

Dodatok č. 01 k prevádzkovému poriadku z 2. 9. 2019

**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.
- Pedagogickým zamestnancom, ktorí zabezpečujú výchovno-vzdelávací proces v škole.
- Nepedagogickým zamestnancom.

Príprava a výdaj pokrmov do jednorazových obalov sa poskytuje:

- Rodičom detí, ktorí sa neodhlásili z obeda (prvý deň nemoci)

Prijaté preventívne opatrenia pre zamestnancov:

Kontrola aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov:

- *meranie teploty pri príchode na pracovisko bezkontaktným teplomerom (37,2C)*
- *alebo si zamestnanec zmeria teplotu sám doma, v prípade zvýšenia teploty nad fyziologickú úroveň nenastúpi do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrojúceho lekára;*
- *v prípade zdravotných ťažkostí kašeľ, sťažené 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 vid'.príloha č. 1

Preventívne opatrenia pre prípravu a výdaj stravy:

Podmienky dodávania, príjmu a preberania tovaru:

- za preberanie tovaru zodpovedá Miriam Zárubová, **vedúca školskej jedálne**, v prípade jej neprítomnosti ju zastupuje Háčiková Marta, pomocná sila
- 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 vid'. príloha č. 2

Príprava pokrmov a nápojov:

- prísne dodržiavanie zásad správnej výrobnéj 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, alebo v jedálni **podľa harmonogramu; desiaty 8,30hod., obed 11,30 hod., olovrant 14,15 hod.**
- 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 nepremiešali;

- 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 triedach MŠ:

Desiata: 8,30 hod.

Obed: 11,30 hod.

Olovrant: 14,15 hod.

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 učení 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:

12 hod – 13.00 hod. – rodič dieťaťa , ktorý si neodhlásil obed – prvý deň nemoci

MŠ nezabezpečuje výdaj diétnych pokrmov formou individuálnej donášky

Príjem a výdaj individuálne donesených pokrmov

Individuálne donášať diétne pokrmy do zariadenia je možné len deťom a žiakom, ktorí už boli rozhodnutím riaditeľa prijatí na stravovanie a spĺňajú podmienky stravníka s diétou (potvrdenie od ošetrojúceho lekára, prihláška na diétne stravovanie a informovaný súhlas zákonného zástupcu dieťaťa).

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 minimálny kontakt, vrátane zákazu podávania rúk;
- poverený zamestnanec preberie v rukaviciach prepravnú nádobu, očistí ju dezinfekčným prostriedkom a uloží vo vyhradenej chladničke, v ktorej sa neskladujú potraviny ani vzorky;

- *výdaj diétneho pokrmu sa ďalej zabezpečuje bežným spôsobom s dodržiavaním hygienických zásad.*

Preventívne hygienické opatrenia:

Sanitácia a dezinfekcia prevádzkových priestorov:

- *zabezpečovanie dezinfekcie povrchov a pracovného náradia priebežne podľa sanitáčného 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*
frekvencia dezinfekcie - vstupné priestory, šatne a stoly, kuchyňa, sklady, chladničky
klučky a všetky povrchy o 9,30 hod. a 14,45 hod.

Zoznam používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, evidencia HACCP F11.
vid'. príloha č.3

Vypracoval: Miriam Zárubová, *vedúca VŠJ pri MŠ Komenského 13, L. Mikuláš*

V Liptovskom Mikuláši dňa: 27. 5. 2020

Príloha č.1

Preškolenie zamestnancov VŠJ o všetkých preventívnych opatreniach súvisiacich s COVID-19

Zárubová Miriam vedúca VŠJ

Háčiková Marta pomocná sila

Močarníková Vilma pomocná sila

Zoznam dodávateľov , ktorí budú zabezpečovať dodávku potravín

Tatranská mliekareň Kežmarok

Palúčanská pekáreň L. Mikuláš

Fruktal L. Mikuláš

CBA verex L. Mikuláš

Bidfood Nové mesto nad Váhom

Agfood Pezinok

Astera Trenčín

Milk Agro L. Mikuláš

Lidl L. Mikuláš

COOP Jednota L. Mikuláš

Billa L. Mikuláš

Príloha č. 3

Zoznam čistiacich a dezinfekčných prostriedkov používaných vo VŠJ priestoroch

Savo

Krystal

Dezinfekt

Domestos

Sanytol