



Název	Sanitační řád pro provoz kuchyně a školní jídelny
Číslo	2601
Číslo jednací	SSPKR/00578/2026
Spisový znak	1.1.3
Skartační znak	A10
Platnost od	1. 1. 2026
Účinnost od	1. 1. 2026
Platnost pro	Pracovníky školní jídelny, pracovníky hospodářského úseku
Zrušovací ustanovení	
Zpracoval / Podpis	Ing. Aleš Zouhar, Monika Bajcarová
Dne	19. 12. 2025
Schválil / Podpis	Ing. Aleš Zouhar
Dne	19. 12. 2025
Dodatek č.	
Platnost od	
Účinnost od	



Obsah

1	Sanitační řád	3
2	Obecné zásady.....	4
3	Popis činností prováděných v rámci sanitace (čištění a dezinfekce).....	5
4	Seznam používaných sanitačních prostředků a přípravků a jejich použití	7
4.1	SAVO	7
4.2	SAVO tekutý proti plísni	7
4.3	JAR tekutý	9
4.4	HIT prášek.....	10
4.5	Real – tekutý.....	11
4.6	Anti – COVID, dezinfekční přípravek na dezinfekci rukou a povrchů	12
	Rozlišení úklidových pomůcek na hrubý úklid.....	12
5	Zásady hygieny v potravinářství	13
6	Způsob uskladnění čisticích a sanitačních prostředků	14
7	Způsob a četnost ověřování účinnosti čisticích a dezinfekčních postupů	14
8	Související dokumentace	14

1 Sanitační řád

Stroje, zařízení, pomůcky a pracovní prostory mohou být zdroji organismů, pokud nejsou pečlivě a pravidelně čištěny a dezinfikovány. Nedostatečné nebo nevhodné provádění čištění a dezinfekce může způsobit změny pokrmů a poruchy výroby. Samotné čištění a dezinfekce nesmí být zdrojem kontaminace potravin. Čištění a dezinfekce jsou nedílnou součástí normálního výrobního procesu.

Tabulka sanitace: malé vybavení (myčka, vpusti, výdej, prkénka, nože, roboty)

Vybavení	Frekvence	Postup (Čištění & Dezinfekce)	Prostředek
Prkénka	Po každém použití / min. každé 4 hodiny	Mechanické očištění, omytí v horké vodě, dezinfekce, oplach, sušení ve svislé poloze.	Detergent + Dezinfekce (bez oplachu/oplachová)
Nože	Po každém úkonu / změně suroviny	Odstranění zbytků, ruční mytí (pozor na poškození ostří v myčce), dezinfekce, osušení.	Saponát + Alkoholová dezinfekce
Roboty / Kráječe	Denně (po směně) / po každém použití	Odpojení od sítě, rozbor odnímatelných částí, umytí v myčce/dřezu, otření těla stroje, dezinfekce.	Odmašťovač + Dezinfekce na plochy
Výdej (pulty, termoporty)	Denně (po výdeji)	Odstranění zbytků jídla, otření teplou vodou s detergentem, dezinfekce kontaktních ploch.	Detergent + Dezinfekce
Myčka nádobí	Denně (vypuštění) / Týdně (filtr)	Vypuštění vody, vyčištění filtru a ramen, otření těsnění dveří. Jednou měsíčně odvápnění.	Čistič myček, Odvápňovač
Vpusti (odpady)	Denně (vizuálně) / Týdně (hloubkově)	Vyjmutí koše, odstranění mechanických nečistot, proplach horkou vodou s chemií.	Alkalický čistič odpadů

Klíčové zásady:

- **Barevné kódování:** Pro prkénka a nože striktně dodržujte barevné rozlišení – červená pro syrové maso, zelená pro zeleninu, aby se zamezilo křížové kontaminaci.
- **Evidence:** Každý úkon nad rámec běžného denního úklidu (např. sanitace vpustí, odvápnění myčky) musí být zaznamenán v sanitačním deníku.
- **Koncentrace:** Vždy dodržujte expoziční čas a koncentraci dezinfekce dle technického listu výrobce.

