

Dodatok č. 1
k Prevádzkovému poriadku zariadenia školského stravovania
ZŠ s MŠ Kočovce
/školská jedáleň, výdajná školská jedáleň/

Čl. 1

Predmet úpravy

Dodatkom č. 1 sa mení a dopĺňa Prevádzkový poriadok schválený Regionálnym úradom verejného zdravotníctva v Trenčíne č.B/2016/03277-003 v zmysle Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky pri ohrození verejného zdravia č. OLP/3991/2020 zo dňa 13. mája 2020, v znení Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky číslo: OLP/4204/2020 zo dňa 22.05.2020.

V bode 3

Organizácia prevádzky

V časti Organizácia prevádzky zariadenia školského stravovania sa dopĺňa nasledovne

V čase mimoriadnej situácie sa výdaj teplých pokrmov zabezpečuje v školskej jedálni podľa rozpisu stravovania jednotlivých skupín detí a žiakov nasledovne:

Školská jedáleň - výdaj stravy		
5. ročník	11,00 - 11,20 hod.	Jeřábková
4. ročník	11,15 - 11,35 hod.	Košťalová
3. ročník	11,40 - 12,00 hod.	Čeháková
2. ročník	11,55 - 12,15 hod.	Ondrášková
1. ročník	12,25 - 12,50 hod.	Žišková

Časový harmonogram výdaja stravy v MŠ ostáva nezmenený.

Po odchode každej skupiny z jedálne a pred príchodom ďalšej budú stoly vydezinfikované a priestor vyvetraný.

V čase mimoriadnej situácie výdaj stravy pre seniorov uskutočňuje po 13,00hod.

Zamestnanci a iné fyzické osoby sú pri preberaní stravy povinní

- „zabezpečiť si vhodné prekrytie horných dýchacích ciest (rúško, šál, šatka),
- dodržiavať minimálne 2 m odstupy,
- rešpektovať minimálny osobný kontakt, vrátane zákazu podávania rúk,
- okrem uvedeného času výdaja stravy a oprávneného okruhu osôb je pohyb neoprávnených osôb v priestoroch školy/školskej jedálne vrátane exteriéru zakázaný,
- školské stravovanie bude zabezpečované v bežnej podobe. Pri príprave jedál a pri vydávaní je nutné dodržiavať sprísnené hygienické pravidlá.

Školská jedáleň bude variť a vydávať obedy, desiatu nebude pripravovaná.

Výdaj stravy bude prebiehať od 11,00 do 12,50.

Žiakov odvádzajú do jedálne vychovávateľky. Pred odchodom do jedálne si každý žiak umyje ruky (použije mydlo v dávkovači a papierové utierky), pri vstupe do jedálne im naviac vychovávateľka vydezinfikuje ruky rozprašovačom.

Aj žiaci, ktorí nepokračujú popoludní v ŠKD, pôjdu na obed so svojou skupinou podľa harmonogramu.

V jedálni budú jednotlivé skupiny obedovať tak, aby sa navzájom nemiešali.

Stravu vydáva personál spolu s čistým zabaleným príborom. Žiaci si sami jedlo a pitie nedokladajú a neberú si ani príbory. S dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha vychovávateľka.

Vychovávateľka dbá tiež na rozostupy žiakov pri preberaní stravy. Použitý riad odnášajú žiaci k okienku až na pokyn dozoru.

Počas prítomnosti v školskej jedálni si deti pokrývajú horné dýchacie cesty rúskom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda, vychovávateľka používa rukavice a rúško.

V bode 4.

Zásobovanie a preberanie potravín

Prijaté opatrenia pre zamedzenie prenosu ochorenia prostredníctvom kontaktu s obalom potravín:

- preberanie tovaru sa vykonáva na presne vyhradenom mieste;
- zamestnanec pri preberaní používa jednorazové rukavice a ochranné rúško.
- obaly z potravín, ktoré je možné vybaľiť, ihneď likvidovať do odpadu (krabice, fólie z veľkoobchodných balení);
- chladený a mrazený tovar uskladniť do vyhradených chladiacich zariadení;
- nenakupovať nebalené pečivo
- ovocie a zeleninu dôkladne umývať;
- pri vstupe do priestorov na prípravu pokrmov vytvoriť pracovnú plochu na vybaľovanie potravín vydaných zo skladu pre zabránenie krížovej kontaminácie pracovných plôch v prevádzke

