

Základní škola T. G. Masaryka a MŠ Dolní Bousov, příspěvková organizace  
se sídlem: Školní 74, 294 04, Dolní Bousov

## ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

### část: V. / 2 SANITAČNÍ ŘÁD ŠJ

|                                                     |                                   |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Č. j.                                               | ZSDB-1253/2024                    |
| Spisový znak                                        | 1.1.4                             |
| Skartační znak                                      | A 10                              |
| Vypracoval                                          | Kobrllová Oldřiška                |
| Schválil                                            | Mgr. Kateřina Karnová, řed. školy |
| Seznámení s vydáním směrnice na provozní poradě dne | 30. 8. 2024                       |
| Směrnice nabývá platnosti dne                       | 1. 9. 2024                        |
| Směrnice nabývá účinnosti dne                       | 1. 9. 2024                        |
| Směrnice zrušuje směrnici                           | 1. 9. 2015                        |

#### Nakládání s odpady:

- směsný komunální odpad – odvoz specializovanou firmou
- gastroodpad - namontován drtič odpadků

Tuhý domovní odpad je z kuchyně průběžně podle potřeby likvidován. K tomuto účelu slouží nádoby na odpad, které jsou 1 týdně vyváženy Technickými službami. Gastroodpad je průběžně likvidován drtičem odpadů, který je namontován v černé kuchyni. Likvidace odpadů je zajišťována pravidelně a včas.

#### Úklid a běžná ochranná dezinfekce

Úklid všech pracovišť, prostor a strojního vybavení se provádí průběžně za použití mycích, případně desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu s cílem předcházet a zamezit vzniku otrav z pokrmů, infekčním onemocněním a výskytu nežádoucí fauny. Smí být použito jen přípravků schválených pro potravinářské účely a to v nezbytné koncentraci a za podmínek stanovených výrobcem. Je zakázáno přelévát mycí a desinfekční prostředky nebo jejich roztoky do obalů-lahví od potravinářského zboží- nápojů. Při práci s mycími a desinfekčními prostředky je nezbytné používat výrobcem stanovených ochranných pracovních prostředků a pomůcek. Úklidové pomůcky určené k hrubému úklidu musí být odlišné a odděleně uloženy od pomůcek užívaných na čištění pracovních ploch a zařízení přicházející do přímého styku s potravinami.

### **Mytí nádobí**

Stolní nádobí se myje na kuchyni ihned po výdeji stravy, provozní nádobí se myje v prostoru tomu určenému. Vše s použitím mycích a desinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, technologické vybavení, přepravní vozíky musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti potravin a pokrmů.

### **Úklid provozovny**

Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin. Úklid kuchyně, přípraven, skladů, hygienické zařízení a šatnu zajišťují pracovníce kuchyně. Prostor pro stravníky denně uklízí uklízečka.

### **Ochranné oděvy**

Ochranné oděvy zaměstnancům poskytuje zaměstnavatel z rozpočtu ZŠ. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn i v průběhu směny. Pracovník kuchyně nesmí opouštět provozovnu během pracovní doby v pracovním oděvu. Po ukončení práce se ukládá pracovní oděv na vyhrazeném místě, vždy odděleně od oděvu občanského.

### **Preventivní lékařské prohlídky**

1x za čtyři roky do 50 let

1 za dva roky nad 50 let

### **Hygiena provozu**

Důraz je kladen na čistotu provozních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačních předpisů
- malování kuchyně
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc

V kuchyni musí být používána jen pitná voda. Všechna umyvadla v provozovně jsou opatřena dávkovači s mýdlem, je používáno jednorázových ručníků. Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přípravkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se nesmí utírat do látkových utěrek.

Jednotlivé druhy úklidu zajišťuje pracovník pověřený vedoucí ŠJ a hlavní kuchařkou.

Řád musí být k dispozici k běžnému nahlédnutí.

**Hygienický program pravidelných kontrol**

| <b>Časový úsek</b>         | <b>Kontrolní náplň</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Odpovědný pracovník</b> |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Denní kontrola</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• přejímky zboží</li> <li>• skladovací teploty</li> <li>• doba použitelnosti potravin</li> <li>• osobní hygiena</li> <li>• provádění průběžného úklidu a úklidu po ukončení provozu</li> <li>• uložení a odvoz odpadů</li> </ul>                                          |                            |
| <b>Týdenní kontrola</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• provedení sanitace chladírenského zařízení</li> <li>• provedení vyčištění stěn</li> </ul>                                                                                                                                                                               |                            |
| <b>Měsíční kontrola</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• provedení sanitace mrazicího zařízení</li> <li>• provedení velkého úklidu (asanační den)</li> <li>• ověření označení a odděleného uložení sanit.prostředků na hrubý úklid a úklid pracovních ploch a inventáře přicházejícího do přímého styku s potravinami</li> </ul> |                            |
| <b>Čtvrtletní kontrola</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• činnosti vzduchotechniky</li> <li>• přítomnosti hmyzu a hlodavců</li> <li>• stavu a funkčnosti technologického zařízení a náčiní</li> </ul>                                                                                                                             |                            |
| <b>Půlroční kontrola</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• provedení gen.úklidu</li> <li>• úklid prostor pod technologickým zařízením</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |                            |
| <b>Roční kontrola</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bílení provozovny</li> <li>• gen.úklid</li> <li>• zdravotních průkazů</li> <li>• proškolení o hyg.minimu</li> </ul>                                                                                                                                                     |                            |

**Režim úklidu provozovny**

| <b>Prostory, zařízení</b>                                     | <b>Četnost sanitace</b>                                                                                                                             | <b>Použitý čisticí / desinf. prostředek</b>                   | <b>Za provedení zodpovídá</b> |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Výdejna</b>                                                | stoly, náčiní průběžně<br>podlahy denně                                                                                                             | Sanitační prostředky<br>s dezinfekčními účinky,<br>dezinfekce |                               |
| <b>Sklady</b>                                                 | regály, skříně 1x týdně<br>podlahy denně                                                                                                            | Sanitační prostředky                                          |                               |
| <b>Přípravny</b>                                              | stoly, náčiní průběžně<br>podlahy denně                                                                                                             | Sanitační prostředky<br>s dez. účinky, dezinfekce             |                               |
| <b>Chladicí zařízení</b>                                      | dle potřeby, nejméně<br>však 1x za dva týdny                                                                                                        | Sanitační prostředky,<br>dezinfekce                           |                               |
| <b>Mrazicí zařízení</b>                                       | dle potřeby, nejméně<br>však 1x měsíčně                                                                                                             | dtto                                                          |                               |
| <b>Omyvatelné stěny<br/>výrobní, přípravní</b>                | 1x týdně                                                                                                                                            | Sanitační prostředky<br>s dezinfekčními účinky,<br>dezinfekce |                               |
| <b>Dveře, topná tělesa,<br/>svítidla, parapety</b>            | 1x měsíčně                                                                                                                                          | Sanitační prostředky                                          |                               |
| <b>Okna</b>                                                   | dle potřeby, nejméně<br>2x ročně                                                                                                                    | Sanitační prostředky                                          |                               |
| <b>Záchody<br/>sprchy</b>                                     | 1x denně s desinfekcí<br>zařízení i podlah                                                                                                          | Sanitační<br>prostředky,dezinfekce                            |                               |
| <b>Šatny</b>                                                  | podlahy 1x denně,<br>skřínky 1x za 14 dní                                                                                                           | Sanitační prostředky                                          |                               |
| <b>Klimatizační a<br/>vzduchotechnická<br/>zařízení</b>       | 2x ročně, dle potřeby<br>revize funkčnosti                                                                                                          | Odmašťovací prostředky,<br>Sanitační prostředky               |                               |
| <b>Bílení provozovny</b>                                      | výdejna, přípravní 1x za<br>dva roky, sklady 1x za<br>dva roky                                                                                      | nejlépe vápno<br>s přídavkem<br>protiplísňových<br>přípravků  |                               |
| <b>Prostory za<br/>technologickým<br/>vybavením a pod ním</b> | 2x ročně                                                                                                                                            | Sanitační prostředky,<br>odmašťovače                          |                               |
| <b>Sklad odpadů</b>                                           | Režim odvozu org.<br>odpadů smluvně, denní<br>odvoz, časový režim<br>obsažen ve smlouvě,<br>úklid<br>vždy ihned po vyvezení<br>odpadů vč.dezinfekce | Sanitační prostředky<br>s dezinfekčními účinky,<br>dezinfekce |                               |