2 Obecné zásady

Pro účelné zvládnutí těchto dvou operací je nutné:

1. Použít výrobek:
 - schválený pro styk s potravinami,
 - vhodný pro typ znečištění (bílkoviny...),
 - vhodný pro daný povrch (dlažba, nerez, PVC...).
2. Použít přiměřeně vhodnou metodu s ohledem na délku působení, možnost použití mechanických pomůcek, koncentraci prostředku a teplotu ve vhodnou dobu a vhodných intervalech.
3. Použít vhodné a udržované pomůcky (smeták, kartáč, hadry, rukavice...).
4. Před vlastním čištěním a dezinfekcí odstranit zbytky nečistot a výrobků dostatečným oplachováním.

Velmi důležité je dodržování návodu k používání a bezpečnostních předpisů.

Účinnost čištění a dezinfekce závisí na pozornosti věnované jednotlivým etapám. Především je třeba dodržet dobu působení, koncentraci dezinfekčního prostředku a teplotu přizpůsobenou pro každý čištěný předmět nebo povrch. Použití mechanických pomůcek významně zvyšuje účinnost čištění.

Obecná metoda čištění a dezinfekce zahrnuje 6 povinných etap:

1. Příprava.
2. Čištění.
3. Opláchnutí.
4. Dezinfekce.
5. Konečné opláchnutí.
6. Sušení části přicházející do styku s pokrmu.

Metoda čištění a dezinfekce

1. Příprava – uklidit pracoviště, odstranit velké znečištění, případně odpojit a rozebrat některé kuchyňské stroje a podle potřeby předčistit.
2. Čištění – připravit mycí roztok při dodržení dávkování a teploty (všeobecně 55 °C – teplota snesitelná pro ruku) s pomocí roztoku detergentu a mechanických pomůcek uvolnit nečistoty.
3. Opláchnutí – opláchnutím čistou teplou vodou odstranit zbytku nečistot a detergentů, v chladírnách (za chodu) oplachovat studenou pitnou vodou.
4. Dezinfekce – připravit dezinfekční roztok (dávkování prostředku, teplota), aplikovat za účelem ničení neviditelných mikroorganismů, nechat působit.
5. Konečné opláchnutí – plochy přicházející do styku s potravinami opláchnout čistou teplou vodou, aby byly odstraněny zbytky dezinfekčního prostředku.



6. Sušení části přicházející do styku s pokrmy – sušit vzduchem (malé předměty, které se vracejí na čistý vzduch) nebo papírovými utěrkami na jedno použití. Nepoužívat textilní hadry, utěrky. Drobné předměty a nářadí uklidit do čistého prostředí.

3 Popis činností prováděných v rámci sanitace (čištění a dezinfekce)

Prostor/zařízení	Metoda	Činnost	Odpovídá	Kontroluje
Okolí jídelny	Čištění komunikace – zametání, spláchnutí proudící vodou. Údržba zeleně.	Dle potřeby	Vedoucí hospodářské činnosti	Zástupce ředitele pro ekonomické činnosti
Rampy	Čištění suché (zametání), mokré (oplach vodou)	Dle potřeby při znečištění, jinak na konci týdne	Pomocná kuchařka	Hlavní kuchařka, kuchařka
Chodby, šatny a ostatní sociální zařízení	Mytí podlah teplou vodou s detergentem a dezinfekcí (jar, savo)	Denně po směně	Pomocná kuchařka, uklízečka	Hlavní kuchařka, kuchařka
Stroje, strojní zařízení a auto	Mokré (jar, dle potřeby dezinfekce) a suché čištění, odmaštění	Stroje vždy po použití, auto 1x denně	Pomocná kuchařka, školník	Hlavní kuchařka, školník po převzetí
Pracovní plochy a pomůcky (nářadí)	Mokré čištění s přísadou detergentu a dezinfekce, setření za sucha	Denně	Pomocná kuchařka	Kuchařka odpolední směny dle rozpisu
Podlahy (v místnostech pravidelně používaných)	Mokré čištění s přísadou detergentu a dezinfekce, setření za sucha	Denně	Pomocná kuchařka, uklízečka	Kuchařka odpolední směny dle rozpisu
Stoly, podlahy v jídelně	Mokré (jar) a suché čištění	Denně	Pomocná kuchařka, uklízečka	Hlavní kuchařka, kuchařka



