

**ZŠ Vsetín, Luh 1544**

**Účinnost od: 1.10.2014**  
**Směrnice ŘŠ:**  
**SM/2/2014/E**

**VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLSKÉHO ZAŘÍZENÍ  
ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ**

Způsob distribuce:

- písemná podoba
- webové stránky školy

Rozdělovník:

- ředitel školy
- školní jídelna
- sborovna
- vedoucí ŠJ

	Zpracoval	Realizace	Ověřil	Vydal
Úsek	provozní	ekonomický	pedagogický	pedagogický
Funkce	vedoucí školní jídelny	zástupce ředitele	zástupce ředitele	ředitel školy
Jméno	Markéta Pernická	Milena Radílková	Mgr. Eva Sušňová	za Mgr. Ivana Bednářiková
Datum				
Podpis				

## **I. Obecná ustanovení**

Na základě ustanovení § 30, odst. 1) zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, vydávám jako statutární orgán školy tuto směrnici.

Nedílnou součástí směrnice jsou provozní řády zpracované v souladu s jinými právními předpisy.

## **II. Podrobnosti k výkonu práv a povinností strážníků**

1. Školní stravování žáků se uskutečňuje v době jejich pobytu ve škole a v případě dostatečného zájmu strážníků se poskytuje školní stravování také v době školních prázdnin.
2. Zařízení školního stravování zajišťuje také stravování zaměstnanců školy, bývalých zaměstnanců školy a poskytuje stravovací služby i pro cizí strážníky.
3. Žáci jsou povinni při jednání s dospělými pracovníky školy, ostatními žáky školy a ostatními osobami pohybujícími se v prostorách školní jídelny používat zásady slušného chování a vyvarovat se používání „sprostých“ a vulgárních výrazů.
4. Žáci dbají pokynů pedagogických a jiných zaměstnanců školy a jejich plnění.
5. Žáci chrání své zdraví i zdraví spolužáků, chovají se tak, aby neohrozili zdraví svoje, ani jiných osob.
6. Do školní jídelny přicházejí žáci v přezůvkách, v jídelně neodkládají aktovky či venkovní oblečení.
7. Při čekání na jídlo zachovávají žáci pravidla slušného chování a při jídle pravidla slušného stolování.
8. Jídlo se konzumuje zásadně u stolu vsedě. Moučníky, ovoce, apod. si žáci neodnášejí do šaten nebo jiných prostor školní budovy.
9. Žák zachází s vybavením školní jídelny šetrně.
10. Cizí strážníci přicházejí do školní jídelny ve vymezenou dobu, přezutí z venkovní obuvi, případně s návkly. Jídlo se vydává do čistě umytých jídlonosičů, za kterou si zodpovídá sám strážník. Vydané obědy jsou určeny k přímé spotřebě.
11. Strážník je přihlášen na základě Přihlášky ke stravování, úhrady zálohy za stravné na jeden měsíc dopředu a 100,--Kč zálohy na čip.
12. V případě ztráty čipu musí strážník za úplaty 100,-- Kč zakoupit čip nový. Jen ve výjimečných případech, kdy strážník zapomene čip doma, mu bude oběd vydán na základě povolení vedoucí stravování. Tato skutečnost se však nesmí opakovat.
13. Nefungující čip je možno vyměnit v kanceláři školní jídelny (viditelně poškozený za poplatek 100,--Kč, viditelně nepoškozený zdarma). Čip slouží po celou dobu stravování.
14. Úhradu stravování lze platit třemi způsoby: složenkou, přes sporožirový účet nebo inkasem.

