

Príloha č.7

Dodatok k prevádzkovému poriadku pre zariadenie školského stravovania v ŠJ J.Mudrocha, Senica

Minister školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky podľa § 140 ods. 13 a § 150 ods. 8 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov v súlade s opatrením Úradu verejného zdravotníctva SR č. OLP/4204/2020 z 22. 5. 2020 obnovuje prevádzku zariadení školského stravovania v rozsahu a za podmienok uvedených v opatrení Úradu verejného zdravotníctva SR č. OLP/4204/2020 z 22. 5. 2020.

Úrad verejného zdravotníctva SR umožnil podávanie suchej stravy alebo teplého jedla v zariadeniach školského stravovania pre všetky deti od 1.6.2020.

Preventívne opatrenia pre zamestnancov:

1.Pokiaľ zamestnanec žije v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou s ochorenia COVID-19, alebo bol s takouto osobou v kontakte, alebo v blízkej rodine je niektorý príslušník rodiny v karanténe, bezodkladne oznámi túto skutočnosť zamestnávateľovi - v takomto prípade je z prípravy stravy vylúčený.

2.O všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi každý zamestnanec ohľadom ochorenia COVID-19 je zamestnanec školskej jedálne informovaný. O preškolení zamestnancov bude vedená dokumentácia.

3.Sanitácia v prevádzke bude prispôsobená prísnyh hygienickým požiadavkám.

4.Vedenie sanitácie bude zdokumentované nasledovne: denná, týždenná , mesačná sanitácia pridelená jednotlivým zamestnancom, presne podľa plánu sanitácie. Kontrola vedúcou ŠJ, ktorá to potvrdí svojim podpisom.

5.Zásady pre zamestnancov vypracované v súlade s odporúčaniami Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky pre verejnosť, najmä:

- umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd, Ak nie je k dispozícii mydlo a voda, treba použiť dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu; Ruky si umývať pri každom vstupe do kuchyne,
- 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;
- vyhýbať sa blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia
- dodržiavať vzdialenosť najmenej dva metre medzi sebou
- dodržiavať príkaz - zákaz vstupu cudzích ľudí do jedálne, chodby a zariadení ŠJ
- keďže budú dvere zamknuté, pri vstupných dverách do ŠJ bude vyvesený oznam s telefónnym číslom na vedúcu školskej jedálne (v prípade dovozu tovaru atď.) a bezpečnostné pokyny ktoré musia stravníci dodržiavať pred vstupom do školskej jedálne,
- zvýšenú pozornosť venovať pri nákupoch v potravinách (JEDNOTA) -nakupovať len v civilnom odeve
- v prípade ochorenia zostať doma a telefonicky kontaktovať svojho zamestnávateľa a ošetrojúceho lekára, ktorý určí ďalší postup liečby

Spôsob dodávania, preberania a príjmu tovaru

Objednaný tovar bude vyskladnený na rampe, pri aute alebo cez okno do skladu. Šofér má zákaz vstupu do objektu.

Vedúca ŠJ, alebo zástupca (hlavná kuchárka) vizuálne skontroluje množstvo, kvalitu tovaru, neporušenosť obalov. Potvrdí príjem tovaru za dodržania všetkých bezpečnostných opatrení (rukavice, rúško, vzdialenosť). Následne pracovníčky školskej jedálne prenesú tovar do skladových priestorov. Dbáť na to, aby sa do priestoru prípravy pokrmov – kuchyne nedostali kartóny – vrchné obaly tovaru, prepravky.

Spôsob prípravy pokrmov

Prísne dodržiavanie zásad systému HACCP je základným predpokladom správnej výrobnéj a hygienickej praxe, ktorá tvorí základ a vytvára vhodný rámec systému kritických bodov pri výrobe a manipulovaní s potravinami. Jedlá sa pripravujú podľa MSN.

