



PROVOZNÍ A SANITAČNÍ ŘÁD – UČEBNA CVIČNÉ KUCHYNĚ
(vydaný na základě §165 odst.1, písm.a) zákona č.561/2004 Sb.(školský zákon))

Účel

Provozní a sanitační řád stanovuje pravidla pro provoz nutný k zajištění bezpečnosti a pořádku v prostorách školní učebny – cvičné kuchyně.

Odpovědnost

1. Za seznámení žáků s provozním a sanitačním řádem odpovídá příslušný učitel, který v učebně – cvičné kuchyni vede výuku. Seznámení žáků s provozním řádem je provedeno vždy v první hodině výuky v cvičné kuchyni ve školním roce, vyučující o tom učiní zápis do třídní knihy, dbá o to, aby byli dostatečně poučeni i žáci, kteří na první hodině výuky chyběli.
2. Za seznámení učitelů, kteří budou v učebně – cvičné kuchyni provádět výuku odpovídá odpovědná osoba uvedená v bodě 5) tohoto provozního a sanitačního řádu.

Provozní řád cvičné kuchyně

1. V kuchyni mohou žáci pobývat pouze v přítomnosti vyučujícího
2. Aktovky žáci odkládají v předsínce
3. Do učebny nosí žáci přezůvky
4. Před započítím práce si žáci umyjí ruce, obléknou zástěru, sepnou dlouhé vlasy a sundají prstýnky, náramky a hodinky
5. Při práci se žáci řídí pokyny vyučujícího
6. Při vaření neplýtávají vodou a třídí odpad (papír, plasty, apod.)
7. Úraz okamžitě nahlásí vyučujícímu
8. Z učebny nevynášejí nádobí
9. Po skončení výuky vše řádně uklidí a vyčistí
10. Z učebny žáci odcházejí vždy se souhlasem vyučujícího.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Žáci musí být před započítím práce seznámeni s bezpečnostními pravidly a postupy při práci (upozornění na používání ostrých předmětů a el. přístrojů).
2. Žáci musí dodržovat stanovené pracovní postupy, návody na obsluhu stanovené výrobcem a pokyny pedagogického pracovníka. Návody na obsluhu kuchyňských strojů a zařízení zde instalovaných musí být k dispozici na pracovišti.
3. Kuchyňské stroje, zařízení a pracovní nástroje musí být udržovány v bezpečném stavu, čistotě a pořádku. Okolo strojů musí být dodržován dostatečný manipulační prostor a odpady musí být ihned odstraňovány.
4. Žáci nesmějí sami provádět opravy a jakékoliv zásahy do strojů, nesmějí zejména vyřazovat z činnosti pojistná a ochranná zařízení jako jsou kryty apod.
5. Z hlediska bezpečnosti práce není dovoleno sahat do stroje ani po jeho vypnutí. Některé stroje mohou mít značný doběh i po vypnutí.
6. Je zakázáno spouštět stroje při čištění, opravách nebo při sejmutých krytech. Přídavná zařízení (strojky) u kuchyňských robotů lze nasazovat jen při vypnutém stavu.
7. Do mlecích strojů se nesmí surovina vtlačovat rukou, musí být použito vhodné podávací zařízení nebo alespoň dřevěný špalík.

Sanitační řád cvičné kuchyně

Běžný úklid se musí provádět pravidelně s použitím vhodných čistících prostředků a pomůcek, zásadně vždy bezprostředně po skončení výuky. Tam, kde to vyžaduje charakter prováděné činnosti, musí se také uklízet v průběhu výuky. Čistící prostředky a pomůcky musí být řádně označeny a uloženy odděleně od poživatin, na vyhrazeném místě.

Čištění a dezinfekce bude prováděna v termínech a následujícími způsoby:

Denně:

- podlahy setřít teplou vodou, toto provést vždy i po znečištění
- po ukončení provozu rozebrat a umýt používaná kuchyňská zařízení (strojky), otřít na vlhko plochy sporáků, vydrhnout pracovní desky
- vždy po použití omýt (nejlépe s použitím odmašťovacího prostředku s antibakteriálními účinky) nádobí, příbory
- omýt dřezy na nádobí
- měnit dezinfekční roztok, drátěnku, mycí štětky, kartáče
- vyprázdnit nádoby na odpadky, vymýt a vydezinfikovat
- úklidové nádoby a pracovní pomůcky vymýt a vydezinfikovat
- zběžně na vlhko vyčistit lednice
- nádoby na přípravu jídla za studena dezinfikovat a omýt
- běžný úklid při vaření provádí: učitel s žáky

Týdně

- Podlahy a omyvatelné stěny dezinfikovat a omýt
- pracovní plochy dezinfikovat a omýt teplou vodou
- kuchyňská zařízení (strojky) dezinfikovat a omýt
- ukládací plochy a prostory dezinfikovat a omýt
- 1 x za 14 dní dezinfikovat lednice a vymýt horkou vodou
- provádí: uklízečka

Měsíčně

- provést důkladný týdenní úklid s dezinfekcí
- umýt vnitřky polic, stolů a skříní
- provádí: uklízečka

Pololetně

- umýt okna, osvětlovací tělesa
- mytí oken provádí uklízečky nebo úklidová firma

Dle potřeby (každé 2-3 roky)

- vybítit prostory cvičné kuchyně
- malování provádí školník nebo smluvní dodavatel

K dezinfekci je možno použít různé dezinfekční prostředky, vhodné, na základě doporučení výrobce prostředku, Ok provádění dezinfekce konkrétních zařízení a pomůcek (např. SAVO, DEZON, DOMESTOS).

5) Za dodržování provozního a sanitačního řádu odpovídá: Ing. Kamila Glaserová

V Mostě dne 2. ledna 2019

Mgr. Lenka Firmanová
ředitelka školy