Dodatok č.1

k prevádzkovému poriadku č.01 A/2011/0373-2/HDM

zariadenia školského stravovania

Prevádzkový poriadok schválil RÚVZ dňa 10.2.2017

Súkromná školská jedáleň Rozkvet 2047 01701 Považská Bystrica

za účelom prípravy stravy pre deti MŠ, žiakov ZŠ a zamestnancov MŠ a ZŠ.

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:

- Deťom materskej školy, ktoré sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v materskej škole.
- Žiakom prvého až deviateho ročníka, ktorý 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

Prijaté preventívne opatrenia pre zamestnancov:
Kontrola aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov:

- ***zamestnanec v prípade zvýšenia teploty nad fyziologickú úroveň nenastúpi do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrujúceho lekára;***
- *v prípadezdravotných ťažkostí kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha - zamestnanec nenastúpi do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrujúceho 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.*
- *pred vstupom do priestorov školskej kuchyne je zabezpečená dezinfekcia rúk;*

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“*** **HACCP F15** (viď.príloha)

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 kuchárka Martina Zaťková, Ivana Chromeková*
- *zamedzený je vstup dodávateľov do výrobných priestorov zariadenia.*

Opatrenia pre zamedzenie prenosu ochorenia prostredníctvom kontaktu s obalom potravín:

- *obaly z potravín, ktoré je možné vybaliť, sa ihneď likvidujú do odpadu (krabice, fólie z veľkoobchodných balení);*
- *zamestnanec ŠJ pri preberaní tovaru **bude mať rúško a ochranné rukavice,***
- *dodávateľ je povinný mať tiež **rukavice a rúško, v prípade nedodržania ochranných opatrení, zamestnanec neprebarie tovar,***
- *príjem potravín je vedený v evidencii príjmu – skladové karty, **HACCP F1** (viď.príloha)*
- *príloha: dodací list, faktúra.*

Zoznam dohodnutých dodávateľov, ktorí budú zabezpečovať dodávku potravín. **HACCP F17** (viď.príloha)

Príprava pokrmov a nápojov:

- *prísne dodržiavanie zásad správnej výrobnej 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;*
- *strava sa pripravuje podľa platných noriem a receptúr.*

Výdaj pokrmov v školskej jedálni:

- *pre deti materskej školy je výdaj zabezpečený v jedálni podľa harmonogramu;*
- *deťom základnej, materskej školy stravu vydáva zamestnanec, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú;*
- *pre žiakov a zamestnancov prítomných v škole sa výdaj jedla zabezpečuje podľa vypracovaného denného harmonogramu v školskej jedálni;*
- *pred vstupom do jedálne je zabezpečená dezinfekcia, umývanie rúk;*
- *časový harmonogram výdaja stravy v školskej jedálni je organizovaný tak, aby sa skupiny detí Zš nepremiešavali;*
- *v ŠJ je realizovaná zonácia priestorov jedálne podľa tried pri sedení žiakov za stolmi,*
- *poverený zamestnanec v jedálni naberá polievku, nápoj a vydáva doplnky stravy (chlieb, ovocie) a príbor zabalený v servítke;*
- *zamestnanec pri výdaji používa jednorazové rukavice a rúško, po každej skupine dezinfikuje stoly poverený zamestnanec ;*

Časový harmonogram výdaja pokrmov v jedálni v období pandémie COVID-19:

- **Mš** odoberá stravu o 7,30h desiata, 10,45h obed a olovrant a následné odvezie do priestorov výdajne Mš.

- Žiaci ZŠ v čase od 11,30 - 13,30 – podľa presného denného harmonogramu stravovania.

Preventívne hygienické opatrenia:

Sanitácia a dezinfekcia prevádzkových priestorov:

- *zabezpečovanie dezinfekcie povrchov a pracovného náradia priebežne podľa sanitačného 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 F 10** (viď.príloha)*

Zoznam používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov: evidencia **HACCP F 11** (viď.príloha)

Diétne stravovanie :

- Zriaďovateľ školskej jedálne DSA nemá vhodné prevádzkové podmienky pre prípravu diétnych jedál, preto umožňuje pre žiaka donášku hotového jedla do školskej jedálne.
- Za zdravotnú nezávadnosť hotového jedla sú zodpovední rodičia.
- Jedlo musí byť pripravené z nezávadných a čerstvých surovín.
- Strava musí byť prinesená v uzatvorených jednorazových obaloch alebo v čistých umývateľných uzatvorených nádobách.
- Jedlo je po prevzatí uschované vo vyhradených priestoroch chladničky.
- Jedlo je vydané po príchode žiaka do ŠJ, zohriate a podané na tanieri vo výdajnom okienku.

Vypracoval: Bc. Terézia Farkašová vedúca ŠJ

V Považskej Bystrici dňa : 01.09.2020