V bode 5

Povinnosti zamestnancov

Všeobecné povinnosti zamestnancov školskej jedálne

- každý zamestnanec pred nástupom do zamestnania vyplní „Zdravotný dotazník pre zamestnancov pred nástupom do zamestnania“;
- kontroluje si aktuálny 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 v prípade zdravotných 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 – v takomto prípade je z prípravy stravy vylúčený;
- vedúca školskej jedálne preškolí zamestnancov pred nástupom do zamestnania o poznatkoch a všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi ohľadom ochorenia COVID-19. O preškolení vedie dokumentáciu;
- vedúca školskej jedálne pravidelne monitoruje realizáciu všetkých preventívnych opatrení na pracovisku. V prípade, že zistí porušenie u zamestnanca vykoná opätovné jeho preškolenie so záznamom o preškolení;
- zamestnanec je povinný umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd, používať dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;
- povinné umývanie rúk platí pre všetkých zamestnancov pred odchodom z domu, po 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;
- každý zamestnanec pred vstupom na prevádzku je povinný si vydezinfikovať ruky dezinfekčným prostriedkom s obsahom alkoholu minimálne 65% .
- zamestnanec nepoužíva spoločné uteráky, utierky a predmety osobnej potreby; na utieranie rúk má k dispozícii jednorazové utierky;
- nedotýka sa neumytými rukami očí, nosa i úst;
- zakrýva si nos a ústa pri kašľaní a kýchaní jednorazovou papierovou vreckovkou a následne ju zahodí do koša;
- vyhýba sa na pracovisku a mimo pracoviska blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia;
- dodržiava vzdialenosť najmenej jeden a pol metra medzi sebou pri práci
- dodržiava 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;
- každý zamestnanec rešpektuje minimálny kontakt, vrátane zákazu podávania rúk;
- pravidelne sa musia vetrať uzatvorené priestory.

V bode 6

Hygienicko sanitačný režim

Časový harmonogram dezinfekcie školskej kuchyne a jedálne:

Priebežná denná dezinfekcia(niekoľkokrát za deň) – sa vykonáva v celom zariadení vrátane strojnotechnologického zariadenia, náradia, náčinia, pracovných plôch, regálov, bieleho a čierneho riadu, pracovné plochy. Pre stolový riad sa využíva len technologické umývanie a dezinfekcia.

Dezinfekcia podláh v jedálni po skončení výdaja obeda.

Dezinfekcia stolov a stoličiek – nastriekať dezinfekčný roztok a ponechať dezinfekčný roztok do zaschnutia. Dezinfekcia stolov a stoličiek sa vykoná ráno pred otvorením jedálne a následne po každom použití stola a stoličky v jedálni.

Denná dezinfekcia(1-krát denne) – sa vykonáva v celom zariadení pre osobnú hygienu zamestnancov a to: umývadlá, WC, výlevky, kľučky na dverách, podlahy, všetky zriaďovacie predmety vrátane nádob na odpad.

Týždenná dezinfekcia – sa vykonáva vo všetkých chladiarenských zariadeniach. O vykonaných dezinfekčných postupoch sa vedú záznamy a to priebežne, denne, týždenne, mesačne a kvartálne podľa predpísaných vzorov.

Ostatné časti prevádzkového poriadku ostávajú v platnosti bez zmien.

Vypracovala: Mimlichová Gabriela

V Kočovciach 1. júna 2020

Mgr. Janka Krajčiová

riaditeľka školy

Krízový plán
neoddeliteľná súčasť Prevádzkového poriadku
(Odporúčany VZOR)

Meno a priezvisko riaditeľky/vedúcej ŠJ

Mimlichová Gabriela

Meno a priezvisko hlavnej kuchárky (alebo osoby, ktoré bude zastihnuteľná počas neprítomnosti riaditeľky/vedúcej ŠJ)

Sedláčková Martina

Adresa školskej jedálne

Kočovce 380
Tel. 032/ 77 98 207

Počet a funkcie zamestnancov

1 osoba- zamestnanec v prevádzke- presun v rámci školy.

Krízová jednotka

Mgr.Janka Krajčiová, riaditeľka školy
Gabriela Mimlichová ,vedúca ŠJ
Eva Horňáčková, administratívny pracovník
Martina Sedláčková, hlavná kuchárka

Kapacita zariadenia školského stravovania

Do 300 obedov

Umiestnenie školskej jedálne

Školská jedáleň sa nachádza v samostatnom objekte v rámci areálu školy. Stravníci konzumujú stravu v objekte školskej jedálne.

Školská výdajná jedáleň sa nachádza mimo areálu školy a tvorí ju samostatne stojací objekt. Strava sa do výdajnej školskej jedálne dováža.

Energetické zdroje a údaje

Školská jedáleň je napojená na verejný energetický (elektrina, plyn) a verejný vodný zdroj obce.

V prípade mimoriadnej situácie je zabezpečený náhradný vodný zdroj dodávkou pitnej vody. Pitnú vodu zabezpečuje obec ako zriaďovateľ. Náhradný zdroj elektriny je zabezpečený plynovými spotrebičmi len pre mimoriadnu situáciu.

