



Mateřská škola "Kytička", Liberec,
Burianova 972/2, p. o.
460 06 Liberec 6
IČO 72741465
Tel: 485 130 971

33/2017

SANITAČNÍ ŘÁD – kuchyň, servírovací kuchyňky jednotlivých tříd

PROVOZOVNA	Mateřská škola „Kytička“, Liberec, Burianova 972/2, p. o.
VYDAL:	PhDr. Mgr. Dana Janoušková, ředitelka MŠ Iveta Vladyková, VPJ
PLATNOST:	od 2. 1. 2018
DRUH ČINNOSTI	vývařovna - stravovna
DRUH DEZINFEK. PŘÍPRAVKU	Po uplynutí doby 2 kalendářních měsíců střídáme desinfekční přípravky s virucidním a antibakteriálním účinkem – viz Bezpečnostní listy přípravku: září, říjen – Combi des plus listopad, prosinec – Sanytol leden, únor – Krystal březen, duben – Combi clean květen, červen – Combi des plus červenec, srpen Sanytol
ČLENĚNÍ PROVOZU	Hrubá přípravna Čistá přípravna Kuchyň Jídelna Sklady Sociální zařízení (šatna, WC) Servírovací kuchyňky jednotlivých tříd
POVINOSTI PRACOVNÍKŮ	PRACOVNÍ ODĚVY <ul style="list-style-type: none">• Do kuchyně MŠ se vstupuje samostatným vchodem.• Vstup do kuchyně je povolen pouze zaměstnancům kuchyně. Do servírovacích

- kuchyněk vstupují všichni zaměstnanci MŠ s platným zdravotním průkazem. Vstupuje se pouze v pracovním oděvu, který se ukládá odděleně od civilního ošacení – šatna.

Pracovní oděv se vyměňuje dle potřeby; při expedici pokrmů je oděv vždy jiný než při jejich přípravě. Pracovní oděv je předem určený, neobsahuje silonové prvky.

Špinavé prádlo se shromažďuje a pere zásadně v prádelně MŠ.

Při úklidu a desinfekci se používají ochranné pomůcky a oděv k tomu vyhrazený.

Pracovníci mají krátce ostříhané nenalakované nehty bez ozdobných prvků.

Ruce se myjí po použití WC, po ukončení práce se syrovým materiálem a před započítím manipulace s hotovými pokrmy určenými k výdeji.

ZDRAVOTNÍ STAV

Pracovníci postižení virulentním onemocněním (Covid 19, průjmy, hnisané rány, horečky) nesmí pracovat s potravinami a musí bezodkladně vyhledat zdravotní ošetření.

Drobná poranění je nutné ihned ošetřit a hlásit vedoucí provozní jednotky.

REŽIM ÚKLIDU A DESINFEKCE VÝROBNÍCH PROSTOR

SKLAD

1x týdně desinfekce polic a podlah desinfekčním přípravkem. Úklid škrabky, skladu zeleniny, hrubé přípravny zeleniny včetně podlah. Čištění lednic a mrazniček.

VÝROBNA POKRMŮ – KUCHYŇ A SERVÍROVACÍ KUCHYŇKY

Denně omývání/otírání pracovních stolů a podlah teplou vodou.

Denně omývání použitého nádobí a kuchyňského náčiní teplou vodou se saponátem. Následuje oplach pod tekoucí vodou.

Denně omývání keramických obkladů, chladnice, pracovní plochy, kuchyňských přístrojů teplou vodou se saponátem.

Denně vytírání podlahy hlavní kuchyně, úklid podlahy v servírovací kuchyňce zajišťují uklízečky.

Denně čištění sporáku a trouby a konvektomatu.

Mytí dveří – dle potřeby, nejméně 2x za měsíc.

Denně se vynáší odpadky.

Denně větrání kuchyně a skladů. Větrání servírovacích kuchyněk zajišťují uklízečky.

UMÝVÁNÍ NÁDOBÍ

Denně úklid dřezů, keramických obkladů teplou vodou se saponátem. Následuje oplach pod tekoucí vodou.

1x týdně desinfekce dle rozpisu.

1x týdně použití Louh pro čištění odpadů.

1x měsíčně čištění myček vhodným přípravkem.

1x TÝDNĚ:

Po ukončení práce, desinfekce veškerého kuchyňského náčiní, pracovních ploch, podlah, keramických obkladů, dveří a svítidel pomocí dezinf. přípravku stanoveného rozpisem.

Čištění lednic a mrazniček dle potřeby. Pro čištění se používá ocet.

Mimořádný úklid :

2* ročně - Odmrazení lednic a mrazniček.

3* ročně – Mytí oken, světel v prostoru hlavní kuchyně a skladů. Mytí oken v servírovací kuchyňce je náplní práce uklízečky.

3* ročně - Vymytí a dezinfekce skříněk.

1* týdně - Čištění myčky (celková kontrola).

1* měsíčně - Vyčištění škrabky (celková kontrola).

Malování kuchyňských prostor dle potřeby.

Pozn.:

DESINFEKCE SE NIKDY NEPROVÁDÍ ZA PROVOZU, TJ. BĚHEM MANIPULACE S POTRAVINAMI NEBO POKRMY!!!

zodpovídá: vedoucí kuchařka

HYGIENICKÉ ZAŘÍZENÍ

denně úklid šaten a společných prostor (podlahy, dveře) teplou vodou se saponátem

denně úklid WC – desinfekce záchodové mísy, umyvadla, včetně baterií, desinfekce dveřní kliky

DERATIZACE

podle potřeby – odborná firma

Mimo výrobní prostory ve skladu k tomu vyhrazeném.

Prostorové a/nebo barevné rozlišení úklidových prostředků jako prevence záměny.

Důsledné používání ochranných prostředků.

DENNĚ: běžný provozní úklid

**SKLADOVÁNÍ A
POUŽITÍ
DESINFEKCE**

FREKVENCE

ÚKLIDOVÝCH PRACÍ

3* ročně mytí oken, rámu

1* měsíčně: generální úklid, malování prostor dle potřeby

PPOUŽÍVANÉ

Dle dezinfekčního schématu

DESINFEKCE:

Jar

Ocet

Tekutý písek

**BEZPEČNOSTNÍ
LISTY**

Veškeré čisticí a dezinfekční prostředky, které se v kuchyni používají, mají vydané
Bezpečnostní pracovní listy.

Zodpovídá: administrativní pracovnice

Se sanitačním řádem jsem byl/a seznámen/a, rozumím mu a budu jej dodržovat:

Platnost 2. 1. 2018

V Liberci dne 2. 1. 2018

Aktualizace: 1. 9. 2020, 10. 7. 2021, 11. 7. 2022, 1. 3. 2023, 10. 7. 2023, 2. 7. 2024

V Liberci 1. 9. 2020

PhDr. Dana Janoušková, MBA

Za Mateřskou školu Kytíčka, ředitelka

Kristýna Zákoutská

Za Mateřskou školu Kytíčka, vedoucí kuchařka

Iveta Vladyková

Za Mateřskou školu Kytíčka, vedoucí
provozní jednotky

Ladislava Pasecká

Za Mateřskou školu Kytíčka,
administrativní pracovnice