

Prevádzkový poriadok

Dodatok č. 3/2020

č. 269/2020/Sá dňa 25. 5. 2020

Dodatok k „Prevádzkovému poriadku“ je vyhotovený na základe opatrení Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky ako príslušný orgán štátnej správy na úseku verejného zdravotníctva podľa § 5 ods. 4 písm. h) Zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov z dôvodu vyhlásenia mimoriadnej situácie na území SR vládou Slovenskej republiky uznesením vlády SR č.111 z 11. 3. 2020 a pandémie ochorenia COVID-19 vyhlásenej dňa 11. 3. 2020 generálnym riaditeľom Svetovej zdravotníckej organizácie nariaďuje podľa § 48 ods. 4 písm. c) a e) Zákona č. 355/2007 Z. z..

Na základe Rozhodnutia č. 2020/11506:1-A2110 ministra 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/3991/2020 z 13. 5. 2020 **obnovuje prevádzku zariadení školského stravovania, pri poskytovaní teplého jedla sa pri nákupe potravín postupuje podľa finančných pásiem vydaných s účinnosťou od 1. 9. 2019. Diétne stravovanie sa v čase mimoriadneho prerušenia školského vyučovania neposkytuje.**

1. Preventívne opatrenia pre zamestnancov

Kontrola aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov

- Zamestnanec si pred nástupom na pracovisko zmeria teplotu sám doma, v prípade zvýšenia teploty nad 37,5 °C zostať doma a túto skutočnosť bezodkladne oznámiť zamestnávateľovi, následne kontaktovať ošetrojúceho lekára v prípade ťažkostí v súvislosti s respiračným systémom – kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha.
- 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, musí bezodkladne

oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi – z prípravy stravy v takomto prípade bude vylúčený.

Preškolenie zamestnancov:

(dokumentácia o preškolení zamestnancov o poznatkoch, všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a sú realizované v praxi každým zamestnancom ohľadom ochorenia COVID-19...viď príloha)

- používať ochranné rúško alebo ochranný štít v priestoroch kuchyne i jedálne, jednorazové rukavice
- umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd. Používať dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu
- povinné umývanie rúk zamestnancov pred odchodom z domu, po príchode do práce, pri 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
- vyhýbať sa na pracovisku a mimo pracoviska blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia
- dodržiavať vzdialenosť najmenej dva metre medzi sebou
- pravidelne vetrať uzatvorené priestory
- dodržiavať prísne hygienický spôsob prípravy pokrmov – dodržiavanie zásad systému HACCP
- zamestnanci školskej jedálne výrobné priestory počas pracovnej doby neopúšťajú, iba v mimoriadnych prípadoch, aby sa minimalizovalo epidemiologické riziko pri výrobe jedál a nápojov
- v prípade výdaja stravy externému stravníkovi zabezpečia balenie a výdaj, tak aby sa eliminoval kontakt s interným stravníkom, a to :

- výdaj do jednorazových obalov
- rešpektovanie minimálneho kontaktu, vrátane zákazu podávania rúk
- povinnosť používať jednorazové rukavice

- strava pre seniorov nebude vydávaná, aby nedochádzalo ku kontaktu s deťmi.

2. Preventívne opatrenia pre prípravu a výdaj stravy

Spôsob objednávania a odhlasovania sa zo stravy: tel. č. 042/44 33 657

Strava bude vyhotovená a vydaná na základe prihlásenia (zoznamy žiakov) zákonnými zástupcami triednym učiteľom.

Zákaz pohybu cudzích osôb v priestoroch zariadenia školského stravovania.

Podmienky dodávania, príjmu a preberania tovaru:

Za preberanie tovaru zodpovedá vedúca zariadenia v spolupráci s hlavnou kuchárkou. Pre zamedzenie prenosu ochorenia prostredníctvom kontaktu s obalom sme prijali nasledovné opatrenia:

- Obaly z potravín, ktoré je možné vybaľiť, ihneď likvidovať do komunálneho odpadu (krabice, fólie z veľkoobchodných balení),
- Chladený a mrazený tovar uskladníme do vyhradených chladiacich a mraziacich zariadení.
- Nebalené pečivo nenakupujeme.
- Ovocie a zeleninu dôkladne umývame.
- Príjem potravín je zaznamenaný na dodacom liste(HACCP F1)
- V prílohe predkladám „Zoznam“ (HACCP F17) dodávateľov, ktorí budú zabezpečovať dodávku potravín.