Suchý sklad	Suché čištění (vymetání), setření prachu z polic. Mokrý čištění – setření podlah teplou vodou s přísadou detergentu a dezinfekce (jar, savo)	Na konci každého týdne	Skladník	Hlavní kuchařka, kuchařka
Mrazicí boxy a chladírna	Úklid po odtání – mytí boxů a podlah teplou vodou s přísadou detergentu a dezinfekce (jar, savo)	Při sanitačním úklidu. Lednice pátek	Skladník	Hlavní kuchařka, kuchařka
Klimatizační a vzduchotechnické zařízení	Vysátí prachu, odstranění nečistot	Jednou za čtvrt roku	Uklízečka, školník	Vedoucí hospodářské činnosti
Nádoby na odpad	Po vyprázdnění vypláchnout proudem vody, vypláchnutí dezinfekčním roztokem (savo)	Po každém vyprázdnění nádob (po odvozu odpadu)	Pomocná kuchařka	Hlavní kuchařka, kuchařka
Stěny a stropy (celý provoz)	Malování	Podle potřeby – jednou za 1 až 2 roky	Firma, příp. školník	Vedoucí hospodářské činnosti
Okna	Mytí (voda s detergentem, alkoholové čističe)	Po 6 měsících, podle potřeby	Uklízečka	Vedoucí hospodářské činnosti
Sanitační prostředky a nádoby na provozní odpad	Praní hadrů, sanitace pomůcek (špachtle, škrabky, lopatky, smetáky – detergent, savo)	Denně po směně	Pomocná kuchařka	Skladník
Výměna ručníků a ochranných oděvů	Odvoz špinavého prádla a dovoz čistého	Podle potřeby – minimálně 2 týden	Pomocná kuchařka	Hlavní kuchařka, kuchařka



4 Seznam používaných sanitačních prostředků a přípravků a jejich použití

4.1 SAVO

Používání přípravku Savo ve školní kuchyni podléhá přísným hygienickým pravidlům a postupům stanoveným v provozním řádu a systému **HACCP**.

Správné ředění a aplikace

Plochy a podlahy: Pro běžnou dezinfekci se používá roztok **1 l Savo Original na 9 l vody**.

Kuchyňské náčiní a povrchy: Po aplikaci roztoku (doba působení obvykle **30 minut**) je nezbytné všechny plochy, které přicházejí do přímého styku s potravinami, důkladně **opláchnout pitnou vodou**.

Postup ředění: Vždy lijte **přípravek do vody**, nikoliv naopak, a používejte studenou nebo vlažnou vodu (teplá voda urychluje rozklad chloru a snižuje účinnost).

Bezpečnost a ochrana zdraví

Ochranné pomůcky: Při manipulaci jsou povinné **gumové rukavice** a ochrana očí (brýle/štíť), aby se zamezilo poleptání.

Větrání: Vzhledem k uvolňování chloru musí být zajištěno dostatečné větrání prostor.

Zákaz míchání: Savo se nikdy nesmí míchat s jinými čisticími prostředky, zejména s kyselinami (např. odstraňovače vodního kamene), protože dochází k uvolnění **toxického plynného chloru**.

Skladování a administrativa

Skladování: Přípravek uchovávejte v původních obalech, odděleně od potravin a na tmavém, chladném místě.

Dokumentace: Ve školní kuchyni musí být k dispozici aktuální **bezpečnostní list** přípravku a záznamy o provedené sanitaci.

Omezení: Nepoužívat na eloxovaný hliník, linoleum nebo poškozené povrchy.

4.2 SAVO tekutý proti plísní

Návod k použití:

Savo proti plísním lze ve školní kuchyni použít k dezinfekci omyvatelných povrchů, které jsou napadeny plísněmi, kvasinkami nebo řasami. Jeho použití se však řídí přísnými pravidly pro styk s potravinami a ochranu zdraví.



Vhodné plochy a místa použití

Podle výrobců (např. **Unilever**, **Diversey**) je přípravek vhodný pro specifické typy povrchů v zázemí kuchyně:

Keramické obklady a dlažby: Ideální pro spáry a plochy v okolí dřezů nebo ve skladech zeleniny, kde je vyšší vlhkost.

Zdivo a omítky: K odstranění viditelných ložisek plísní na stěnách (např. v rozích místností).

Sklokeramika a nerez: Lze použít na pracovní plochy, ale s následným důkladným oplachem.

Sanitární prostory: WC a umývárny pro personál kuchyně.