15. Strávníci jsou členěni do jednotlivých kategorií dle jejich věku, kterého dosáhne v aktuálním školním roce. Ceny obědů pro jednotlivé kategorie jsou zveřejněny na nástěnce u školní jídelny a na webových stránkách školy.
16. Stravné se hradí na měsíc dopředu. V srpnu se hradí obědy za září, v září za říjen, atd. Pokud strávník neuhradí obědy do konce srpna, obědy v září nebude moci odebrat. V květnu strávník uhradí zálohu za červen a v červnu již strávník zálohu neplatí.
17. Strava je po zaplacení nahlášena strávníkovi automaticky a je povinností strávníka si stravu v případě nemoci apod. odhlásit. Nárok na oběd má žák v první den nemoci (neplánované nepřítomnosti ve škole), ostatní dny si již musí odhlásit.
18. Splatnost složenek je stanovena k 23.dni současného měsíce na měsíc následující, složeny jsou vystaveny a strávníkům vydány nejpozději k 15.dni v měsíci. Úhrada inkas a plateb ze sporožirových účtů je nastavena na 15. den současného měsíce. Částka za řádně odhlášené obědy aktuálního měsíce se odečte v následujícím měsíci. Úhrada stravného musí být připsána na účet ŠJ nejpozději v poslední den měsíce.
19. Na konci školního roku se přeplatky měsíce června vrátí pouze odcházejícím strávníkům z naší školy, ostatním strávníkům jsou převedeny do nového školního roku. V průběhu školního roku je možné přeplatky vrátit pouze na bankovní účet strávníka, nikoli v hotovosti. V hotovosti lze přeplatky vrátit pouze na začátku a konci školního roku.
20. Odhlášky se provádí nejpozději den předem do 12.hod, a to osobně, na terminálu, přes internet nebo telefonicky.

### **III. Provoz a vnitřní režim školní jídelny**

#### 1. Výdej obědů:

Pro mateřskou školu do termonádob - přesnídávky	8:00 - 8:15
Pro mateřskou školu do termonádob – obědy se svačinami	11:00 – 11:15
Pro cizí strávníky konzumující oběd na místě ve školní jídelně	11:00 – 11:40
Pro bývalé zaměstnance a cizí strávníky do jídelnosičů	11:20 – 11:40
Pro nemocné děti do jídelnosičů	11.20 – 11.40 12:15 – 12:30 13:15 – 13:30
Pro žáky a zaměstnance školy	11:45 – 13:45

2. Vyučující poslední dopolední vyučovací hodiny odvede žáky spojovacími chodbami do školní jídelny. Jsou-li stoly v jídelně obsazeny, čekají žáci na chodbě před jídelnou v přítomnosti dohlížejícího učitele, který žáky postupně pouští do jídelny na uvolněná místa.
3. Při vstupu do jídelny se žáci řadí se u výdejních okének, kde si vezmou podnos pro samoobsluhu, příbor, jídlo a skleničku na nápoje.

4. Jídlo je vydáno na základě kontroly elektronickou čtečkou po přiložení čipu. Oběd nelze bez platného čipu vydat.
5. Po ukončení jídla žák vstane od stolu, zasune židli, zkontroluje, zda je místo v pořádku a odnáší táč s nádobím na určené místo. Zde z tácu vloží použitý příbor do určené nádoby, talíře a skleničky odloží na pult a táč na místo určené.
6. Zbytky z ovoce se vhazují do nádoby určené.
7. Cizí strážníci konzumující stravu přímo na místě ve školní jídelně mají u výdejního okénka přednost před strážníky s jídlonosičem. Všichni cizí strážníci musí opustit jídelnu nejpozději v 11:40.

#### **IV. podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků**

1. Pedagogický dohled v jídelně sleduje chování žáků po příchodu do jídelny, při stolování, odnášení stravy a použitého nádobí, příborů. Dbá na bezpečnost stravujících se žáků.
2. Dojde-li k potřísnění podlahy, dohled učiní nutná opatření, aby nedošlo k uklouznutí procházejících žáků. Ihned nechá podlahu osušit.
3. Vychovatelky školní družiny konají dohledy u svého oddělení.
4. Dojde-li při stravování ke školnímu úrazu, postupuje se dle směrnice „Školní úrazy žáků – pokyn zaměstnavatele č.6/BŽ“.

