

21. základní škola Plzeň, Slovanská alej 13, příspěvková organizace**ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY****část: 17. B – SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY
SYSTÉM HACCP**

Vypracovala:	Kateřina Uhrová, vedoucí ŠJ
Schválil:	Mgr. Martin Prokop, ředitel školy
Pedagogická rada projednala dne:	13.9.2010
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	14.9.2010
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	14.9.2010
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

Tento řád je zpracován dle vyhlášky č.107/2001 a upravuje průběžný denní úklid po skončení pracovní směny, týdenní úklid, zařazení sanitačních dnů nebo jinou formu provádění účinné sanitace, ochranné desinfekce a deratizace. O hygienickém stavu zařízení ,prováděné sanitaci, ochranné desinfekci se vede řádná evidence.

Za provádění uvedených úkonů a jejich evidenci zodpovídá: vedoucí kuchařka

Ve smyslu platných hygienických předpisů zabezpečí hygienickou úroveň zařízení následující frekvence úkonů:

Běžný úklid - úklidové práce prováděné denně, soustavně, případně i několikrát denně dle potřeby.

Týdenní úklid – úklidové práce prováděné 1 x týdně, mytí dlaždic a dveří, úklid podlahy strojem, úklid skladů, šatny, WC a dalších přilehlých prostor

Sanitační dny - úklidové práce zařazované nejméně 1x za 3 měsíce, dezinfekce nádobí, podlah, dlaždic, pískování nádobí, mytí dveří, oken.

Generální úklid – úklidové práce prováděné 2 x ročně. Při této příležitosti provést kontrolu zásob, odstranění nepotřebných předmětů, menší opravy dle potřeb, výměna poškozeného nářadí a nádobí.

Deratizace, dezinfekce a desinfekce 2 x ročně provádí odborná firma /smlouva/.

Dále je nutné provádět:

- bílení nebo malování výrobních prostor 1 x ročně
- bílení nebo malování skladových prostor 1 x za 2 roky
- obnova nátěrů – dle potřeb
- podlahy v místnostech jiných než výrobních pravidelně denně používaných omývat 1 x týdně
- umývat okna 2 x ročně
- umývat svítidla, topné tělesa při sanitaci kuchyně
- čistit klimatizační a vzduchotechnická zařízení – 2 x ročně
- umývat vnitřní stěny chladírenských zařízení – 1 x za 14 dní s následnou desinfekcí
- umývat regály a skříně na potraviny – dle potřeby
- stroje a strojní zařízení – umývat vždy po skončení práce
- běžný úklid pracovních ploch a nářadí – umývat a dezinfikovat po skončení práce nebo při každé změně potraviny
- pomůcky na čištění – dezinfikovat ponořením do 5 % roztoku chloraminu nebo 1% roztokem Sava
- výměna ochranných oděvů – 1 x denně nejméně, vždy po větším znečištění
- zlikvidování kuchyňských odpadků – minimálně 1 x denně, v případě potřeby i v průběhu dne

Požadavky na úklid hygienického zařízení :

- podlahy, umyvadla, záchody udržovat v čistotě průběžně
- dveře a omyvatelné části stěn – 1 x měsíčně nebo podle znečištění
- nábytek v šatnách – 1 x měsíčně
- na záchodech musí být stalá zásoba toaletního papíru, tekutého mýdla a papírových ručníků

Požadavky na osobní hygienu pracovníků :

- § 50, vyhlášky 107/2001
- je nutno pečovat o tělesnou čistotu a před započítím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění je nutno si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího (případně dezinfekčního) prostředku
- je nutno nosit osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty musí být používány jednorázové rukavice
- nelze opouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi
- je nutno zdržet se jakéhokoliv nehygienického chování na pracovišti (například konzumace jídla, kouření, úpravy vlasů a nehtů)
- je nutno mít na ruce krátce ostříhané a čisté nehty a ruce bez ozdobných předmětů
- použitý pracovní oděv, jakož i občanský oděv je nutno ukládat na místo k tomu vyčleněné, pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

SLEDOVÁNÍ systému HACCP

Suroviny se při přejímce zboží samozřejmě kontrolují, zápisy se provádějí dle plánu :

Sledování

- Kritický bod -
- č.1 Sledování – příjem potravin 2 x týdně pí. K. Uhrová
 - č.2a) Sledování - skladování potravin 2x týdně pí. K. Uhrová
 - č.2b) Sledování teplot (lednice,box) - denně pí.Kopačová
 - č.3 Sledování při přípravě pokrmů- denně pí. Kopačová, pí. Burešová
 - č.4 Sledování teplot při výdeji – denně pí.Kopačová, pí. Burešová
 - č.5 Provozní hygiena – denní úklid, týdenní úklid, sanitace, dostatek
hygienických prostředků kontroluje a
zapisuje pí. Uhrová a pí. Kopačová,

V Plzni dne 14. 9. 2010

Mgr. Martin Prokop
ředitel školy