

Základná škola s materskou školou F. Madvu

Nitrianske Sučany 352, 972 21

**Dodatok č. 01 k prevádzkovému poriadku Výdajnej školskej jedálne pri ZŠ s MŠ F. Madvu
Nitrianske Sučany**

SYSTÉM ZABEZPEČENIA PRÍPRAVY A VÝDAJA POKRMOV PRI OHROZENÍ VEREJNÉHO ZDRAVIA Z DÔVODU VYHLÁSENIA MIMORIADNEJ SITUÁCIE A PANDÉMIE OCHORENIA COVID-19

Dodatok č. 01 sa vydáva v zmysle Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky č. OLP/4204/2020 zo dňa 22.05.2020 a Usmernenia hlavného hygienika Slovenskej republiky č. SOPZŠČ/4317/94825/2020 k prevádzke školských stravovacích zariadení podľa §24 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Rozhodnutia ministra školstva č. 2020/12033:1- A2110.

Príprava a výdaj pokrmov v školskej výdajnej jedálni sa poskytuje:

- Deťom materskej školy, ktoré sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v škole.
- Žiakom prvého až štvrtého ročníka, ktorí sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v škole.
- Deťom s diétnym stravovaním, ktoré sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v škole.
- Pedagogickým zamestnancom, ktorí zabezpečujú výchovno-vzdelávacie proces v škole.
- Nepedagogickým zamestnancom.

Výdaj pokrmov do jednorázových obalov sa poskytuje:

- Žiakom, ktorí sa vzdelávajú dištančne.

Prijaté preventívne opatrenia pre zamestnancov:

Kontrola aktuálneho stavu zamestnancov:

- Meranie teploty pri príchode na pracovisko bezkontaktným teplomerom.
- V prípade zdravotných ťažkostí – kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha – zamestnanec nenastúpi do práce, kontaktuje ošetrojúceho lekára a oznámi túto skutočnosť zamestnávateľovi.
- Osoby, ktoré žijú v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou osobou na COVID-19, alebo boli v takou osobou v kontakte, alebo v blízkej rodine je rodinný príslušník v karanténe, oznámi túto skutočnosť zamestnávateľovi.

Mimoriadne preškolenie zamestnancov so zameraním na zásady, ktoré pomáhajú zabrániť šíreniu respiračných vírusov:

- vyhýbať sa úzkemu kontaktu s ľuďmi a akútnym respiračným ochorením;
- skrátiť pobyt v priestoroch s veľkým množstvom ľudí;
- nosiť v priestoroch ochranné rúško vyhradené na prácu v zariadení;
- často si umývať ruky mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd,
- používať dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;
- povinnosť umývať ruky pred odchodom z domu, po pri príchode do práce, po každom použití toalety, po prestávke a denných pracovných činnostiach, pred prípravou jedla a nápojov, pri prechode z nečistej prípravy pokrmov na čistú prípravu, pred a po konzumácii jedla a nápojov, pred odchodom z práce, pri príchode domov;
- nepoužívať spoločné uteráky a predmety osobnej potreby;
- nedotýkať sa neumytými rukami očí, nosa i úst;
- zakrývať si nos a ústa pri kašľaní a kýchaní jednorazovou papierovou vreckovkou a následne ju zahodiť do koša;
- pravidelne vetrať uzatvorené priestory;
- počas pracovnej doby neopúšťať výrobné priestory.

Preventívne opatrenia pre prípravu a výdaj stravy:

Podmienky dodávania, preberania a príjmu potravín:

- za preberanie tovaru zodpovedá vedúca školskej výdajnej jedálne – Romana Fodorová, v prípade jej neprítomnosti ju zastupuje Simona Mikulová
- zamedzený je vstup dodávateľov do priestorov zariadenia.

Opatrenia pre zamedzenie prenosu ochorenia prostredníctvom kontaktu s obalom potravín:

- obaly z potravín, ktoré je možné vybaľiť, sa ihneď likvidujú (krabice, fólie)

Príprava pokrmov a nápojov:

- Prísne dodržiavanie zásad správnej výrobnjej praxe a systému HACCP pri výrobe a manipulácií s potravinami.
- Vedenie dokumentácie HACCP.

Výdaj pokrmov v školskej výdajnej jedálni:

- Príprava doplnkových jedál sa uskutočňuje v školskej výdajnej jedálni, obed sa dováža prostredníctvom vozidla, ktoré je vyčlenené na tento účel, prepravuje sa v termónádobách.
- Deťom materskej školy vydáva stravu pedagogický zamestnanec, deti je jedlo a nápoje sami neodoberajú.
- Pre žiakov a zamestnancov prítomných v škole sa v školskej výdajnej jedálni vydáva strava podľa vypracovaného harmonogramu.
- Pred vstupom do jedálne je zabezpečená dezinfekcia rúk.
- Deti musia mať po celý čas horné dýchacie cesty prekryté rúškom, okrem času potrebného na konzumáciu jedla.
- Časový harmonogram výdaja stravy v školskej výdajnej jedálni je zabezpečený tak, aby sa skupiny detí nepremiešavali.
- Zamestnanci pri výdaji stravy používajú jednorázové rukavice a rúško, po každej skupine dezinfikuje stoly.
- Žiaci základnej školy si hlavné jedlo a nápoje odoberajú cez výdajné okienko.

Časový harmonogram výdaja stravy v školskej výdajnej jedálni:

Desiata: MŠ 8:30- 9:00	9:00- 9:15 dezinfekcia priestorov
Desiata: ZŠ I. trieda 9:15- 9:30	9:30-9:45 dezinfekcia priestorov
Desiata: ZŠ II. trieda 9:45- 10:00	10:00-10:15 dezinfekcia priestorov
Obed: MŠ 11:20-11:45	11:45-12:00 dezinfekcia priestorov
Obed: ZŠ I. trieda 12:00-12:20	12:20- 12:35 dezinfekcia priestorov
Obed: ZŠ II. trieda 12:35- 13:00	13:00- 13:15 dezinfekcia priestorov

Výdaj pokrmov do jednorazových prepravných nádob:

- Na naberanie pokrmov sa používajú uzatvárateľné prepravné nádoby zo zdravotne neškodného materiálu, na polievku sa používa samostatne vyhradená nádoba.
- Zamestnanec, ktorý vydáva stravu do prepravných nádob používa rúško a jednorazové rukavice.
- Po prevzatí pokrmu v prepravnej nádobe stravník/zákonný zástupca preberá plnú zodpovednosť za ďalšiu manipuláciu s pokrmom (prenos, skladovanie, ohrev).
- Stravník/zákonný zástupca je povinný dodržiavať zákaz vstupu nepovolaným osobám do výrobných priestorov, používa rúško, dodržiava 2 m odstup, rešpektuje minimálny kontakt vrátane zákazu podávania rúk.

Prijem a výdaj individuálne donesených pokrmov:

Individuálne donášať diétne pokrmy do zariadenia je možné len deťom a žiakom s diétnym stravovaním, ktorí už boli rozhodnutím riaditeľa prijatí na stravovanie a spĺňajú podmienky stravníka s diétnym stravovaním (potvrdenie od lekára, prihláška na diétne stravovanie).

Zákonný zástupca dieťaťa s osobitným diétnym stravovaním:

- Donesie do zariadenia hotový diétny pokrm vo vlastných prepravných nádobách.
- Dodržiava zákaz vstupu nepovolaným osobám do výrobných priestorov, používa prekrytie horných dýchacích ciest, dodržiava 2 m odstup, rešpektuje zákaz minimálneho kontaktu vrátane podávania rúk.
- Poverený zamestnanec preberie v rukaviciach prepravnú nádobu, očistí ju dezinfekčným prostriedkom a uloží vo vyhradenej priehradke v chladničke.
- Výdaj diétného pokrmu sa zabezpečuje bežným spôsobom s dodržaním hygienických zásad.

Preventívne hygienické opatrenia:

- Zabezpečovanie dezinfekcie povrchov a pracovného náradia priebežne podľa sanitačného systému HACCP, dodržiavať správnu koncentráciu dezinfekčných prostriedkov a dodržať dobu pôsobenia.
- Denná dezinfekcia vstupných priestorov.
- Denná dezinfekcia sociálnych zariadení.
- Vedenie evidencie čistenia a dezinfekcie prevádzky, evidencia HACCP F10.

Prílohy:

- *Zoznam čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, evidencia HACCP F11*
- *Zoznam dodávateľov, ktorí budú zabezpečovať prísun potravín do prevádzky HACCP F17*
- *Dokumentácia školenia zamestnancov o všetkých preventívnych opatreniach HACCP F15*

Vypracovala: Ing. Romana Fodorová

V Nitrianskych Sučanoch dňa 25.5.2020