydán pro obě školní jídelny Základní školy a mateřské školy Rybitví na adrese: Školní 126, 533 54 Rybitví

Školní 143, 533 54 Rybitví

### Čl. II Sanitace

1. Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, skladů, pomocných místností, prádelny, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic probíhá minimálně 4x 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 a jí přilehlých prostor probíhá minimálně 1x denně po dokončení úklidu kuchyně a čistých přípravků 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 sanitacím 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 je popsán, pro jaký druh potravin je určen a jeho odmrazování a vymytí se provádí dle potřeby, nejméně dle návodu k použití.
  8. Sklady jsou uklízeny dle potřeby, nejméně však 1x týdně běžnými čistícími 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 odpadkový koš v umývárně, na toaletách i herně
    - 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 v šatně 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 čistícími prostředky i při běžném úklidu. Pracovní oblečení udržují v čistotě a mění dle potřeby. Pro výdej pokrmů používají vždy nové 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 ukládány do speciálních nádob a následně do kontejneru na odvoz odpadků. Nikdy nesmí být skladovány v prostorách školní jídelny.
14. Odpad organického původu (zbytky při opracování surovin, zbytky jídel, kosti), jsou ukládány do zvláštních, k tomuto účelu určených nádob a denně likvidovány. Odděleně je ukládán kompostovatelný odpad, kosti a zbytky jídel.
15. Kompostovatelný odpad je kuchařkami denně odnášen na kompost základní školy.
16. Kosti a zbytky jídel jsou denně uloženy do uzavíratelných nádob odběratele a uloženy do prostoru:  
Školní 143: do místnosti k tomu určené mezi hlavními vchodovými a klecovými dveřmi,  
Školní 126: je ihned odnášen osobou, která má smlouvu na odběr zbytků.

### Čl. III Závěrečná ustanovení

Originál Sanitačního řádu školní jídelny je uložen v ředitelně školy.

.....  
Olga Kubátová  
vedoucí školní jídelny

.....  
**Mgr. et Mgr. Markéta Hujerová**  
ředitelka školy



Základní škola a mateřská škola Rybitví  
Školní 143, 533 54 Rybitví



ředitelna: +420 734 898 650  
[reditel@skolarybitvi.cz](mailto:reditel@skolarybitvi.cz), [www.skolarybitvi.cz](http://www.skolarybitvi.cz)