Spôsob výdaja stravy a povinnosti pre zamestnancov, ktorí zabezpečujú výdaj stravy:

Zamestnanci školskej jedálne pri varení a výdaji stravy dodržia všetky zásady HACCP-u.

Stravovanie žiakov MŠ, ZŠ

Stravovanie žiakov MŠ bude zabezpečované v bežnej podobe za prísne dodržiavaných zásad systému HACCP a za sprísnených hygienických podmienok, okrem doplnkového stravovania (desiata, olovrant), ktoré budú odstraňované v priestoroch MŠ.

Pri príprave jedál a pri vydávaní je nutné dodržiavať bežné hygienické pravidlá.

Pracovníci ŠJ sú povinní pri výdaji stravy používať jednorázové rukavice.

Stravovanie žiakov ZŠ

Žiaci-stravníci ZŠ, budú rozdelení do časových úsekov.

Pri vstupe do ŠJ sa budú riadiť prísnyimi bezpečnostnými a hygienickými pokynmi (dezinfekcia, rúško...) Žiaci s rúškom na tvári si odoberú obed a s rúškom na tvári odovzdávajú použitý riad do okienka.

Pri výdaji stravy sa zabezpečia rozostupy medzi žiakmi.

Stravníci budú mať inventár (tanier, príbor, pohár atď) prestretý na stole.

Deti si sami príbor ani pitie nedokladajú.

Výdaj stravy pre MŠ a ZŠ od 10:45 – 13:00

Prvá skupina - MŠ sa bude stravovať od 10:45 – 11:20. Druhá skupina stravníkov-teda žiakov ZŠ sa začne stravovať od 11.30 do 13:00 podľa ročníkov v určených časových intervaloch.

| Čas výdaja stravy | Triedy |
|--------------------------|---|
| 11,30 – 11,45 | IV.A, III.B nedružinári – I. Kovačičová, I. Ravasová |
| 11,45 – 12,00 | I.A, I.B – Adamcová, Grimmová E., Búzková, Kiraľová |
| 12,00 – 12,15 | II.B – Heldová, Tršková |
| 12,15 – 12,30 | II.A – Grimmová J., Anderle, |
| 12,30 – 12,45 | III.B – Ravasová, Ličková |
| 12,45 – 13,00 | V.A, V.B – Mikušová, Šnegoňová |

Pani vychovávateľky obedujú do 11:30, pani učiteľky obedujú potom, ako sa naobedovali ich žiaci z triedy.

Ak prvá skupina stravníkov z jedálne odíde, je potrebná dezinfekcia stolov, vyvetranie priestorov, prestieranie a príprava inventáru pre druhú skupinu stravníkov.

Krízový plán

1. Kapacita stravovacieho zariadenia počas pandémie: 40 miest

2. V prípade ochorenia alebo nariadenej karantény zamestnancom prevádzky zariadenie nedokáže zabezpečiť prevádzku v núdzovom režime z personálnych alebo iných závažných materiálo- technických dôvodov, zariadenie bude uzatvorené a nebude pokračovať v prevádzke. Cieľom krízového plánu prevádzky je stanoviť záväzný postup pre všetkých zamestnancov a zákonných zástupcov detí v prípade, že dôjde k ochoreniu alebo nariadeniu karantény zamestnanca v súvislosti s ochorením COVID-19. Preventívne a represívne protiepidemiologické opatrenia budú bezodkladne zabezpečené a nariaďované v úzkej súčinnosti s príslušným RÚVZ.

3. Osoba zodpovedná za prevádzku:

Vedúca ŠJ – Zlatica Vachová , tel. 034/6513036, 034/6514294

Hlavná kuchárka – Andrea Trimlová

Vedúca ŠJ alebo hlavná kuchárka je zastihnuteľná na tel. čísle , vrátane osobnej prítomnosti v prevádzke.

V Senici, 29. mája 2020

.....
Zlatica Vachová, vedúca ŠJ