Omezení a zakázané povrchy

Přípravek obsahuje chlornan sodný, který může poškodit určité materiály:

Nepoužívat na: Eloxovaný hliník, linoleum, poškozené smaltované povrchy, tkaniny, kůži a gumu.

Dřevo a kov: Na lakované dřevo a kovové povrchy (včetně nerezů nízké kvality) se doporučuje nejprve vyzkoušet na malé ploše, protože může dojít k poškození nebo korozi.

Pravidla pro bezpečné použití v kuchyni

Ve školních jídelnách musí být každá dezinfekce v souladu se sanitačním řádem a systémem **HACCP**.

Důkladný oplach: Všechny plochy, které přicházejí do přímého styku s potravinami, musí být po 15–30 minutách působení opláchnuty pitnou vodou.

Větrání: Během aplikace a po dobu působení (15–20 minut) je nutné zajistit intenzivní větrání a zamezit přístupu nepovolaných osob.

Oddělené skladování: Přípravek musí být skladován v originálním obalu, ve svislé poloze a odděleně od potravin, nápojů a kyselin.

Ochranné pomůcky: Personál musí používat ochranné rukavice a zamezit kontaktu s očima a kůží.

Pro běžnou dezinfekci podlah a ploch bez viditelné plísně je vhodnější použít **Savo Original** v ředěném roztoku (např. 1 l na 9 l vody).



4.3 JAR tekutý

Návod k použití: Jar (jakožto běžný detergent) se ve školní jídelně může používat, ale jeho nasazení podléhá přísným hygienickým pravidlům a provoznímu řádu daného zařízení.

Přehled, jak a kdy se s ním pracuje:

Kdy se Jar (detergent) používá

Ruční mytí nádobí: Používá se k mytí drobného kuchyňského nádobí, které se nevejde do myčky, nebo v menších výdejnách, kde není instalována automatická myčka.

Hygienické mytí prostor: Jar lze použít jako odmašťovač při běžném úklidu povrchů (stoly, pracovní plochy) před následnou dezinfekcí.

Mytí rukou (v nouzi): Přestože personál musí mít k dispozici tekuté mýdlo, detergent může být součástí širšího úklidového vybavení v zázemí.

Jak se správně používá

Poslední oplach: Po umytí nádobí detergentem musí následovat **oplach pod tekoucí pitnou vodou**, aby na nádobí nezůstaly zbytky chemických látek.

Dávkování a bezpečnost: Čisticí prostředky musí být skladovány odděleně od potravin v originálních nebo jasně označených obalech.

Evidence: Vedoucí jídelny musí provádět pravidelnou kontrolu zásob mycích prostředků a vést o tom záznamy v rámci systému HACCP.

Ochranné pomůcky: Při práci s koncentrovanými detergenty je personál povinen používat ochranné rukavice, aby se předešlo podráždění pokožky.

Prostor: Kuchyně – zóna mytí nádobí.

Činnost: Ruční mytí nádobí, odmašťování pracovních ploch.

Ředění: 2 uzávěry (nebo 2 dávky z pumpičky) na 40–50 litrů teplé vody.

Metoda: Nádobí umýt v roztoku, mechanicky očistit (houbička/drátěnka), **důkladně opláchnout pitnou vodou**.

Frekvence: Průběžně během pracovní doby.

Skladování a bezpečnost

Skladování: Skladujte mimo dosah potravin, v originálních obalech.

Manipulace: Při práci používejte ochranné rukavice. Zamezte kontaktu s očima (způsobuje vážné podráždění).

Oplach: Zásadní je důkladný oplach, aby nedošlo k přenosu zbytků mycího prostředku na potraviny.

Tabulka:

Místo / Zařízení	Co čistit	Čisticí prostředek	Ředění	Četnost	Odpovědnost
Dřez	Nádobí, gastroinventář	Jar Professional	40ml / 50L vody	Průběžně	Kuchyně
Pracovní stoly	Mastné nečistoty	Jar (roztok)	Dle potřeby	Po každé operaci	Kuchyně

Důležité upozornění

Jar nenahrazuje dezinfekci. V sanitárním plánu musíte mít Jar uveden v sekci **Čištění (odmaštění)** a následně použít schválený **Dezinfekční prostředek** (např. na bázi chloru nebo kvartérních amoniových sloučenin) pro konečnou sanitaci.

4.4 HIT prášek

Návod k použití:

Čisticí prášek **Hit** (často dostupný ve variantách s chlorem nebo citronem) se ve školní jídelně používá především pro **ruční mytí silně znečištěného nádobí** a sanitaci omyvatelných ploch.

Použití na nádobí a pracovní plochy

Aplikace: Prášek naneste na vlhkou houbičku nebo přímo na navlhčený povrch.

Mytí: Mechanicky očistěte nečistoty. Hit je účinný na připáleniny a mastnotu.

Oplach: Ve školní jídelně je **nezbytné** veškeré nádobí i plochy po použití prášku důkladně opláchnout pitnou vodou, aby nedošlo k chemické kontaminaci potravin.



Sanitace v rámci HACCP

Plochy: Lze jej použít na dlaždice, podlahy a nerezové stoly.

Evidence: Použití prostředku by mělo být zaznamenáno v **sanitačním řádu** jídelny, který definuje frekvenci úklidu a odpovědné osoby.

Bezpečnost: Hit (zejména varianta s chlorem) může dráždit oči a kůži. Při práci používejte ochranné rukavice a zajistěte větrání.

Důležitá upozornění pro školní provozy:

Upřednostňujte strojní mytí: u stolního nádobí preferovat strojní mytí před ručním kvůli zajištění termické dezinfekce.

Bezpečnostní listy: Veškeré čisticí prostředky ve skladu musí mít dostupný aktuální bezpečnostní list.

4.5 Real – tekutý

Návod k použití: Použití tekutého čisticího prostředku Real (známého jako „tekutý písek“) ve školní jídelně se řídí pravidly pro profesionální gastronomii a sanitačním řádem daného zařízení.

Postup použití v kuchyni a jídelně

Aplikace: Potřebné množství krému naneste přímo na znečištěný povrch nebo na navlhčený hadřík či houbičku.

Čištění: Mechanicky odstraňte nečistoty. Real je díky jemnému abrazivu vhodný na **odolnou mastnotu**, připáleniny, nerezové dřezy, sporáky i obkladačky.

Oplach: Povrchy, které přicházejí do přímého styku s potravinami (pracovní desky, nádobí), musíte po vyčištění **vždy důkladně opláchnout pitnou vodou**.

Omezení: Nepoužívejte na lakované plochy, plasty citlivé na poškrábání nebo teflon.

Klíčová pravidla pro školní stravování

Sanitační řád: Použití prostředku musí být v souladu se sanitačním řádem školy, který definuje frekvenci úklidu a typy schválených chemikálií.

Bezpečnostní listy: Ve školní jídelně musí být k dispozici bezpečnostní list přípravku Real pro případ kontroly hygienou nebo úrazu.



Skladování: Čisticí prostředky skladujte odděleně od potravin v originálních, označených obalech.

Ochranné pomůcky: Při práci se doporučuje používat rukavice, protože prostředek může při delším kontaktu dráždit pokožku nebo způsobit vážné poškození očí

4.6 Anti – COVID, dezinfekční přípravek na dezinfekci rukou a povrchů

Návod k použití: Pro dezinfekci rukou i povrchů ve školní kuchyni jsou ideální bezoplachové alkoholové přípravky, které splňují recepturu WHO pro přípravky typu **Anti-COVID** a jsou certifikovány pro potravinářský provoz.

Doporučené produkty pro gastro provoz:

Tyto přípravky jsou navrženy tak, aby byly bezpečné pro povrchy přicházející do styku s potravinami a zároveň účinné proti virům (včetně SARS-CoV-2), bakteriím a plísním.

CLEAMEN Gastro Professional BDPR se jedná o **bezoplachovou dezinfekci povrchů i rukou**, která po aplikaci nevyžaduje otírání a je vhodná pro rychlou dezinfekci v potravinářství.

Klíčové vlastnosti a použití v kuchyni:

Bezoplachovost: U přípravků typu Cleamen Gastro není nutné povrchy po dezinfekci oplachovat vodou, což urychluje práci v kuchyni.

Spektrum účinnosti: Přípravky Anti-COVID účinně ničí bakterie, plísně a obalené viry včetně koronaviřů.

Aplikace: Pro dezinfekci rukou se doporučuje vtírat cca **3 ml roztoku** po dobu alespoň **20–30 sekund** do úplného zaschnutí. Na povrchy se přípravek nanáší mechanickým rozprašovačem.