#### **V. Podmínky zacházení s majetkem školní jídelny**

1. U každého svévolného poškození nebo zničení majetku školní jídelny je vyžadována úhrada od zákonného zástupce žáka, který poškození způsobil. Při závažnější škodě nebo nemožnosti vyřešit náhradu škody se zákonným zástupcem je vznik škody hlášen Policii ČR, případně orgánům sociální péče.

#### **IV. Provozní řád školní kuchyně**

##### **A. OBECNÉ INFORMACE**

1. Školní kuchyň připravuje jeden druh jídla.
2. Školní kuchyň je zásobována pitnou vodou z městského vodovodu. Teplá voda je dodávána z centrální teplárny. Odpadní vody jsou svedeny do městské kanalizace. K zachycování tuků slouží lapol, který je umístěn mimo provozní prostory. Větrání provozovny je prováděno vzduchotechnikou.
3. Provoz školní kuchyně je rozdělen na dvě podlaží. Kuchyň je umístěna v prvním nadzemním podlaží a stavebně je členěna na várnu (rozdělenou a označenou na úseky zpracování těsta, zeleniny a ovoce, přípravu hotových pokrmů, mytí potravin), výdej hotových pokrmů, úsek umývání stolního nádobí, úsek umývání provozního nádobí. Dále nadzemní podlaží obsahuje místnost zpracování syrového masa a vytloukání vajec, suchý sklad potravin, sklad chladicího a mrazicího zařízení, místnost pro ukládání BIO odpadu spolu s lednicí a čistící komoru. V podzemním podlaží je pak odpočinková místnost pro personál kuchyně, místnost škrabky brambor a zeleniny, skladu ovoce a zeleniny spolu

s lednicemi, sklad chemie, šatnu pro pracovníky kuchyně se sprchou a koutem pro praní a sušení prádla a WC místnost.

4. Bio odpad je uložen v označených, krytých nádobách v chladícím zařízení pro uskladnění organického odpadu a je denně odvážen. Ostatní odpady ze školní kuchyně jsou tříděny do kontejnerů pro plasty, papír, sklo a ostatní komunální odpad a jeho odvoz je realizován pravidelně dle smlouvy. Tuky zachycené v lapolu se vyváží dle potřeby, zpravidla jedenkrát ročně.

4. Ochranné oděvy jsou přidělovány dle aktuální směrnice školy. Praním a čištěním ochranných oděvů, ručníků a utěrek jsou pověřeny pracovnice provozu. Pracovní oděvy jsou uloženy v šatně pro personál, kde každá pracovnice kuchyně má určenou jednu skříňku pro civilní oděv a druhou pro pracovní oblečení. V celé školní kuchyni jsou používány jednorázové papírové ručníky spolu s bezdotykovou baterií vody a dávkovačem mýdla.

5. Osobní hygiena - pracovnice udržují ochranné prostředky (pracovní obuv, oděv, pokrývku hlavy) v čistotě a pořádku, dbají na výměnu i během směny, používají jednorázové rukavice, neopouští provozovnu v průběhu pracovní směny v pracovním oděvu a pracovní obuvi, pečují o ruce a nehty (ostříhané na krátko, čisté, nenalakované bez ozdob). Každý pracovník vykonávající činnost epidemiologicky závažnou, je povinen podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením, je-li postižen průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo je-li podezřelý z nákazy, a to i v případě, jedná-li se o výskyt v domácnosti fyzické osoby nebo v místě jejího pobytu. Tuto skutečnost je povinný nahlásit svému nadřízenému.

7. Okna školní kuchyně jsou opatřena sítěmi proti zalétávání hmyzu. V provozovně je zabudována nová vzduchotechnika, v přípravně masa je zabudována klimatizační jednotka pro možnost přichlazování prostor přípravný na +15°C při přípravě většího množství masných polotovarů.

