**ZŠ a MŠ Větřní, Školní 232, 382 11 Větřní**

**Sanitární řád školní kuchyně**

**Platný od 1.8.2015**

**Denní úklid** pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne a po skončení výdeje:

* Umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí
* Umytí všech pracovních ploch
* Umytí sporáků a konvektomatů
* Umytí všech ploch potřebných k výdeji
* Umytí podlah v kuchyni a přípravnách
* Umytí umyvadel
* Odstranění odpadků z kuchyně

**Týdenní úklid –** kromě běžného úklidu provádějí pracovnice:

* Umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
* Dezinfekce pracovních ploch
* Vymytí lednic
* Úklid příručních skladů

**Měsíční úklid**

* Odmrazení a vymytí lednic
* Mytí obkladů
* Vyřazení poškozeného nádobí

**Sanitární dny** o prázdninách:

* Celkový úklid všech pracovišť
* Umytí všech regálů, zásuvek a skříněk pro uložení nádobí
* Sanitace myčky nádobí
* Dezinfekce táců na jídlo
* Mytí dveří, oken, topení
* Čištění svítidel a vzduchotechniky
* Mechanické čištění podlah

Úklid zajišťují pracovnice kuchyně, dále úklid stolů v jídelně po strávnících. Prostory pro strávníky včetně hygienických zařízení uklízí denně uklízečka.

Lenka Benychová

Vedoucí školní jídelny