Rozlišení úklidových pomůcek na hrubý úklid

(podlahy, sklady, okolí odpadkových košů) a na potravinářské plochy (pracovní stoly, krájecí desky, stroje). Cílem je zabránit křížové kontaminaci, tedy přenosu nečistot či bakterií z podlahy na pracovní plochu.

Barevné kódování (HACCP standard), barevné rozlišení pomůcek (mopy, hadry, kbelíky, kartáče):

- **Červená (Hrubý úklid / Vysoké riziko):** Toalety, podlahy na toaletách, prostory pro odpady.
- **Žlutá (Hrubý úklid / Střední riziko):** Podlahy v kuchyni, obklady, stěny, hrubé nečistoty.
- **Modrá (Potravinářské plochy / Nízké riziko):** Povrchy, které nejsou v přímém kontaktu s potravinami (např. vnější části spotřebičů).



- **Zelená/Bílá (Potravinařské plochy / Přímý kontakt):** Pracovní desky, krájecí prkénka, zařízení pro přípravu potravin.

Rozlišení pomůcek podle typu úklidu:

Oblast úklidu	Pomůcky	Barva (obvyklá)
Hrubý úklid (podlahy, sklady, odpady)	Košťata, pevné kartáče, mopy na podlahu, kbelíky, hrubé drátěnky	Červená/Žlutá
Potravinářské plochy (přímý styk)	Mikrovláknové utěrky, jemné kartáče, bílé houbičky, škrabky	Zelená/Bílá
Náčiní a stroje (nepřímý styk)	Čisticí kartáče na stroje, hadry na nerez	Modrá/Zelená

5 Zásady hygieny v potravinářství

- 1. Samostatnost:** Pomůcky na hrubý úklid se nesmí nikdy použít na potravinářské plochy.
- 2. Skladování:** Čisté pomůcky na potravinářské plochy musí být skladovány odděleně od pomůcek pro hrubý úklid.
- 3. Sanitace:** Po použití musí být pomůcky vyčištěny a dezinfikovány, zejména pokud přišly do kontaktu s potravinami.
- 4. Mikrovlákno:** Pro potravinářské plochy se doporučuje používat mikrovláknové utěrky, které efektivně zachytávají prach a nečistoty.



6 Způsob uskladnění čisticích a sanitačních prostředků

Koncentrované čisticí a dezinfekční prostředky jsou až do výdeje ke spotřebě skladovány v oddělené části skladu. Po výdeji jednotlivých balení jsou uschovány ve vyhrazených prostorách pro čisticí a úklidové prostředky, kde se rovněž připravují zásobní roztoky s výjimkou prostředků určených pro čištění a dezinfekci v úseku výtluhu vajec. Pracovní roztoky těchto prostředků se připravují přímo v čištěném zařízení.

Ostatní úklidové prostředky se rovněž uchovávají ve vyhrazených úklidových místnostech. Prostředky pro průběžný úklid v provozu (čištění zařízení a čištění prostorů) se uchovávají odděleně na vyhrazených místech provozu.

7 Způsob a četnost ověřování účinnosti čisticích a dezinfekčních postupů

O provedených sanitačních činnostech vede záznamy vedoucí kuchyně, příp. kuchařka v Sanitačním deníku pracoviště. Namátkový dozor (s četností nejméně 1x měsíčně pro každou z denně vykonávaných sanitačních činností, u ostatních činností po jejich provedení) nad úroveň sanitačních prací vykonají odpovědní pracovníci uvedení v kapitole: „Popis činností prováděných v rámci sanitace“ a o výsledcích pozorování provádějí záznamy rovněž do Sanitačního deníku pracoviště.

Účinnost dezinfekce se ověřuje mikrobiologickými metodami (otisky, stěry) ve spolupráci s příslušnou laboratoří zdravotního ústavu s četností jedenkrát ročně.

8 Související dokumentace

1. Aktuální plán provozu s vyznačením pohybu osob a toku surovin, výrobků a odpadů (rozpis směn a HACCP).
2. Sanitační deníky pracovišť (kde/co, čím, kdy, dozor, ověření).
3. Bezpečnostní listy používaných sanitačních prostředků – zástupce ředitele pro ekonomické činnosti.
4. Dokumentace DDD (deratizace, dezinsekce, dezinfekce).
5. Doklad o prokazatelném seznámení odpovědných pracovníků s tímto předpisem.