8. Příjem surovin provádí vedoucí školního stravování – Pernická Markéta nebo vedoucí kuchařka - paní Bašná Alena. Při převážce jsou kontrolovány záruční lhůty, neporušenost obalů a celkový stav dodaného zboží. V případě, že zboží nevyhovuje některému z požadavků, vrátí se při převzetí dodavateli zpět společně s následným zápisem.

9. Do všech prostorů školní kuchyně je přísný zákaz vstupu cizím a nepovolaným osobám. Ve všech prostorách je zákaz kouření.

10. Celková vybavenost školní kuchyně:

#### Varna

- 2x konvektomat + 2x zavážecí vozíky
- 2x udržovací skříň
- 1x myčka černého nádobí
- 1x univerzální robot
- 1x krouhač zeleniny
- 1x plynový kotel
- 1x varný modul s 2 sklokeramickými plotýnkami
- 1x tlaková pánev
- 1x tlaková nádoba
- 3x regály
- 1x automatický změkčovač vody, 1x tlaková nádoba

#### Výdejna

- 2x výdejní pult - ohříváný
- 1x chladicí skříň 600L + 4 rošty
- 1x výrobník na čaj
- 1x udržovací vozík

- 3 zásobník na talíře
- 1x digitální váha

#### Úsek mytí bílého nádobí

- 2x myčka

#### Jídlna

- 1x odhlašovací terminál
- 1x čtecí terminál

#### Sklad suchých a sterilovaných potravin

- 1x elektrický dělicí stroj
- 2x palačinkovač
- 1x odšťavňovač
- 10x regál
- 1x kráječ knedlíků a chleba

#### Příprava masa

- 1x mlýnek na maso
- 1x digitální váha

#### Sklad BIO odpadu

- 1x chladicí skříň 370L

#### Sklad chlazených a mražených potravin

- 1x chladicí skříň 600L - 7ks (Elektrolux) včetně 20 roštů
- 1x mrazicí skříň 600L - 3ks (Elektrolux) včetně 9 roštů

#### Chodba

- 1x digitální váha, 1x udržovací vozík

#### Oddechová místnost

- 1x kuchyňská linka (spodní díl) s dřezem a pákovou baterií
- 1x lednice - vestavěná
- 1x vařič dvou plotýnkový, sklokeramický, vestavěný

#### Přípravna zeleniny

- 1x škrabka na brambory
- 1x regál

#### Sklad zeleniny

- 2x chladicí skříň 600L (Elektrolux) + 6 roštů
- 1x regál

#### Sklad chemie

- 1x automatický změkčovač vody, 2x tlaková nádoba 20L
- 3x regál
- 

#### Šatna

- 1x pračka
- 1x sušička
- 1x sprchový kout

## **B. BOZP**

### **Zaměstnanci jsou povinni:**

1. Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný ochranný oděv a obuv. Používat ostatní ochranné pomůcky.
2. Plně se soustředit na práci, nedostatek pozornosti často způsobuje úraz. Nerozptylovat se při práci mimopracovními záležitostmi a nerušit ostatní při práci. Žerty nepatří na pracoviště.
3. Při vzniku úrazu vlastního nebo spolupracovníka ihned případ ohlásit vedoucímu.
4. Před manipulací se stroji, které se používají v kuchyni, seznámit se s návody na jejich obsluhu (návody jsou uloženy ve složce v kuchyni). Při používání strojů dodržovat tyto návody, stejně jako bezpečnostní pravidla.

5. Dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při pracích na kuchyňských strojích. Nikdy se nesmí pracovat nožem k tělu.
6. V kuchyni a ostatních provozních místnostech udržovat stále bezvadný pořádek a čistotu. Nářadí, zejména použité nože ukládat vždy na určené místo. Cesty a průchody udržovat stále volné. Nádoby prázdné či s pokrmy se mohou stavět pouze tam, kudy se neprochází.
7. Gastronádoby se mohou ukládat jen na místech, která jsou k tomuto účelu určena - prázdné v regálech a naplněné ve vozících na gastronádoby. Při manipulaci s nádobami s horkým obsahem je nutné vždy použít ochranné chňapky. Dbát, aby gastronádoby nebyly plněny tekutinami až po okraj.
8. Přídavné strojky u kuchyňského robotu nasazovat jen při vypnutém motoru. Do masového strojku, krouhače zeleniny a odšťavňovače neprotlačovat potraviny rukou, ale vždy nutno použít umělohmotné tlačítko k tomuto účelu určené. Při přípravě čaje v automatu je nutné dát pozor, aby při plnění do várnice nedošlo k opaření a při přenášení naplněné várnice požádat vždy spolupracovníci o pomoc. Zkoušky těsta, popřípadě jiných surovin připravovaných robotem dělat jen po vypnutí stroje.
9. Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky) po stole. Také je nutné dávat pozor, aby pomůcky rozdělené dle použití na určené druhy potravin, nebyly přemístěny na jiný pracovní úsek, než na jaký druh zpracování jsou určeny. Dbát na to, aby byly podlahy stále do sucha vyřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
10. Manipulovat s plynovým kotlem, elektrickou pánví, sporákem, konvektomaty a myčkami nádobí jen při vypnutém přívodu elektrického proudu a plynu. Přesvědčit se vždy o výši vody v plášti kotle podle vodoznaku. Vypouštěcí kohout varného kotle musí být zabezpečený proti náhlému otevření. Hlídat správné množství soli ve změkčovači vody. Dbát na správnou funkci pojišťovacích ventilů a manometrů, ihned upozornit na vzniklé závady. U tlakové pánve nikdy neotevírat, když je obsah pánve natlakován.
11. Velké nádoby s horkou vodou nebo horkými pokrmy nepřenášet sama. Požádat o pomoc spolupracovníci.
12. Dávat pozor při otevírání poklopů u kotle a tlakové pánve na horkou páru. To samé platí při otevírání konvektomatů.
13. V prostorách kuchyně a umývárny dbát nejvyšší opatrnosti při chůzi, zvláště při přenášení nádob s horkými jídly.
14. Za jakost a nezávadnost poživatin je odpovědná vedoucí školní kuchyně.
15. Sekané maso nebo mleté připravovat nejdříve tři hodiny před tepelným zpracováním. Takové maso se nesmí uschovávat přes noc syrové. Chléb a ostatní pečivo uschovávat v určených čistých policích, nesmí být kladeno ve vrstvách na sebe.
16. Při manipulaci s poživatinami, zejména s hotovými pokrmy se jich pracovníce nesmí dotýkat rukama, pokud to není podle povahy věci nutné. Musí vždy používat vhodné nádoby a nářadí a počínat si při tom s úzkostlivou čistotou.
17. Je přísně zakázáno klást bílé nebo černé nádobí naplněné pokrmem nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
18. Všechno nádobí a přístroje se myjí v myčkách, které jsou seřizeny tak, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba použít utěrek.
19. Při obsluze a používání plynového kotle je třeba dbát, aby nedošlo k zhasnutí některého hořáku a tím unikání nespáleného plynu, který by mohl způsobit výbuch. Zejména před odchodem z kuchyně je třeba dbát, aby plyn byl dobře uzavřen. Každé zjištění unikajícího plynu hlásit svému vedoucímu. Je-li v místnosti cítit plyn, nesmí se provádět žádná manipulace s vypínači, zvonkem ani s otevřeným ohněm.
20. Před manipulací se stroji v kuchyni se seznámit s návodem na obsluhu, které jsou uloženy ve složce v kuchyni, dodržovat stanovené pracovní postupy a zároveň bezpečnostní předpisy.
21. Vadná zařízení musí být vyřazena z provozu a případně označena vhodnou výstrahou o zákazu používání. Dotýkati se vadných spotřebičů, nebo jejich součástí, či nedostatečně chráněných přívodů je zakázáno!
22. Všechny místnosti společného stravování, obzvláště kuchyň a jídelna musí být dostatečně větrány. Okna a větrací otvory musí být opatřeny sítěmi proti hmyzu.

