SANITAČNÍ ŘÁD KUCHYNĚ PRO ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Denní úklid
pracovních ploch provádějí pracovnice průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:
- umytí všech použitých strojů, nádob, nástrojů a nádobí
- umytí pracovních ploch
- umytí sporáků a všech ploch potřebných k výdeji
- umytí podlah v kuchyni a přípravnách
- umytí umyvadel
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

Týdenní úklid
pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:
- odmrazení a vymytí lednic
- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- čištění pečících trub
- úklid skladových prostor včetně skladu zeleniny a brambor
- úklid prostor škrabky na brambory

Měsíční úklid
- odmrazení a vymytí mrazáků
- vyřazení poškozeného nádobí
- mytí obkladů a zařizovacích předělů v kuchyni

Čtvrtletní sanitační dny
- celkový úklid všech pracovišť
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
- sanitace myčky na nádobí
- vypískování talířů a táců na jídlo s následným oplachováním
- údržba a opravy zařízení
- mytí dveří, oken, těles ústředního vytápění, omyvatelných obkladů
- čištění svítidel, odsávacích zákrytů a vyústek vzduchotechniky
- dezinfekce vodního zdroje (vlastní studna)

Úklid kuchyně, přípraven a skladů potravin zajišťují pracovnice kuchyně. Prostory pro strávníky a všechna hygienická zařízení uklízí denně uklízečka. Ta také zajišťuje čistotu stanoviště odpadových nádob.