



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Sanitační řád školní jídelny

se sídlem: Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek,
tř. T. G. Masaryka 451, 738 01 Frýdek – Místek

Sanitace

1. Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, skladů, pomocných místností, prádelny, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic probíhá minimálně 4x ročně.
 2. Úklid všech prostor kuchyně probíhá minimálně 2x denně (po dovaření jídel, dokončení vydávání obědů a dle potřeby). Pracovní plochy jsou označeny, k jakému účelu slouží.
 3. Úklid chodby a jí přilehlých prostor probíhá minimálně 1x denně po dokončení úklidu kuchyň a čistých příprav popř. častěji, dle potřeby. Prostory jsou udržovány čisté, bez nečistot, prachu a pavučin.
 4. Úklid hrubé přípravy zeleniny probíhá pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfikuje se.
 5. Úklid ostatního pracovního náčiní:
 - a. Nože na maso se nejprve položí do dezinfekčního prostředku.
 - b. Nože, hrnce, pekáče – myjí se teplou vodou a saponátem, oplachují se pod tekoucí vodou.
 - c. Stůl na opracování masa se nesmí používat k jiným účelům. Úklid probíhá po dokončení porcování masa, dezinfikuje se po dovaření a výdeji obědů.
 6. Úklidové textilie se po dokončení úklidu promyjí pod tekoucí teplou vodou a dají sušit na vymezené místo a jsou odneseny do prádelny.
 7. Chladnička se vymývá minimálně 1x týdně, popř. dle potřeby. Chladničky jsou popsány, k jakému účelu slouží. Všechny chladničky mají teploměr. Mrazicí box je popsán, pro jaký druh potravin je určen a jeho odmrazování a vymytí se provádí dle potřeby, nejméně dle návodu k použití.
 8. Sklady jsou uklízeny dle potřeby, nejméně však 1x týdně běžnými čistícími prostředky.
 9. Dezinfekce:
 - nádoby, stroje a zařízení – při sanitačním dni kuchyně popř. dle potřeby
 - ostatní prostory kuchyně – při sanitačním dni kuchyně popř. dle potřeby
 - stoly, dlaždice – vždy po dokončení zpracování masa
 - prkénka, podložky pro přípravu masa – vždy po dokončení úpravy masa
 - nádoba na rozbití vajec – je označená, nepoužívá se na jiné potraviny, po použití se vždy vydezinfikuje a umyje pod teplou tekoucí vodou
 10. Dezinsekce a deratizace:

je zajištěna zřizovatelem školy. V případě potřeby jsou zásadně prováděny pouze smluvními osobami, nebo firmami odborně způsobilými pro tuto činnost.
-



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

11. Zaměstnanci musí používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic pro ochranu kůže při styku s čisticími prostředky i při běžném úklidu. Pracovní oblečení udržují v čistotě a mění dle potřeby. Pro výdej pokrmů používají vždy nové pracovní oblečení. Zaměstnanci neopouští provozovnu v pracovním oděvu a pracovní obuvi v průběhu pracovní doby.
12. Odpad neorganického původu (např. obaly zboží) jsou tříděny a ukládány do speciálních nádob a následně do kontejneru na odvoz odpadků. Nikdy nesmí být skladovány v prostorách školní jídelny.
13. Odpad organického původu (zbytky při opracování surovin, zbytky jídel, kosti), jsou ukládány do zvláštních, k tomuto účelu určených nádob a pravidelně likvidovány.

Sanitační řád školní jídelny byl projednán a schválen ředitelem školy.

Platnost sanitačního řádu školní jídelny začíná s účinností od 1. 9. 2026

Ve Frýdku – Místku 3. 8. 2026

Vypracovala:

Hana Pechalová
vedoucí školní jídelny

Schválil:

PhDr. Mgr. Ing. Lukáš Smutný, MPA, MBA, MSc., Ing.Paed.IGIP, dr. h. c.
ředitel