

Názov zariadenia

ŠJ pri ZŠ Májové Námestie 1, Prešov

Dodatok k prevádzkovému poriadku č. 2009/02558-03/Be-Ma

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

Dodatok č. 1 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:

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:

- ✓ Žiakom, ktorí sa vzdelávajú dištančne.

Prijaté preventívne opatrenia pre zamestnancov:

Kontrola aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov:

- ✓ *meranie teploty pri príchode na pracovisko bezkontaktným teplomerom (37,2°C);*
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

Preventívne opatrenia pre prípravu a výdaj stravy:

Podmienky dodávania, príjmu a preberania tovaru:

- ✓ za preberanie tovaru zodpovedá **vedúca školskej jedálne**, v prípade jej neprítomnosti ju zastupuje Rigasová Zuzana – administratívny pracovník
- ✓ zamedzený je vstup dodávateľov do priestorov zariadenia.

Opatrenia pre zamedzenie prenosu ochorenia prostredníctvom kontaktu s obalom potravín:

- ✓ obaly z potravín, ktoré je možné vybalit', 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

- **Pavol Pagurko –mäso a mäsové výrobky**
- **Wastex –zelenina a ovocie**
- **Ematrade- zelenina a ovocie**
- **Luktrativ-potraviny**
- **Inmedia – potraviny**
-

Príprava pokrmov a nápojov:

- ✓ *prísne dodržiavanie zásad správnej výrobných 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;*
- ✓ *vedená dokumentácie HACCP.*

Výdaj pokrmov v školskej jedálni:

- ✓ *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;*
 - ✓ *žiaci základnej školy si hlavné jedlo odoberajú cez výdajné okienko;*
 - ✓ *zamestnanec pri výdaji používa jednorazové rukavice a rúško;*
 - ✓ *po každej skupine dezinfikuje stoly zamestnanec školy službukonajúci v jedálni*
- zamestnanec ŠJ počas výdaja nevstupuje do priestorov ŠJ**

Časový harmonogram výdaja pokrmov v jedálni:

Žiaci bez ŠKD 11.25-11.55 – dozor dopoludňajší dozorkonajúci

5 min. hygiena, príprava stolov (upratovačky)

1.A, 1.B, 1.C, 1.D , 1.E , 2.A -12.00-12.30 dozor vychovávateľky

5 minút hygiena , príprava a dezinfekcia stolov

5.A, 5.B, 5.C, 5.D - 12.35-12.55 - dozor vyučujúci v triede

5 min. hygiena , príprava stolov ,dezinfekcia,

2.B, 2.C, 2.D , 3.A , 3.B , 3.C – 13.00-13.25- dozor vychovávateľky

3.D, 3.E, 4.A, 4.B, 4.C, 4.D- 13.30-13.50 - dozor vychovávateľky

Zamestnanci ZŠ – 13.00 – 14.00

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;.C**
- ✓ výdaj pokrmov v prepravných nádobách je priestorovo aj časovo oddelený od stravovania detí a žiakov;
- ✓ na výdaj prepravných nádob je učený vyhradený priestor **pred hlavným 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 nepovolánym 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. – žiaci na dištančnom vzdelávaní

Preventívne hygienické opatrenia:

Sanitácia a dezinfekcia prevádzkových priestorov:

- ✓ zabezpečovanie dezinfekcie povrchov a pracovného náradia priebežne podľa sanitálneho programu systému HACCP;
- ✓ dodržiavanie správnej koncentrácie dezinfekčného prostriedku a dodržiavanie doby pôsobenia;
- ✓ denná dezinfekcia vstupných a šatňových priestorov;
- ✓ denná dezinfekcia sociálnych zariadení;
- ✓ vedenie evidencie čistenia a dezinfekcie v prevádzke, evidencia HACCP F10
- ✓ **Zoznam čistiacich a dezinfekčných prostriedkov je v evidencii HACCP v dokumente F11**