

<i>ZŠ a MŠ DOMAMIL</i> <i>Domamil 115</i> <i>Vypracoval: Ing. Kamila Turoňová</i> <i>Schválil: Jana ČTVERÁČKOVÁ</i>	Sanitační řád	Číslo dokumentu: 21 Číslo jednací: zsd-273/2024 JC Platnost: 01.03. 2024 Účinnost: 01. 03. 2024 Počet stran: 8 Počet příloh: 0
--	----------------------	---

Sanitační řád

Stroje, zařízení, pomůcky a pracovní prostory mohou být zdroji mikroorganismů, pokud nejsou pečlivě a pravidelně čištěny a dezinfikovány. Nedostatečné nebo nevhodně prováděné čištění a dezinfekce může způsobit změny pokrmů a poruchy výroby. Samotné čištění a dezinfekce nesmí být zdrojem kontaminace potravin. Čištění a dezinfekce jsou nedílnou součástí normálního výrobního procesu.

Obecné zásady:

Pro účelné zvládnutí těchto dvou operací je nutné:

- použít výrobek:
 - schválený pro styk s potravinami,
 - vhodný pro typ znečištění (bílkoviny, minerální úsady, apod.),
 - vhodný pro daný povrch (dlažba, nerez, PVC, apod.),
- použít přiměřeně vhodnou metodu s ohledem na délku působení, možnost použití mechanických pomůcek, koncentraci prostředku a teplotu ve vhodnou dobu a ve vhodných intervalech,
- používat vhodné a udržované pomůcky (smeták, hadr, kartáč, škrabky, rukavice, apod.),
- před vlastním čištěním a dezinfekcí odstranit zbytky nečistot a výrobků dostatečným oplachováním.

Velmi důležité je dodržování návodu k použití a bezpečnostních předpisů.

Účinnost čištění a desinfekce závisí na pozornosti věnované jednotlivým etapám. Především je třeba dodržet dobu působení, koncentraci dezinfekčního prostředku a teplotu přizpůsobenou pro každý čištěný předmět nebo povrch. Použití mechanických pomůcek významně zvyšuje účinnost čištění.

Obecná metoda čištění a desinfekce zahrnuje:

1. Příprava
2. Čištění
3. Opláchnutí
4. Dezinfekce

5. Konečné opláchnutí
6. Sušení částí přicházejících do styku s pokrmu

Použití kombinovaných přípravků pro současné čištění a dezinfekci umožňuje etapy 2, 3 a 4 sloučit do jediné samostatné operace. Tyto přípravky jsou však často méně účinné, proto je nezbytně nutné úzkostlivě dodržovat návod k použití a mimo to provádět pravidelně (např. jednou týdně) čištění a dezinfekci o 6 etapách se dvěma samostatnými prostředky.

Četnost čištění a dezinfekce

- Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic, probíhá 3 x ročně.
- Úklid všech prostor kuchyně, včetně pracovních ploch - probíhá nejméně 1x denně. Po dovaření jídel a dle potřeby.
- Pracovní plochy jsou označené a popsány k jakému účelu slouží. Všechny chladničky a mrazničky musí být vybaveny teploměry.
- Úklid chodby a přilehlých prostor - probíhá 1 x denně a dle potřeby.

Kuchyně:

- dezinfekce nádob na rozmrazování masa – ihned po rozmrazení a zpracování masa se nádoby vymyjí dezinfekčním prostředkem, saponátem a opláchnou pod tekoucí vodou,
- dezinfekce ostatních nádob na maso (pekáče, hrnce) – při sanitaci kuchyně nejméně 3x ročně – mění se sanitační prostředky
- dezinfekce ostatních prostor kuchyně - při sanitaci kuchyně nejméně 3x ročně.

Úsek přípravy masa:

- dezinfekce stolů, dlaždic, podlahy, probíhá vždy po dokončení zpracování masa – mění se sanitační prostředky,
- prkénka, podložky pro přípravu masa se dezinfikují vždy po dokončení úpravy masa.

