



### Vnitřní provozně sanitační řád - školní kuchyně ZŠ a MŠ Pohádka

**Název zařízení:** Základní škola a Mateřská škola Pohádka, Hradec Králové,  
Mandysova 1434

**IČO:** 70886083

#### **Počet zaměstnanců: 7**

Zedková Simona  
Cigánková Ilona  
Zedka Filip  
Kollárová Nikola  
Kopecká Jana  
Hamadová Hana  
Schejbalová Alena (zástup za Hamadovou - dlouhodobá nemoc)  
Pšeničková Pavlína

#### **Způsob skladování potravin**

Suchý sklad I. koloniál  
Suchý sklad II. sterilý  
Chladnicí box I.: mléčné výrobky, vejce  
Chladnicí box II.: Ovoce, zelenina  
Chladnička: Čerstvé maso, rozmrazování zmraženého masa  
Mrazicí box I.: Zelenina, ovoce  
Mrazicí box II.: Mražené maso, ryby, polotovary

Ve všech skladovacích prostorech jsou umístěny teploměry, ve skladu s koloniálem je vlhkoměr.

Teploty v chladících a mrazících prostorech jsou kontrolovány a zapisovány 3x za 7 dní. Teploměry jsou dezinfikovány lihem.

#### **Úklid:**

##### **Denní úklid:**

- mytí stolního a kuchyňského nádobí
- stroje a strojní zařízení – vždy po skončení práce /i několikrát/
- běžný úklid pracovních ploch, nářadí a lednic
- dezinfekce klik, madel, vypínačů a všech často používaných ploch – několikrát denně určeným přípravkem
- podlahy v místnostech pravidelně používaných
- odvoz kuchyňských odpadků
- dřezy, výlevky, baterie, kliky, vypínače
- hygienická zařízení: podlahy, umyvadla, kliky, baterie





### Týdenní úklid:

- přemytí stolního nádobí – talíře, misky, skleničky, příbory
- regály a skříně na potraviny
- dveře a omyvatelné části stěn
- nábytek /skříňky v šatnách, apod./
- pomůcky na čištění / hadry, kartáče, apod. / - dezinfikovat ponořením na 1 hodinu do 5% roztoku chloraminu
- podlahy, lednice včetně madel, prostor kolem popelnice na kuchyni

### Generální úklid

- 1x za rok - malování dle potřeby a prostředků se schválením ředitele školy, generální úklid všech výrobních a nevýrobních prostor
- malování skladových prostor dle potřeby a prostředků se schválením ředitele školy  
obnova nátěrů dle potřeby a prostředků se schválením ředitele školy
- 2x za rok sanitární den – v době jarních a letních prázdnin, kdy není jídelna v provozu

Po řádné mechanické očištění se provádí na hygienickém zařízení následná dezinfekce:

- podlahy, podlahové rošty
- obložení stěn
- vnitřní vybavení sprch
- záchodové mísy
- nádoba na odkládání vložek
- nátěry a vnitřní vybavení šaten a umýváren, obklady

Používané čisticí prostředky:

- jar, Krystal na podlahy, tekutý Real, Drana, Domestos, Fixinela, Savo, Chloramin, Dezinfekční prostředky viz příloha č. 2, tekuté mýdlo, přípravky WINTEHALTER, JOHNSON DIVERSY- odstraňovač vápenných usazenin, odmašťovač a čistič nerezů, konvektomatů, myček, trub, podlah

**Praní prádla:** prádlo kuchyně a odděleně pracovní oděvy v automatické pračce při 90°C – zodpovídá: paní Kopecká a paní Hamadová





**Označení úklidových pomůcek:**

hadry jsou odlišeny barevně  
kbelíky na mytí odlišeny popiskami  
stěrky podlah – odděleně

**Dezinfekce WC:** denně SAVEM, DOMESTOSEM, FIXINELOU

**Péče o osobní hygienu:** pracovnice byly důrazně upozorněny na dodržování osobní hygieny, mytí a dezinfekce rukou viz příloha 1, nošení roušek/respirátorů (během výdeje) včetně údržby a měnění roušek/respirátorů. Zákaz dlouhých a nalakovaných nehtů, zákaz nošení šperků a zákaz kouření na pracovišti. Dodržování čistoty pracovních oděvů - výměna nejméně 2 x denně (varna, výdej) a dle potřeby.

**Odpadky z kuchyně:**

**Organický odpad :** odváží 1x za 2 týdny Hradecké služby dle řádně uzavřené smlouvy- ekologická likvidace

**Tuky:** odváží a likviduje firma Trafin oil a. s, HK

**Tekutý odpad:** lapol -1x za 3 měsíce vyváží a likviduje firma Hradecké služby a.s., dle řádně uzavřené smlouvy

**Zásobování pitnou vodou:** městský vodovod  
1 x za 3 měsíce provádí Ekologická laboratoř EMPLA analýzu vzorku odpadních vod.

**Zvýšená hygienická opatření a zabezpečení provozu v době nárůstu COVID 19. Dezinfekce veškerých dotykových povrchů, klik, madel, vypínačů podlah několikrát denně. Dezinfekce stolů po každé skupině strážníků. Zákaz vstupu do jídelny a kuchyně cizím osobám, zvýšená osobní hygiena, mytí a dezinfekce rukou viz příloha 1, nošení roušek/respirátorů.**

V Hradci Králové dne 8. 8. 2024

Simona Zedková  
vedoucí ŠJ

Mgr. Michaela Hejčmanová  
ředitelka organizace

