

**Střední průmyslová škola Jeseník**  
**SANITAČNÍ ŘÁD**

Průběžný denní úklid, úklid po skončení pracovní směny – úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně i několikrát denně.

Čištění všech podlah, pracovních pomůcek, nářadí a náčiní, pomůcek pro manipulaci s nebalenými potravinami, pracovních desek, vratných nádob na poživatiny, podnosů a nádob na odpadky, prostředky s mycím a desinfekčním účinkem. Po mytí je třeba plochy, které jsou určeny pro přímý styk s poživatinami, opláchnout teplou vodou:

- stoly v jídelnách, umyvadla
- pomůcky na čištění (hadry, kartáče, smetáky – ponořením na 1 hod. do 5% roztoku chloraminu nejméně 2x týdně)
- výměna ochranných oděvů
- hygienické zařízení – podlahy, umyvadla, židle
- na WC musí být dostatečné množství toaletního papíru, tekutých mýdel a papírových ručníků
- úklid v šatnách – podlahy, rošty, stěny umývárny z obkladů
- vozíky pro dopravu jídel, strojů a strojních zařízení (i několikrát denně)
- odběr vzorků v množství 100g denně po dobu 48 hod. (zvláštní lednice, každé jídlo do vyvařené sklenice zvlášť, psaní záznamů)

Týdenní úklid:

- čištění stěn s omyvatelnou úpravou
- odmrazování, čištění a desinfekce chladicího zařízení (mrazicího zařízení)
- v pátek desinfekce všech kotlů a celého zařízení kuchyně
- výdejní pulty (při desinfekci střídáme různé prostředky, např. Chloramin, Dosilin, Gastril, Gastril-sil)
- každý pátek je prováděna desinfekce bílého a černého nádobí, příborů a stolů
- regály, skříně na potraviny
- topná tělesa

Velký úklid – úklidové práce prováděné 1x měsíčně:

- svítidla, dveře, okna
- odsunutí všech strojů a drhnutí všech koutů
- desinfekce celého vybavení kuchyně
- čištění vzduchotechniky 1x za 3 měsíce

Generální úklid – úklidové práce prováděné 1 - 2x ročně:

Při této příležitosti provést kontrolu zásob, odstranění nepotřebných předmětů, menší opravy stěn, podlah, výměna poškozeného nádobí a nářadí:

- bílení nebo malování výrobních prostor
- bílení nebo malování skladovacích prostor

Za práci zodpovídají osoby určené vedoucím nebo šéfkuchařem.

Zodpovědnost za ostatní práce spojené s provozem a výdejem stravy zodpovídá vedoucí kuchyně Fojtíková Gabriela.