Hrubá příprava zeleniny:

- úklid pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfekce při sanitaci kuchyně nejméně 3x ročně.

Dezinfekce chladniček a mrazniček:

- chladničky a mrazničky se vymývají 1x za měsíc.

Nádobí na rozbíjení vajec:

- je označené, nepoužívá se na jiné potraviny, po použití se vždy dezinfikuje a umyje pod teplou tekoucí vodou.

Úklid ostatního pracovního náčiní:

- nože, hrnce, pekáče se myjí teplou vodou se saponátem a poté se oplachují pod tekoucí vodou, nože na maso se nejprve ponoří do dezinfekčního prostředku. Stůl na porcování masa se nesmí používat k jiným účelům.

Sklady:

- jsou uklízeny dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čisticími prostředky.

Ostatní:

- hadry na úklid jsou měněny každý den a následně vyprány v pračce.
- **Po odnesení odpadu** do kontejneru se musí pracovnice umýt a převléci do čistého pracovního oděvu. Pracovnice jsou povinny při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic. Pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění. Pracovnice používají vždy čisté pracovní oblečení pro výdej pokrmů u výdejního okénka.
- **Úklidová místnost** musí být udržována v čistotě a čisticí prostředky uloženy v regále. Nádoby na odpad musí být uloženy na vyhrazeném místě a odpad musí být pravidelně odnášen. Nádoby se pravidelně dezinfikují.
- **Pracovnice kuchyně jsou prokazatelně** poučeny o používání čisticích prostředků.

Přílohy č. 1: Seznam používaných dezinfekčních prostředků.

Se sanitačním řádem byly dne 1. 3. 2024 seznámeny:

Dana Špinková

Blanka Klepáčková

Příloha č. 1

Seznam používaných dezinfekčních prostředků

Název	Ředění
Dezon aktiv	20 ml na 1 l vody
Dezinfekce Tip line	20 ml na 1 l vody
Dezisan	30 ml na 1 l vody
VertEsprit	100 ml na 1 l vody

CCP – Formulář pro sledování teplot teplých pokrmů

Sledovaný znak:	Teplota při výdeji
Kritická mez:	min. 60°C
Frekvence sledování:	Před zahájením výdeje v cca 11:00 hod. a poté v cca 12:15
Postup sledování:	Měření teploty v různých částech výrobku

[illegible]

[illegible]

Zápis o ověření systému

Datum: _____

Zjištěné skutečnosti (nedostatky, změny, apod.):

Požadavky na řešení:

	Zodpovídá	Termín splnění	Datum kontroly	Splněno Ano/Ne	Podpis nadřízeného
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Ověření provedla komise ve složení:

Jméno (hůlkovým písmem):

Podpis:

- | | | |
|----|-------|-------|
| 1. | _____ | _____ |
| 2. | _____ | _____ |
| 3. | _____ | _____ |
| 4. | _____ | _____ |
| 5. | _____ | _____ |

S tímto sanitačním řádem byly seznámeny všechny zaměstnankyně ŠJ Domamil, rozumí mu a souhlasí s ním.

Ing. Kamila TUROŇOVÁ, vedoucí ŠJ.....

Dana ŠPINKOVÁ, hlavní kuchařka.....

Blanka KLEPÁČKOVÁ, kuchařka.....

V Domamili 1.3.2024

Jana Čtveráčková, ředitelka školy

S tímto sanitačním řádem byly seznámeny všechny zaměstnankyně ŠJ Domamil, rozumí mu a souhlasí s ním.

Ing. Kamila TURONOVÁ, vedoucí ŠJ.....

Marta KREJČOVÁ, hlavní kuchařka.....

Blanka KLEPÁČKOVÁ, kuchařka.....

V Domamili 26.8.2024

Jana Čtveráčková, ředitelka školy