

MOTTO: „VAŘÍME POCTIVĚ, JÍME ODPOVĚDNĚ“

SANITAČNÍ ŘÁD PRO BUFETOVÝ VÝDEJ

I. Identifikační údaje (vyplní škola)

- **Název organizace:** Základní škola Velké Opatovice, příspěvková organizace
- **Adresa provozovny:** Pod Strážnicí 499, 679 63 Velké Opatovice
- **Odpovědná osoba (vedoucí ŠJ):** Jana Galbová
- **Provozní doba výdeje:**
 - Přesnídávky: 8.35. hodin do 8.55 hodin 1. výdej, od 9.40. hodin do 10.00. hodin 2. výdej.
 - Obědy: Obědy od 11.30 hodin do 13.50 hodin.

II. Účel a rozsah působnosti

Tento sanitační řád stanovuje závazné hygienicko-sanitační postupy pro provoz, úklid, čištění a dezinfekci samoobslužných teplých a studených výdejových pultů (bufetů) v souladu se zásadami systému HACCP. Cílem je eliminovat rizika sekundární kontaminace pokrmů strážníky (žáky) a zajistit plnou zdravotní nezávadnost podávaných přesnídávek a obědů.

III. Legislativní rámec

Provoz a údržba výdejových pultů se řídí zejména těmito předpisy:

1. **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004** o hygieně potravin (zásady správné hygienické praxe a systém HACCP).
2. **Zákon č. 561/2004 Sb.** (školský zákon), o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (§ 122 – hmotné zabezpečení a stravování).
3. **Vyhláška č. 107/2005 Sb.**, o školním stravování (organizace a podmínky školního stravování).
4. **Vyhláška č. 121/2023 Sb.**, o požadavcích na pokrmy (teplotní limity a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů).

IV. Provozní a hygienické zásady samoobslužného výdeje

1. Teplotní řetězec pokrmů

- **Teplé pokrmy (obědy):** Teplota pokrmů ve výdejní teplé vodní lázni (bain-marie) musí být po celou dobu výdeje udržována tak, aby při podání strážníkovi neklesla pod **+60 °C** (doporučená provozní teplota lázně je **+70 °C** s ohledem na teplotní rezervu).
- **Časový limit:** Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě musí být vydány a zkonsumovány nejpozději do **4 hodin** od ukončení jejich tepelné úpravy. Po uplynutí této lhůty se nesmí zbylé pokrmy dále uchovávat, ohřívat, chladit ani mrazit a musí být zlikvidovány.

- **Studené pokrmy (přesnídávky, saláty, mléčné výrobky):** Musí být uchovávány v aktivně chlazených sekcích pultů při teplotě **do +8 °C** (optimální teplota +4 °C až +6 °C).

2. Ochrana před sekundární kontaminací

- **Protidechové zákryty:** Všechny výdejové pulty musí být osazeny pevnými, nepoškozenými průhlednými clonami (kalené bezpečnostní sklo o tl. 8 mm, případně certifikovaný plast), které fyzicky oddělují vystavené pokrmy od dýchacích cest procházejících dětí.
- **Servírovací náčiní:** Každá gastronádoba či mísa musí být vybavena vlastním servírovacím náčiním (kleště, lžíce, naběračky). Je přísně zakázáno, aby se děti dotýkaly potravin holýma rukama. Použité náčiní se průběžně mění (minimálně každou 1 hodinu provozu nebo při viditelném znečištění).
- **Hygiena rukou strážníků:** Bezprostředně před vstupem k samoobslužné výdejní lince musí mít žáci možnost očisty rukou. U vstupu do školní jídelny je instalován bezkontaktní dezinfekční stojan.
- **Pedagogický a personální dohled:** Výdej probíhá za trvalého dohledu určeného pracovníka (pedagogický dohled nebo určený pracovník školní jídelny). Dohled kontroluje správné používání náčiní, zabráňuje vracení již odebraného jídla zpět do pultu a dohlíží na ukázněné chování žáků.