### **Dezinfekce-zásady provádění, doporučené přípravky (nutné střídat)**

- **CLEAMEN GP ODM, C** (Širokospektrální dezinfekce s čistícími účinky)
- **CLEAMEN 540, CLEAMEN 646** (Dezinfekční lihový prostředek bezoplachový)
- **CLEAMEN 631, SANAN s protiplísňovými účinky** (chlórová dezinfekce)
- Dezinfekci provádí pověřený a zaškolený pracovník, který při práci dodržuje pravidla ochrany zdraví a používá **ochranný pracovní oděv a rukavice**. Po skončení práce s dezinfekčními přípravky si omyje ruce vodou a ošetří ruce regeneračním krémem. Při náhodném potřísnění pokožky přípravkem je nutný důkladný oplach pitnou vodou. Při vniknutí přípravku do oka výplach pitnou vodou. Ve vážnějších případech je nutné vyhledat lékařskou pomoc.
- **Dezinfekční přípravky je nutné připravovat přesným odměřením** dezinfekčních přípravků do odměřeného množství vody, a to těsně před provedením dezinfekce. Dezinfikuje se až po úplném rozpuštění dezinfekčního prostředku ve vodě.
- Ředění roztoků se provádí **v pořadí VODA + DEZINFEKČNÍ PROSTŘEDEK**
- Přípravky se používají v doporučených koncentracích a expozicích podle doporučení výrobce
- **Nečistoty a organické látky snižují účinnost dezinficencí.** Je nutné nejdříve provést mechanickou očistu všech ploch saponáty a horkou vodou.
- Účinnost procesu zvyšují saponáty s baktericidními účinky
- **Dezinfekční prostředky se nechají působit po stanovenou dobu, obvykle 30 minut**
- Po ukončení dezinfekce se provede oplach ploch horkou vodou - již neotíráme
- Zbytky dezinfekčních prostředků lze po značném naředění vylít do kanalizace
- **Dezinfekční a úklidové prostředky nesmí přijít do styku s potravinami** - uchovávají se odděleně v prostorách výhradně určených k tomuto účelu
- Dezinfekční prostředky se nepoužívají pokud prošla lhůta stanovená výrobcem
- Pro zvýšení účinnosti prováděné dezinfekce **je nutné používané prostředky střídat** (možná rezistence přítomných mikroorganismů)

### **Závěrečná ustanovení**

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Oldřiška Kobrlová.
2. O kontrolách provádí písemné záznamy
3. Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 1. 9. 2015. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem 1. 9. 2024.
5. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 9. 2024.

V Dolním Bousově dne 31. 8. 2024.

Mgr. Kateřina Karnová  
ředitelka školy

ZÁZNAM O SEZNÁMENÍ SE S ORGANIZAČNÍM ŘÁDEM ŠKOLY ČÁST  
V. / 2 SANITAČNÍ ŘÁD ŠJ

| Příjmení a jméno pracovníka | funkce | podpis |
|-----------------------------|--------|--------|
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |
|                             |        |        |

Datum a podpis pověřeného pracovníka: