**Provozně sanitační řád – školní kuchyně r. 2022**

**Název zařízení:** Základní škola a Mateřská škola Horní Bludovice 202

**Kapacita připravovaných pokrmů:**  průměr:

**ZŠ žáci**

7 – 10 let 46

11 – 14 let 52

**MŠ**

do 6 let 39

 7 let 1

**MŠ a ZŠ dospělí** 16

**Zaměstnanci ŠJ – jmenný seznam:**

**Vedoucí školní jídelny:** Cieslarová Růžena

**Hlavní kuchařka:** Gorošová Olga

**Kuchařka:** Hubálková Veronika

**Skladování potravin např.:**

**Sklad 1** - zeleninový (brambory, atd.)

**Sklad 2** – potravinový (mouka, cukr, rýže, čaje a ostatní potraviny

**Mrazák** - maso vepřové, kuřecí, ryby, zelenina

**Lednice 1** – vejce, chlazené maso

**Lednice 2** – mléčné výrobky

**Kuchyň - lednice 2** – chlazené maso, vejce

Každé chladící a mrazící zařízení je vybaveno teploměrem. Ve skladech suchých potravin jsou umístěny teploměry a vlhkoměry.

**Rozdělení pracovních úseků**

 - **hrubá příprava brambor**

- **hrubá příprava zeleniny**

- **hrubá příprava masa** – vymezen úsek – pracovní stůl určen k přípravě syrového masa. Při vyšší teplotě než +15stupňů provádět práci do 30 minut, v případě potřeby rozdělit celkové množství na jednotlivé partie, aby byl zachován požadovaný časový limit.

- **příprava masa po tepelné úpravě** – vymezen úsek – pracovní stůl určen k porcování masa po tepelné úpravě

- **prostor pro vytloukání vajec** – vymezen úsek – pracovní stůl určen pro vytloukání vajec

- **pracovní plocha určená ke zpracování těst** (knedlíky, buchty…)

- **pracovní plocha určená pro zhotovení nápojů, salátů** v blízkosti chladničky, kde ihned po dohotovení jsou saláty umístěny

Doba od dokončení pokrmů do konce výdeje je zhruba 0,5 -1,5 hodiny. Pokrmy se uchovávají v tepelné lázni při teplotě min. 65°C. V případě poklesu teploty jsou pokrmy regenerovány na sporáku bezprostředně před konzumací na min. 75°C po dobu 5 min.

**Výdej pokrmů v jídelně**

Výdej z vodní lázně při teplotě 65 °C.

**Zahájení výdeje** - v 11.10 hod.

**Ukončení výdeje** – v 12.40 hod.

**Mytí kuchyňského a stolního nádobí:**

Prostor pro mytí kuchyňského nádobí je stavebně oddělen příčkou, je vybaven dvěma dřezy s přívodem teplé a studené vody. Používáno střídavě, běžné čisticí prostředky k tomu určené (Jar, Cif…. Savo, Sanytol jako dezinfekce). Prostor pro mytí stolního nádobí je vybaven myčkou nádobí. Příjem použitého nádobí do umývárny je prováděn přes okénko k tomu určené, kde pracovnice kuchyně odstraní zbytky potravin a třídí nádobí do myčky, čisté nádobí ukládá do čistého prostoru u výdejního okna. K mytí jsou používány čisticí prostředky určené výrobcem myčky. Mycí prostředek s dezinfekcí, oplach. Prostředek (Purex, Gastil, Dosanin)

**Úklid:**

- Náčiní, nádobí, pracovní plochy, stejně technologické zařízení musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin

- Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popřípadě dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných surovin a návodu výrobce

- Hygienická zařízení, zejména záchody musí být udržována v čistotě a provozuschopném stavu

- Pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu je třeba používat označené či barevně odlišené a ukládat je odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s vyráběnou potravinou

- Předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti nelze přechovávat v provozovně

**Denní úklid:**

Pracovní stoly, nerez dřezy, pracovní náčiní, prkénka, podlaha, odpadkové koše, umyvadla, myčka nádobí, lednice

Postup: zbavíme hrubých nečistot, mytí s následnou dezinfekcí, oplach teplou vodou.

Škrabka brambor – po každém použití – zbavíme hrubých nečistot proudem vody z hadice pouze vnitřek škrabky, povrch škrabky omýt hadrem.

**Týdenní úklid:**

Úklid všech prostorů, čištění obkladů, dveří, klik, vypínačů, topných těles

**Úklid čtvrtletně:**

Okna/sítě + osvětlení – mytí s následnou desinfekcí

Úklidové pomůcky jsou označeny popisem.

Sanitární den: 4x do roka dle možností – pololetní, podzimní, velikonoční prázdniny

– přípravný týden před zahájením školního roku

Malování: provádí firma dle potřeby

Ochranná dezinfekce a deratizace: Dezinfekce se provádíme několikrát denně, včetně utírání klik, stolů, madel. Deratizaci provádí odborná firma.

Praní a žehlení prádla: Každý zaměstnanec si pere a žehlí prádlo sám nebo dává do prádelny

**Péče o osobní hygienu:**

- Osobní věci občanský oděv a obuv lze odkládat pouze v šatně nebo vy vyčleněném prostorů, odděleně od pracovních oděvů a pracovní obuvi

- V místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a myje nádobí, nelze kouřit

- Je nutno pečovat o tělesnou čistotu před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (např. úklid, manipulace s nečistými obaly od surovin, manipulaci s odpadem, apod.), po použití záchodu a při každém znečištění je povinnost si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího prostředku (antibakteriální, virucidní)

- Je nutné 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 i v průběhu směny

- Nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a pracovní obuvi

- Je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti

- Je nutno mít na rukou krátce ostříhané a čisté nenalakované nehty a ruce bez ozdobných předmětů včetně hodinek. Pracovník nesmí připevňovat na pracovní oděvy a pomůcky předměty, které by mohly kontaminovat potraviny.

- Při manipulaci nesmí být potraviny v přepravních obalech ukládány ani posunovány na zemi ani na podlaze, s výjimkou obalů k tomu určených.

Odpadky z kuchyně: je zajištěn. Odstraňování tekutého odpadu je zajištěno městskou kanalizací.

Zásobování pitnou vodou – pitná voda je odebírána z veřejného vodovodu, kontrolu hygienických limitů provádí správce veřejného vodovodu.

**ZODPOVĚDNOST ZA DANÝ ÚSEK**

1. Veškeré chladící a mrazící zařízení – Cieslarová Růžena

2. Trouby, sporáky

3. Šuplíky

4. Uložení čisticích prostředků, myčka nádobí Gorošová Olga

5. Obkládačky, roboty včetně příslušenství

6. Dveře, umyvadla, soc. zařízení kuchyně, odpadkové nádoby

**SANITAČNÍ PLÁN**

Při provádění sanitačních opatření je nutno dodržovat, pokud má být dodrženo jejich dobré účinnosti, následující sled operací:

1. Příprava pro čištění (odklidit suroviny z výrobních prostor, odnést veškerý materiál, provést zakrytí citlivých částí technologie)

2. Odstranění hrubých nečistot z asanovaného prostředí

3. Zvlhčení povrchu všech ploch zařízení vodou o teplotě 45 -60°C

4. Použití roztoku čisticího prostředku (napěnit systematicky veškeré plochy a povrchy zařízení roztokem čisticího prostředku a nechat působit min. 15 minut)

5. Oplach vodou (zbytky pěny a rozpuštěnou nečistotu oplachovat systematicky shora dolů teplou vodou

6. Použití dezinfekčního roztoku a dodržení expoziční doby

7. Oplach všech dezinfikovaných ploch pitnou vodou

Všichni zaměstnanci jsou povinni se seznámit s tímto sanitačním řádem, který je pro ně závazný.

Zjistí-li orgány ochrany veřejného zdraví, že tomu tak není, nemůže osoba neznalá, tuto činnost vykonávat.

**Dodatek č. 1**

Doporučení v souvislosti s výskytem COVID-19

**Výdej pokrmů v jídelně:**

Výdej 11.10 – 12.40 hod.

V době zvýšený hygienických opatření zamezit v přístupu cizích osob.

Žáci ZŠ chodí ve dvou skupinkách, vždy max. 15 osob + ped. dohled , všichni mají povinnost mít zakrytá ústa (rouška, štít, šátek), který odkládají až při konzumaci do vlastních sáčků.

**Úklid:**

Častější desinfekce klik u dveří, ploch – vždy po každém strávníkovi, nechávat v rámci možností otevřené dveře, aby se nemuselo dotýkat klik.

**Péče o osobní hygienu:**

Nosit roušku (zakrytí úst) a jednorázové rukavice (dle nařízení vlády)

………………………………..

vedoucí školní jídelny

Růžena Cieslarová

………………………………….

ředitelka ZŠ a MŠ Horní Bludovice

Mgr. Světlana Šipulová