V. Postupy čištění a dezinfekce (Sanitační plán)

Čištění a dezinfekce se provádí za použití schválených mycích a dezinfekčních prostředků s atestem pro potravinářství. Prostředky se střídají (rotace aktivních látek), aby se zabránilo vzniku rezistence mikroorganismů.

1. Průběžný úklid (během výdeje)

- Pracovníci průběžně otírají nerezové plochy a odkapávací dráhy pro podnosy jednorázovými papírovými utěrkami v případě potřísnění.
- Znečištěné servírovací náčiní se ihned stahuje z provozu a nahrazuje čistým.

2. Denní sanitace (po skončení výdeje přesnídávek a obědů)

- **Příprava:** Odpojení pultů od elektrické sítě (vypnutí vyhřívání/chlazení). Odstranění všech zbylých potravin a gastronádob (ty jsou odneseny do mycího úseku).
- **Hrubé očištění:** Mechanické odstranění zbytků potravin z povrchů pultů pomocí stěrek nebo vlhkých utěrek.
- **Mytí:** Omytí všech nerezových částí, van vodních lázní (po vypuštění vody) a skleněných krytů teplou vodou s přídavkem detergentu (např. běžný mycí prostředek na nádobí/gastro plochy).
- **Oplach:** Opláchnutí čistou vodou a setření do sucha nebo použití jednorázových papírových utěrek.
- **Dezinfekce:** Aplikace dezinfekčního prostředku (např. alkoholový rychlodezinfekční sprej na plochy bez nutnosti oplachu) na kontaktní místa: madla, nerezové okraje pultu, pojezdové dráhy na podnosy a spodní hrany protidechových skel. Nechá se působit po dobu stanovenou výrobcem.
- **Myčka nádobí:** Všechny nerezové gastronádoby a servírovací náčiní musí projít strojním mytím při teplotě minimálně 60 °C s finálním oplachem při teplotě minimálně 85 °C.

3. Týdenní sanitace (generální úklid – obvykle v pátek)

- Důkladné mechanické vyčištění topných těles a vnitřních prostor vodních lázní (odstranění vodního kamene za použití slabých kyselin, např. kyseliny citronové).
 - Očištění a dezinfekce spodních a hůře přístupných částí pultů, konstrukčních spojů a nohou.
 - Kompletní omytí a vyleštění všech skleněných protidechových clon z obou stran.
 - Sanitace pojezdových koleček pultů a okolních podlahových ploch pod pulty.
-

VI. Kontrola, evidence a nápravná opatření

1. Pravidelné měření a záznamy

- **Teploty teplých jídel:** Teplota teplých pokrmů musí být změřena při převzetí/přípravě a následně v průběhu výdeje (v kritickém bodě HACCP) – zapisuje se do denního protokolu.
- **Teploty v chladicím pultu:** Funkčnost chladicího pultu (teplota vzduchu/vystavených přesnídávek) se kontroluje denně před zahájením výdeje.
- **Záznam o sanitaci:** Odpovědný pracovník provádějící denní úklid potvrdí svým podpisem v sanitacním deníku provedení dezinfekce.

2. Nápravná opatření při zjištění neshody

- **Pokles teploty teplého pokrmu pod +60 °C:** Okamžité stažení pokrmu z výdeje, jeho rychlé dohřátí (regenerace) na teplotu min. +70 °C (pokud neuplynul časový limit) nebo jeho vyřazení a likvidace.
- **Zvýšení teploty studeného pultu nad +8 °C:** Kontrola chladicího agregátu, rychlý výdej studených pokrmů v náhradním režimu (např. průběžné doplňování malého množství přímo z chladničky), případně přivolání servisního technika.
- **Porušení protidechového skla:** Okamžité zastavení provozu na dané sekci pultu, zakrytí náhradní deskou nebo výdej personálem ze zázemí, přivolání opravy. Strážníci nesmí mít přístup k jídlu bez ochranné clony.

Schválil dne: 1.9. 2026

Jana Galbová, vedoucí ŠJ

Podpis vedoucí ŠJ: