

## Provozní řád kuchyně

**Provozovna: Dům PZKO „KASOWY“**

**Adresa: Mosty u Jablunkova 470, 73998 Mosty u Jablunkova**

### **Požadavky na osobní hygienu pracovníků kuchyně**

K odkládání oděvů je pro pracovníky kuchyně vyhrazena šatna, kde si odkládají také veškeré ozdoby rukou (prsteny, hodinky, aj.). Před započítím práce a po každé činnosti si pracovníci musí umýt ruce mýdlem pod tekoucí vodou. Jsou-li využívány textilní ručníky, je nutné je udržovat v čistém stavu. Pracovní oděv musí být taktéž vždy čistý. Platí zákaz kouření a konzumace jídla mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

### **Povinnosti pracovníků**

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v prvním odstavci dále povinni:

- znát a dodržovat hygienické požadavky na výrobu, podávání, skladování a přípravu pokrmů
- dodržovat zásady osobní a provozní hygieny
- všimnout si kvality a nezávadnosti zpracovávaných potravin
- chránit potraviny i hotové výrobky před znečištěním – hmyzem, zvířaty nebo nepovolanými osobami
- udržovat pracoviště, pracovní nářadí, oděv a obuv v čistotě
- dbát na svůj zdravotní stav
- dodržovat provozní a sanitační řád

### **Požadavky na hygienu provozu**

- všechny pracovní plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí musí být čisté
- inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu
- mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku, dle potřeby je využívána myčka na nádobí
- čisticí prostředky a pomůcky pro mytí kuchyně jsou umístěny odděleně od potravin
- likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas
- činnosti jsou prováděny tak, aby nedocházelo ke křížení cest (potraviny, které je nutno před podáváním tepelně upravit se nesmí setkat s potravinami, které jsou již tepelně upravené nebo se podávají bez tepelné úpravy)
- vejce je možno skladovat pouze v lednici k tomu určené nebo s balenými potravinami
- při výdeji je zapotřebí využívat vhodné pomůcky pro manipulaci s potravinami

## Sanitační řád kuchyně

**Provozovna: Dům PZKO „KASOWY“**

**Adresa: Mosty u Jablunkova 470, 73998 Mosty u Jablunkova**

### **Denní úklid v době provozu**

Úklid pracovních ploch je prováděn pracovníky kuchyně průběžně během jejich činnosti.

Po dokončení výdeje je provedeno:

- umytí všech použitých nástrojů, strojů a nádobí
- umytí pracovních ploch, desinfekce
- umytí podlahy v kuchyni
- průběžné odstraňování odpadků z kuchyně

### **Měsíční úklid**

- sanitace lednic
- umytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- mytí obkladů a kuchyňského zařízení
- vyřazení poškozeného nádobí

### **Čtvrtletní sanitační dny**

- celkový úklid kuchyně a zázemí
- důkladné umytí regálů
- sanitace myčky na nádobí
- údržba a opravy zařízení
- čištění svítidel, odsávacích filtrů, zákrytů a výustek vzduchotechniky
- umytí dveří, oken, těles topení, omyvatelných obkladů
- při výdeji je zapotřebí využívat vhodné pomůcky pro manipulaci s potravinami

Sanitace výčepního zařízení

- po každém použití je zařízení proplachováno vodou
- 4x ročně chemické čištění

Pro úklid je možné využívat výhradně prostředky určené k použití v potravinářských provozech, a to dle pokynu výrobce.

### **Desinfekce, desinsekce, deratizace**

Desinfekce je prováděna schválenými desinfekčními prostředky. Příprava desinfekčních roztoků a jejich použití jsou prováděny v souladu s pokynem výrobce a bezpečnostními listy.

Znaky výskytu škůdců jsou průběžně vizuálně monitorovány. V případě potřeby je prováděna desinsekce a deratizace externí firmou.