K větrání se používá vzduchotechnika, která musí být v provozu během celého provozu kuchyně.

23. Dřezy k mytí potravin používat jen dle pracovních úseků určených pro jednotlivé potraviny. Je nutné dbát na jejich čistotu.
24. V kuchyni, jídelně a skladištích nesmí být uschovávány občanské oděvy a obuv, je zakázané sušit zde pracovní obuv a oděvy.
25. Záchody musí být udržovány v pečlivé čistotě. Na záchodě musí být věšák, dostatečná zásoba toaletního papíru a police nebo skříňka na odkládání hygienických potřeb. V předsínce je umývadlo s bezdotykovou baterií, nádoba s tekutým mýdlem a schránka s jednorázovými ručníky.
26. Zodpovědnost za vypnutí elektrospotřebičů a plynových spotřebičů je jmenovitě určena a podepsána pracovníky kuchyně.

## **V. Sanitační řád**

Provozně sanitační řád je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy:

Vyhláška 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin.

**Pro potřeby tohoto provozně sanitačního řádu se sanitací rozumí komplex činností: čištění, úklid, dezinfekce, dezinfekce a deratizace.**

### **PRŮBĚŽNÝ ÚKLID**

- je prováděn během provozu v takovém rozsahu, aby byla zachována provozní čistota dle hygienických předpisů
- v rámci tohoto úklidu jsou odstraňovány zbytky potravin, je odstraňováno znečištění pracovních ploch
- myjí se použité stroje, náradí, nádobí, pracovní plochy

### **DENNÍ ÚKLID**

Celkový průběžný provozní pořádek a čistota při přípravě jídel jako:

- mytí pracovních ploch
- dokonalé mytí stolního a varného nádobí, pomůcek
- čištění varných spotřebičů dle druhu použití a znečištění
- údržba keramických plotýnek
- mytí a ořetí prachu z přenosných zařízení (váhy apod.)
- před výdejem stravy musí být zajištěn úklid výrobních částí tak, aby nedošlo k hromadění odpadků
- podlahy musí být uklizeny od hrubé nečistoty, mytí celé podlahy ve varně do sucha- 2x denně, a to po ukončení vaření a po ukončení výdeje
- ve výdejně a sběru nádobí mytí podlah po ukončení výdeje
- vytření podlahy v chodbě a u výtahu
- umytí výdejových okének, výdejních pultů
- dezinfekce prostoru u výdejních okének a stolů „cizích strážníků“ (po výdeji v 11:40)
- dezinfekce pracovních ploch po zpracování syrového masa a vajec
- ve škrabce brambor mýt podlahu, škrabku, vše do sucha vytřít (jen po použití)
- do sucha vytřít mycí dřezy včetně rámu a myčky nádobí
- úklid venkovní části - pořádek v okolí kontejneru a v místech skládky zbytků

Denně se provádí dezinfekce výdejních okének po výdeji jídel do jídonosičů jak cizím strážníkům, tak i nemocným dětem.

### **TÝDENNÍ ÚKLID**

- vytření regálů v kuchyni, spodních částí pracovních stolů, ometení pavučin



- dezinfekce a oplach všech pracovních ploch a podlahy (podlah bez oplachu)
- vytření zásuvek stolů v kuchyni
- dezinfekce, mytí a vyleštění všech umyvadel do sucha
- vyčištění konvektomatů za pomoci chemických prostředků
- vyčištění ohřívačů talířů
- čištění výrobníku čaje dle ukazatele pro odvápnění
- vymytí a dezinfekce lednic
- úklid na mokro ve skladech potravin (větrání, vytření prachu z parapetu oken, ometení pavučiny, vytření volných regálů a umytí podlah)
- umytí rámu výdejových okének
- vytření výtahu společně s dveřmi výtahu
- mytí schodů společně s celkovou podlahovou plochou sklepních prostor, omést pavučiny v těchto prostorech
- mytí WC, podlahy, umyvadla (provádí pověřená pracovnice, které jsou přiděleny ochranné pracovní prostředky určené pro tuto činnost)
- praní prádla
- úklid šatny pro personál (předměty uložené ve skříni, stůl, umyvadla, prach na parapetních deskách a skříních, ve sprše umýt obkladačky a kachličky)

### MĚSÍČNÍ ÚKLID

- použití desinfekce při provádění týdenního úklidu
- vyčištění udržovacích vozíků
- mytí všech zárubní a dveří
- mytí vstupních dveří
- mytí obkladů ve všech prostorách

### ČTVRTLENÍ ÚKLID = SANITÁRNÍ DEN

Je prováděn co 3 měsíce, a to vždy, kdy zařízení není v provozu:

- mytí oken
- drhnutí příborů, sklenic, talířů, podnosů a dalšího inventáře, pracovních ploch, obkladů
- drhnutí podlah

### GENERÁLNÍ ÚKLID

Vždy o hlavních prázdninách:

- vyčistí se osvětlovací zařízení a zařízení vzduchotechniky, tzn. GIF stropy p.školník rozebere, p.kuchařky dle návodu očistí a p.školník vrátí zpět
- shrnutí denního, týdenního, měsíčního a čtvrtletního úklidu v kratší časový celek, kdy stravovací zařízení není v provozu
- co 2 – 3 roky malování prostor varny, výdejny a sběru nádobí

Úklid v celé provozovně je prováděn vždy mokrou cestou, mycí prostředky a čisticí prostředky jsou označeny.

Úklid kuchyně, přípravu a skladů potravin zajišťují pracovnice kuchyně.

Prostory pro strážníky uklízí uklízečky ZŠ.

**Dezinfekce** je prováděna schválenými dezinfekčními přípravky, které jsou střídány min.2x ročně. Příprava dezinfekčních roztoků a jejich použití je prováděno v souladu s pokynem výrobce.

Co půl roku výměna dezinfekčního prostředku za běžně dostupný na našem trhu.

Větší rozsah dezinfekce, než je uveden v provozním řádu, je prováděn na pokyn orgánů hygienické služby v souvislosti se zhoršenou epidemiologickou situací, tzn. např. výskytu alimentární infekce v zařízení.

**Dezinsekce** je běžně v zařízení prováděno jako preventivní (dodržování čistoty ve skladech, přípravách, varně, skladů zbytků, v okolí skladovacích kontejnerů) Je-li nutné provést represivní dezinsekcii, provádí se po velkém úklidu s následným použitím chemických látek.

**Deratizace** je prováděna rovněž jako souhrn preventivních opatření, která jsou stejná jako u dezinfekce. Navíc jsou prováděna opatření, která zamezují vniknutí hlodavců do zařízení (zakrytí kanalizačních vpustí, sítě v oknech skladovacích částí). V případě potřeby je prováděna represivní deratizace.

**Represivní dezinfekce a represivní deratizace** včetně následného úklidu je zadávána odborné firmě.

Dezinfekční prostředky jsou používány podle Vnitřního předpisu č. 2 (Postup při používání dezinfekčních prostředků a jejich skladování).

Provozně sanitační řád je zpracován v souladu s požadavky na hygienické předpisy:

Za rozdělování úklidu a jeho plnění zodpovídá vedoucí kuchařka.

## **VI. Závěrečná ustanovení**

- a) Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: zástupce ředitele školy pro ekonomiku, vedoucí školní jídelny.
- b) Zrušuje se předchozí znění této směrnice č.j.: SM/2/2013/E účinné od 3.1.2013. Uložení směrnice v archivu školy se řídí spisovým a skartačním řádem školy.
- c) Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.10.2014

Ve Vsetíně, dne 12.9.2014

Za Mgr. Ivana Bednáriková  
ředitel školy