Sanitační plán kavárny

Provozovatel: ..... IČO: ..... Provozovna: .....

Odpovědná osoba: ..... Platí od: ..... Podpis: .....

1. Používané prostředky

Obchodní název	Účel	Ředění / dávka (podle etikety)	Doba působení	Bezpečnostní list uložen
	mytí ploch			
	dezinfekce ploch ve styku s potravinami			
	čištění spařovacích hlav (backflush)			
	čištění parní trysky a mléčných cest			
	čištění mlýnku			
	myčka nádobí (mycí, oplach)			
	mytí rukou / dezinfekce rukou			
	podlahy, WC			

2. Plán čištění

Objekt	Postup	Prostředek	Četnost	Provádí	Kontroluje
parní tryska	otřít, odpustit; na konci dne namočit, opláchnout		po každém použití / denně	barista	směnový vedoucí
spařovací hlavy	propláchnout; backflush se slepým sítkem a prostředkem, propláchnout vodou		průběžně / denně	barista	směnový vedoucí
páky a sítka	namočit v roztoku, opláchnout, osušit		denně	barista	směnový vedoucí
konvičky na mléko	vypláchnout; umýt v myčce		po použití / denně	barista	směnový vedoucí
mlýnek – výsypka, okolí	vymést štětcem, otřít		denně	barista	směnový vedoucí
mlýnek – násypka	vyprázdnit, umýt, vysušit		týdně	barista	vedoucí

Objekt	Postup	Prostředek	Četnost	Provádí	Kontroluje
odkapávací miska, odklepávač	vyprázdnit, umýt		denně	barista	směnový vedoucí
pracovní plochy baru	umýt, dezinfikovat		průběžně a na konci dne	obsluha	směnový vedoucí
lednice na mléko a suroviny	vyskladnit, umýt, vydezinfikovat, zkontrolovat data		týdně	obsluha	vedoucí
vitrína na dezerty	umýt sklo a police		denně	obsluha	směnový vedoucí
myčka nádobí	vyčistit sítka, kontrola prostředků		denně	obsluha	směnový vedoucí
dřez a umyvadlo na ruce	umýt, doplnit mýdlo a ručníky		denně	obsluha	směnový vedoucí
podlahy	zamést, vytřít		denně	obsluha	směnový vedoucí
prostor pod kávovarem a lednicí	vysunout / vytřít, kontrola škůdců		týdně	obsluha	vedoucí
odpadové nádoby	vynést, umýt		denně	obsluha	směnový vedoucí
WC hostů a personálu	umýt, dezinfikovat, doplnit		denně a podle potřeby	obsluha	směnový vedoucí
sklad	police, podlaha, kontrola obalů		týdně	obsluha	vedoucí
odvápnění kávovaru, výměna filtru	podle servisního plánu		podle tvrdosti vody	servis / vedoucí	vedoucí
sanitace celé provozovny (stěny, svítidla, digestoř)	umýt		čtvrtletně	obsluha / firma	vedoucí

3. Pravidla

- Ruce mýt teplou vodou s mýdlem před prací, po WC, po odpadu, po úklidu a při každém znečištění (§ 50 písm. a) vyhl. 137/2004 Sb.).
- Čisticí prostředky jen v originálních obalech, mimo bar a sklad potravin; nikdy v lahvích od nápojů (§ 49 odst. 1 písm. h), i)).
- Po každém použití čisticího prostředku na zařízení ve styku s potravinami důkladně proplachovat.
- Neprovedenou nebo nevyhovující sanitaci zapsat do záznamového listu s nápravným opatřením.

Seznámení personálu (jméno, datum, podpis):

.....

Vzor ke stažení: Lázeňská káva, eshop.lazenskakava.cz. Upravte podle svého provozu.