

Mateřská škola Velké Přítočno, okres Kladno

Nová 225, p.Unhošť, 27351 Velké Přítočno, IČ: 70989516

ID datové schránky: xhpvsr5, tel. 312 666 307, email:
ms.velkepritocno@seznam.cz

SANITAČNÍ ŘÁD

Č.j.:	80/24
Vypracoval:	Štěpánka Holečková
Schválil:	Kateřina Krejčí
Projednáno na ped.a prov.poradě dne:	26.8.2024
Sanitační řád nabývá platnosti dne:	1.9.2024
Sanitační řád nabývá účinnosti dne:	1.9.2024

Změny v Sanitačním řádě jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto dokumentu.

Obsah

1. Identifikace školní jídelny.....	3
2. Nákup potravin.....	3
3. Skladování potravin	3
4. Úklid.....	4
5. Závěrečná ustanovení.....	5

Tento sanitační řád se řídí vyhl. 137/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

1. Identifikace školní jídelny

Název školy:	Mateřská škola Velké Přítočno, okres Kladno
Adresa školy:	Nová 225, p.Unhošť, 273 51
Telefon:	312 666 307
Mobil:	777 882 667
E-mail:	sj.velkepritocno@seznam.cz , info.skolka.pritocno@seznam.cz
Webové stránky:	www.ms.velkepritocno.cz
IČO	70989516
Ředitelka:	Kateřina Krejčí
VŠJ:	Štěpánka Holečková
Hlavní kuchařka:	Jana Deverová
Zřizovatel:	Obec Velké Přítočno

2. Nákup potravin

Maso - zásobování Furst

Ml. výrobky - zásobování Furst

Zelenina - zásobování Furst

Brambory - zásobování Furst

Ostatní - Jednota Velké Přítočno, diskont Kladno dle potřeby, Farmářské potraviny velkoobchod Slimka s.r.o.

Suroviny používáme čerstvé, kvalitní, vaříme podle technologických postupů, norem.

3. Skladování potravin

Kuchyň - nerezové provedení + nerez digestoř

Kovové regály - na syké potraviny a potraviny ve skle, v plechu, ostatní balené potraviny + cibule, jablka

Lednice s mrazákem – tuhy, mléčné výrobky, zelenina

Lednice malá – vejce a maso zvláště v plastových krabicích

Mrazák velký – ryby, filé, mražená zelenina, mražené maso, nanuky

Sklep – na podlážkách v bedýnkách brambory

Plochy na zpracování potravin udržujeme v čistotě a máme rozděleny:

Jiná prkénka na - Surové maso

-Vařené maso

-Zelenina

-Vejsce - přenášíme ve vyhrazené nádobě též vytloukáme do vyhrazené nádoby

-dobře tepelně zpracováváme, vaříme nejméně 10 minut

-skořápky ihned vhazujeme do igel. sáčku a následně do popelnice a důkladně si umyjeme ruce

Nůž na maso je vyčleněn a myje se samostatně.

Vodu odebíráme z kladenského řádu.

V kuchyni je zabudována bezdotyková baterie a baterie se sprchou na nádobí.

Před každou započatou a skončenou prací si vždy řádně umyjeme ruce pod bezdotykovou baterií tekutým mýdlem.

4. Úklid

1. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, obaly z potravin musí být udržovány v čistotě.
2. Úklid pracoviště a k tomu určených prostor se provádí průběžně.
3. Pracovní plochy, prostory a za zařízení se myje desinfekčními prostředky.
4. Hygienická zařízení udržujeme v čistotě
5. Pomůcky na hrubý úklid jsou uskladněny odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení.
6. Vynášení odpadkového koše se provádí denně nebo dle potřeby.
7. Nepovolané osoby mají zákaz vstupu do provozovny.
8. Osobní věci a oděv si kuchařka nechává v šatně.
9. Pro úklid se smí používat jen čisticí prostředky vhodné pro použití v potravinářství.
10. Na provozovně je zákaz kouření.
11. Mytí rukou se provádí vždy před jakoukoliv započatou prací a použitím WC.
12. Kuchařka má vždy čistý prac. oděv pokrývku hlavy a protiskluzovou obuv.
13. Úklid provozovny provádí kuchařka
 - ✓ mytí nádobí, pracovních ploch, dřezů, sporáků, podlah je prováděn během celého dne
 - ✓ obaly od masa jsou vynášeny okamžitě do popelnice v igel. sáčku
 - ✓ kuchyňské plochy se omývají a dezinfikují po každé skončené práci
 - ✓ lednice se myje 1x týdně, je rozmrazována 2x ročně nebo dle potřeby častěji
 - ✓ podlaha je umývána desinfekčním přípravkem 1x denně nebo dle potřeb
 - ✓ odpady se vhazují do popelnice, které se vyvázejí 1x týdně
 - ✓ při mytí WC se používá jiný hadr na úklid kuchyně apod.

Kuchyň je malována 1x za 2roky nebo dle potřeby

Odběr zbytků z kuchyně budou odnášeny pí.Pospíšilovou po skončení výdeje oběda.

pí.Pospíšilová:

5. Závěrečná ustanovení

Změny a dodatky Sanitačního řádu

Veškeré dodatky, popřípadě změny tohoto řádu mohou být provedeny pouze písemnou formou a před nabytím jejich účinnosti budou s nimi seznámeni všichni zaměstnanci mateřské školy.

Seznámení zaměstnanců se Sanitačním řádem

- ✓ Zaměstnavatel zabezpečí seznámení zaměstnanců s obsahem tohoto řádu a o projednání provede zápis do pedagogické i provozní porady.
- ✓ Nově přijímané zaměstnance seznámí s obsahem tohoto řádu zaměstnavatel při jejich nástupu do práce.

Ve Velkém Přítočně dne 26.8.2024

Kuchařka:

Vedoucí ŠJ:

Ředitelka MŠ:

Četla a porozuměla: