

## Školská Jedáleň ,Rudňany Zimné 96

Dodatok č. 01 k prevádzkovému poriadku 21.9.2012

### **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 jedálni sa poskytuje:**

- Deťom materskej školy, ktoré sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v škole.
- Žiakom prvého až piateho ročníka, ktorí sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v škole.
- Pedagogickým zamestnancom, ktorí zabezpečujú výchovno-vzdelávací proces v škole.
- Nepedagogickým zamestnancom.

#### **Príprava a výdaj pokrmov do jednorazových obalov sa poskytuje:**

#### **Prijaté preventívne opatrenia pre zamestnancov:**

Kontrola aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov:

- *meranie teploty pri príchode na pracovisko bezkontaktným teplomerom (37,2C)*
- *v prípade zdravotných ťažkostí kašeľ, sťaženie dýchanie, nádcha - zamestnanec nenastúpi do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrojúceho lekára;*
- *z prípravy stravy sú vylúčení zamestnanci, ktorí žijú v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou s ochorenia COVID-19, alebo boli s takouto osobou v kontakte, alebo v blízkej rodine je niektorý príslušník rodiny v karanténe, túto skutočnosť oznámi 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.*

Vedená dokumentácia „*Školenie zamestnancov o všetkých preventívnych opatreniach*“-  
evidencia HACCP F 15

#### **Preventívne opatrenia pre prípravu a výdaj stravy:**

Podmienky dodávania, príjmu a preberania tovaru:

- *za preberanie tovaru zodpovedá vedúci školskej jedálne,*
- *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 do odpadu (krabice, fólie z veľkoobchodných balení);*
- *príjem potravín je vedený v evidencii HACCP F1.*

Zoznam dohodnutých dodávateľov, ktorí budú zabezpečovať dodávku potravín evidencia HACCP F17

#### **Príprava pokrmov a nápojov:**

- *prísne dodržiavanie zásad správnej výrobnjej praxe a systému HACCP pri výrobe a manipulovaní s potravinami;*
- *pri vstupe do priestoru na prípravu pokrmov (do kuchyne) je vytvorená pracovná plocha na vybaľovanie potravín vydaných zo skladu pre zabránenie krížovej kontaminácie pracovných plôch v prevádzke;*
- *vedenie dokumentácie HACCP.*

#### **Výdaj pokrmov v školskej jedálni:**

- *pre deti materskej školy je výdaj zabezpečený v triedach podľa harmonogramu,*
- *deťom materskej školy stravu vydáva zamestnanec, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú;*
- *pre žiakov a zamestnancov prítomných v škole sa výdaj jedla uskutočňuje podľa vypracovaného harmonogramu v školskej jedálni;*
- *pred vstupom do jedálne je zabezpečená dezinfekcia rúk;*
- *časový harmonogram výdaja stravy v školskej jedálni je organizovaný tak, aby sa skupiny detí a žiakov podľa tried nepremiešavali;*
- *poverený zamestnanec v jedálni naberá polievku, nápoj, šalát a vydáva doplnky stravy (chlieb, ovocie) a príbor zabalený v servítke;*
- *zamestnanec pri výdaji používa jednorazové rukavice a rúško, po každej skupine dezinfikuje stoly;*
- *žiaci základnej školy si hlavné jedlo odoberajú cez výdajné okienko*

#### **Časový harmonogram výdaja pokrmov v jedálni:**

**11,00–11,30 hod. – 1.skupina žiakov**  
**11,30–12,00 hod. – 2. skupina žiakov**  
**12,00–12,30 hod. – 3.skupina žiakov**  
**12,30–13,00 hod. – 4.skupina žiakov**  
**13,00–13,30 hod. – 5.skupina žiakov**

### **Výdaj hotových pokrmov do jednorazových prepravných nádob:**

- *na naberanie pokrmov do prepravných nádob je vyhradený označený pracovný stôl v kuchyni, určený len na tento účel);*
- *na balenie pokrmov sa používajú uzatvárateľné prepravné nádoby zo zdravotne neškodného materiálu; samostatná nádoba na tekuté pokrmy (polievka, nápoj, šalát), nádoba na hlavné jedlo a jednorazová prepravná taška;*
- *výdaj pokrmov v prepravných nádobách je priestorovo aj časovo oddelený od stravovania detí a žiakov;*
- *na výdaj prepravných nádob je učený vyhradený priestor (pred vstupom do kuchyne);*
- *prepravné nádoby vydáva v stanovenom čase poverený zamestnanec, používa rúško a rukavice;*
- *po prevzatí pokrmu v prepravnej nádobe stravník/zákonný zástupca preberá plnú zodpovednosť za ďalšiu manipuláciu s odobratým pokrmom (prenos, skladovanie a ohrev).*
- *stravník/zákonný zástupca je povinný dodržiavať zákaz vstupu nepovolaným osobám do výrobných priestorov, používa prekrytie horných dýchacích ciest, dodržiava 2 m odstup, rešpektuje minimálny kontakt, vrátane zákazu podávania rúk.*

### **Časový harmonogram výdaja pokrmov do prepravných nádob:**

11 hod – 12,00 hod. – žiaci MŠ vzdelávaní,

### **Preventívne hygienické opatrenia:**

#### **Sanitácia a dezinfekcia prevádzkových priestorov:**

- *zabezpečovanie dezinfekcie povrchov a pracovného náradia priebežne podľa sanitačného programu systému HACCP; dodržať správnu koncentráciu dezinfekčného prostriedku a dodržať dobu pôsobenia;*
- *denná dezinfekcia vstupných a šatňových priestorov;*
- *denná dezinfekcia sociálnych zariadení;*
- *vedenie evidencie čistenia a dezinfekcie v prevádzke, evidencia HACCP F10*
- *Zoznam používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, evidencia HACCP F11.*

V Rudňanoch 28.05.2020

Vypracoval: Tomáš Bdžoch - vedúci

Poznámka:

Pracovný materiál je ako vzor a platí v čase COVID19. Dodatok k PP je potrebné vypracovať na vlastné podmienky zariadenia školského stravovania, nie je potrebné predkladať na schválenie na príslušný úrad verejného zdravotníctva, ale zariadenie ho musí mať vypracovaný pred začatím činnosti.



