Základní škola a Mateřská škola F. Hrubína Havířov-Podlesí, příspěvková organizace
se sídlem Františka Hrubína 1537/5, Podlesí, 736 01 Havířov
**odloučené pracoviště MŠ Balzacova a MŠ Kosmonautů**

MŠ BALZACOVA

MŠ KOSMONAUTŮ HAVÍŘOV

**34. SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY MŠ**

| | |
|---|---|
| **Č.j.:** | **ZSFHR/710/2025 A/5** |
| Vypracoval: | Ivana Baraboszová, vedoucí školní jídelny MŠ<br>Mgr. David Ryška, MBA, ředitel školy |
| Vydal: | Mgr. David Ryška, MBA, ředitel školy |
| Na pedagogické radě projednáno dne | 25.08.2025 |
| Směrnice nabývá platnosti ode dne: | 01.09.2025 |
| Směrnice nabývá účinnosti ode dne: | 01.09.2025 |
| Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu. | |

# Sanitační řád školní jídelny

**Sanitační řád je zpracován v souladu s platnými hygienickými předpisy, zejména s:**

- vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů,
- nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

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

**Denní úklid** – běžný úklid pracovních ploch, strojů a zařízení, nářadí, pracovních pomůcek, přepravních vozíků, umyvadel, mytí podlah, vynášení odpadkových košů, úklid školní jídelny, stolů a židlí – vše s dezinfekcí.

**Dezinfekce -** v kuchyni a na pracovních plochách se používají vhodné čisticí a dezinfekční prostředky určené pro potravinářské provozy. Na nerezové povrchy, pracovní plochy, dětské stoly a židle se aplikují prostředky schválené k dezinfekci těchto materiálů. Podlahy se čistí a dezinfikují prostředky určenými k podlahovým povrchům, s důrazem na hygienické požadavky pro školská zařízení. Úklidové textilie se perou a dezinfikují **denně**.

**Týdenní úklid** – úklid skladů, šatny, dezinfekce hygienického zařízení a dalších přilehlých prostor, (v případě epidemie coronaviru apod., denně) výměna ochranných oděvů, praní a žehlení denně.

**Měsíční úklid** – dezinfekce nádobí, podlah, omyvatelných částí stěn a dveří, v případě epidemie denně je i dezinfekce nádobí, podlah v kuchyni, chodbách školní kuchyně a klik od dveří provozních dveří. Čištění kanálů a odpadů.

**Pololetně a ročně** – generální úklid – Mytí oken, klimatizačního zařízení, svítidel, topných těles, regálů na potraviny a všech dalších prostor a předmětů zahrnutých v běžném úklidu. Dezinfekce se provádí schválenými prostředky v souladu s pokyny výrobce.

**Deratizace, dezinsekce -** provádí se 2× ročně odbornou firmou na základě platné smlouvy nebo objednávky.

**Dále je nutné provádět:**

- Bílení nebo malování výrobních prostor se provádí **1× za 2 roky**.
- Bílení nebo malování skladových prostor se provádí **1× za 3 roky**.
- Obnova nátěrů se provádí **dle potřeby**.
- Vnitřní stěny chladicích zařízení se myjí **1× za 14 dní**, s následnou dezinfekcí schválenými prostředky.
- Regály a skříně na potraviny se myjí **dle potřeby**.
- Pomůcky používané při čištění se dezinfikují vhodným dezinfekčním prostředkem podle doporučení výrobce.
- Na toaletách musí být **trvale zajištěna zásoba** toaletního papíru, tekutého mýdla a papírových ručníků; v případě epidemiologické situace se zajistí i dezinfekce rukou.

**Požadavky na osobní hygienu pracovníků:**

Osobní hygiena pracovníků je stanovena v **§ 50 vyhlášky č. 107/2001 Sb.**

- Je nutné **pečovat o tělesnou čistotu** před zahájením práce, při přechodu z „nečisté“ práce na „čistou“, po použití toalety, po manipulaci s odpady a při každém znečištění. Ruce se myjí **teplou vodou s vhodným mycím nebo dezinfekčním prostředkem**; v případě epidemiologické situace (např. při výskytu koronaviru) se používá i dezinfekce rukou.
- Je nutné **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. Při činnostech vyžadujících vysoký stupeň hygieny se používají jednorázové rukavice; v případě epidemie také roušky dle platných nařízení.
- Nelze **opouštět provozovnu v pracovním oděvu a obuvi** během pracovní doby; při odchodu je nutné se převléknout.

- Je **zakázáno nehygienické chování** na pracovišti, například konzumace jídel, kouření, úprava vlasů a nehtů.
- **Pracovní a ochranné oděvy a obuv** se ukládají na vyhrazené místo; pracovní oděv a občanský oděv se ukládají odděleně.

Zaměstnanci kuchyně jsou seznámeny s vyhláškami a prokazatelně poučeny o uskladnění a následném používání čistících prostředků. Za rozdělení úklidu a za jeho plnění zodpovídá vedoucí (hlavní) kuchařka.

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřena zástupkyně ředitele školy pro odloučené pracoviště a vedoucí školní jídelny.
O kontrolách se provádí písemné záznamy.

Sanitační řád byl projednán Pedagogickou radou dne: 25.08.2025

V Havířově dne 29. 08. 2025

Mgr. David Ryška, MBA
Digitálně podepsal Mgr. David Ryška, MBA
Datum: 2025.08.29 20:04:35 +02'00'

Mgr. David Ryška, MBA
ředitel školy