

Dodatok k prevádzkovému poriadku pre zariadenie školského stravovania v ŠJ Staré Hory

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:

- 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.
- 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.
- Zamestnanec si kontroluje aktuálne zdravotný stav (ráno pred odchodom do práce si zmeria teplotu, v prípade zvýšenia teploty nad 37.5 °C zostane doma a túto skutočnosť bezodkladne oznámi zamestnávateľovi, následne kontaktuje ošetrojúceho lekára.
- Sanitácia v prevádzke bude prispôbená prísny hygienickým požiadavkám.
- Vedenie sanitácie bude zdokumentované nasledovne: denná, týždenná, mesačná - sanitácia pridelená jednotlivým zamestnancom, presne podľa plánu sanitácie. Kontrola vedúcou ŠJ, ktorá to potvrdí svojím podpisom.
- 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 a 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, do kuchyne, do skladu potravín a do všetkých zariadení ŠJ.
- Zamestnanci školskej jedálne výrobné priestory počas pracovnej doby neopúšťajú, iba v mimoriadnych prípadoch, aby sa minimalizovalo epidemiologické riziko pri výrobe jedál a nápojov.
- 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 - nakupovať len v civilnom odevu, dodržiavať prísne hygienické spôsoby a bezpečnostné opatrenia (rukavice, rúško, vzdialenosť).
- 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 pri aute cez dvere bočného vchodu do skladu. Šofér má zákaz vstupu do objektu.
- Vedúca ŠJ, alebo zástupca 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 balenie stravy:

- Zamestnanci školskej jedálne pri varení a výdaji stravy dodržiajú všetky zásady HACCP-u.
- Výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti.
- V prípade stravovania v jedálni základnej školy odporúčame stravovanie v skupinách tak, ako sú žiaci v triedach tak, aby sa skupiny nepremiešali.
- Stravníci budú mať inventár (tanier na polievku, príbor, pohár na nápoj) prestretý na stole.
- Zabezpečiť balenie a výdaj stravy externým stravníkom a deťom, ktoré pokračujú iba v dištančnom vzdelávaní s tým, že bude zriadené výdajné okienko tak, aby sa eliminoval kontakt s internými stravníkmi za dodržania nasledovných hygienických podmienok:
 - Rešpektovanie minimálneho kontaktu, vrátane zákazu podávania rúk.
 - Personál, vydávajúci stravu, je povinný používať jednorazové rukavice a bezpečnostné opatrenia (rukavice, rúško, vzdialenosť).
 - Uvarená strava sa nakladá v jednorazových rukaviciach v kuchyni na vyhradenom stole do termónádob.

Stravovanie žiakov ZŠ v ŠJ:

- Stravovanie žiakov bude zabezpečované v bežnej podobe za prísne dodržiavaných zásad systému HACCP a za sprísnených hygienických podmienok.
- Pri príprave a pri vydávaní jedla je nutné dodržiavať bežné hygienické pravidlá.
- Polievku a nápoje naberá zamestnanec ŠJ.
- Žiaci si hlavné jedlo sami odoberajú cez výdajné okno v ŠJ.
- Po skončení jedla si každý žiak založí ochranné rúško a odnesie použitý riad k výdajnému okienku, kde ho prevezme zamestnanec ŠJ. Skupina spoločne opustí ŠJ.
- Pracovníci ŠJ sú povinní pri výdaji stravy používať jednorazové rukavice a vhodné prekrytie horných dýchacích ciest (rúška, ochranné štíty).
- Ak bude prihlásených viac ako 20 stravníkov ZŠ, tak budú rozdelení na dve skupiny do dvoch časových úsekov.

- Keďže v jedálni je počet stolov 10, pri každom stole sa budú stravovať dvaja stravníci.
- Pri vstupe do ŠJ sa budú riadiť prísnymi bezpečnostnými a hygienickými pokynmi.
- Pri vstupe do jedálne treba použiť dezinfekciu.
- Počas prítomnosti v školskej jedálni si deti prekryvajú horné dýchacie cesty rúškom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda.
- Pri výdaji stravy sa zabezpečí rozostup medzi žiakmi.
- Deti si sami príbor, nápoje ani polievku nedokladajú.
- Výdaj stravy pre žiakov ZŠ je od 11:15 do 11:45 hod.
- Po odstranení je potrebné vykonať vhodnú dezinfekciu a vyvetranie priestorov jedálne.
- Jedlá sa pripravujú podľa MSN.
- Prevzatie obedov v termínových obdobiach prebieha v čase od 12:00 do 12:30 pri bočnom vchode ZŠ zamestnancami školskej jedálne za prísnych bezpečnostných a hygienických opatrení.

Osoba zodpovedná za prevádzku:

Vedúca ŠJ – Žúborová Lucia
tel. 0948 38 48 44
email: zssh.ekonomka@gmail.com

Hlavná kuchárka – Hromadová Daniela

Vedúca ŠJ alebo hlavná kuchárka je zastihnuteľná na tel. čísle 0918 491 614, vrátane osobnej prítomnosti v prevádzke ŽŠ Staré Hory.