Príprava pokrmov:

- Prísne dodržiavanie zásad systému HACCP – dodržiavanie správnej výrobnjej a hygienickej praxe, zabezpečený systém kritických bodov pri výrobe a manipulovaní s potravinami.
- Strava je pripravovaná a vydávaná podľa materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie vydaných Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu SR.

- Pri vstupe do priestoru kuchyne na prípravu pokrmov je vytvorený priestor, pracovná plocha na vybaľovanie potravín vydaných zo skladu pre zabránenie krížovej kontaminácie pracovných plôch v prevádzke.
- Dokumentácie HACCP je denne evidovaná.

3. Stravovanie detí 1. stupňa ZŠ a piateho ročníka ZŠ

Pri zachovaní sprísnených hygienických opatrení je technicky možné zabezpečovať prípravu stravy v našom školskom stravovacom zariadení v tejto podobe:

- Pri vstupe do školskej jedálne bude zabezpečená dezinfekcia rúk detí zamestnancami školy, pedagogickým dozorom.
- Počas prítomnosti v školskej jedálni si deti pokrývajú horné dýchacie cesty rúškom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda.
- Výdaj jedla v školskej jedálni sa uskutoční nasledovne:

- 1. ročník	výdaj o 11.00 hodine
- 2. ročník	výdaj o 11.20 hodine
- 3. ročník	výdaj o 11.40 hodine
- 4. ročník	výdaj o 12.00 hodine
- 5. ročník	výdaj o 12.20 hodine
- V školskej jedálni bude stravovanie prebiehať v skupinách tak, ako sú žiaci v triedach, aby sa skupiny nepremiešali.
- Povrchy stolov je nutné dezinfikovať po každej skupine stravníkov.
- Strava bude vydaná personálom spolu s čistým hygienicky zabaleným príborom, v servítke.
- Pitný režim bude zabezpečený jednotlivo, na obedovú tácku v čistom sklenenom pohári.
- Žiaci si jedlo a nápoje odoberú sami cez výdajné okienko v školskej jedálni. Pedagogický dozor môže vypomáhať s dokladaním jedál, nápojov.
- Použitý riad odložia do okienka obvyklým spôsobom.

4. Preventívne hygienické opatrenia

Pred otvorením zariadenia bude vykonaný sanitárny deň s dezinfekciou.

Sanitácia a dezinfekcia prevádzkových priestorov, školskej jedálne a kuchyne, priestorov skladových, stoly, stoličky, všetkých pracovných plôch a podláh, technologických zariadení a kuchynského riadu a pomôcok, dotykových plôch (dvere, kľučky na dverách, oknách), šatní a sociálnych zázemí zamestnancov ŠJ.

- bude zabezpečené odpustenie vody vo všetkých umývadlách v zariadení po dobu minimálne 5 minút
- denné vykonávanie sanitácie prevádzky podľa sanitačného programu systému HACCP
- zabezpečovanie dezinfekcie povrchov a pracovného náradia po každej vykonávanej činnosti
- druhy používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov sú uvedené v prílohe (HACCP F 11)
- dokumentácia o vykonaní sanitácie a dezinfekcie prevádzky školského stravovacieho zariadenia je vedená.

Súčasťou Dodatku prevádzkového poriadku je vypracovaný a v prílohe doložený **„Krizový plán zariadenia školského stravovania.“**

Dodatok č. 3/2020 k PP je vyhotovený na základe usmernenia pre obnovenie prevádzky školských stravovacích zariadení v zmysle opatrenia Úradu verejného zdravotníctva SR č. OLP/4204/2020 zo dňa 22. 5. 2020.

V Novej Dubnici dňa 25. 5. 2020

Mgr. Slobodová Ľubomíra
vedúca ŠJ

Mgr. Martin Staňo
riaditeľ školy

Na vedomie: MsÚ Nová Dubnica
Mgr. Vanková Zuzana
vedúca odd. soc. vecí a školstva