Spôsob dodávky a skladovania potravín

Školská jedáleň ma dodávku potravín **na dennej a týždennej báze**. Skladovanie potravín je zabezpečené v skladových priestoroch školskej jedálne oddelene podľa potravinových skupín - suchý sklad, sklad zeleniny a ovocia, chladnička na mäso, chladnička na mliečne výrobky, sklad čistiacich prostriedkov.

Preventívne opatrenia pre zamestnancov a prevádzku, osobitne zamerané na ochranu pred COVID-19.

V prípade ochorenia alebo nariadenej karantény zamestnancovi prevádzky zariadenia školského stravovania sa:

- ihneď kontaktuje ošetrojúci lekár rizikového zamestnanca
- rizikový zamestnanec je izolovaný od kolektívu zamestnancov ZŠS
- prevádzka zariadenia školského stravovania sa preruší na nevyhnutný čas podľa pokynov príslušného regionálneho úradu verejného zdravotníctva
- o mimoriadnej situácii informuje vedúca ZŠS riaditeľa školy a zriaďovateľa
- zákonní zástupcovia detí a žiakov sú informovaní podľa pokynov príslušného RÚVZ napr. o dočasnom prerušení prevádzky

Osobná hygiena zamestnancov

- časté a dôkladné umývanie rúk
- prekrytie horných dýchacích ciest počas celej prevádzky
- povinnosť nosiť ochranné pracovné prostriedky, pracovné rukavice, prekrytie hlavy, odev a obuv.

Osobitné technicko-organizačné požiadavky na zamestnancov

- zdržanie sa sociálneho kontaktu zamestnancov na pracovisku
- vytvorenie prekážky napr. dodržiavať vzdialenosť zamestnancov viac ako 1,5 m - rozmiestnenie zamestnancov pri pracovnej linke na oboch stranách tak, aby sa vylúčila možnosť postavenia zamestnancov oproti sebe
- zvýšená sanitácia výrobných priestorov a všetkých priestorov školskej jedálne.

Školenie

- poučenie zamestnancov o dôkladnom vedení dokumentácie
- poučenie o dôležitosti dodržiavať hygienický režim, sanitačný režim, osobnú hygienu a sociálny odstup zamestnancov.
- obmedziť a minimalizovať vstup externým zamestnancom len na vonkajšom viditeľne označenom vyhradenom priestore
- informovať zamestnancov o postupe pri zistení ochorenia COVID – 19, t.j. identifikovať všetky osoby v kontakte podozrivé z ochorenia

Analýza rizika a identifikácie miery rizika

- analýzu a identifikáciu zabezpečuje krízový tím v spolupráci so zástupcom RÚVZ, ktorý je bezodkladne kontaktovaný

Pre vyhodnotenie miery rizika sa využíva postup, pri ktorom krízový tím posúdi či je v kolektíve

- osoba bez symptómov ochorenia

Je to osoba, ktorá bola alebo mohla byť v kontakte s pravdepodobným alebo potvrdeným prípadom ochorenia COVID-19 a v akom úzkom kontakte bola s ostatnými osobami počas výkonu práce

- osobu s nízkym rizikom expozície

Je to osoba v nepriamom (bežnom) kontakte je povinná podrobiť sa vyšetreniu na COVID 19, v prípade negatívneho výsledku na COVID-19 môže nastúpiť na pracovisko s podmienkou, že jej bude zabezpečené monitorovanie telesnej teploty, osoba bude sledovať svoj zdravotný stav po dobu min. 14 dní. V prípade nástupu klinických príznakov ochorenia nenastúpi do práce, kontaktuje svojho všeobecného lekára, príslušný RÚVZ a zamestnávateľa.

- osobu s vysokým rizikom expozície

Táto osoba bola v priamom kontakte s rizikovou osobou, je povinná podriaďovať sa nariadenej izolácii v karanténe po dobu 14 dní, podrobiť sa vyšetreniu na COVID 19, do zamestnania môže nastúpiť až po uplynutí 14-dňovej izolácii bez príznakov ochorenia a s negatívnym výsledkom vyšetrenia na COVID 19, ktorý bol vykonaný metódou RT-PCR.

Pokiaľ analýza miery rizika potvrdí šírenie infekcie, a vyhodnotí podmienky prevádzky napr. v dôsledku výpadku zamestnancov ako nefunkčnú a rizikovú tak je prevádzkovateľ ZŠS povinný uzatvoriť prevádzku na základe návrhu krízového tímu a rozhodnutia príslušného RÚVZ.

Podmienky pre ďalšiu prevádzku alebo pre opätovné otvorenie prevádzky

- účinné čistenie a zvýšená frekvenciu sanitácie všetkých priestorov ZŠS
- doplnenie technologického zariadenia napr. výkonnejšej umývačky riadu
- zvýšenie dodávok potravín na dennej báze
- navýšenie počtu prevádzkových zamestnancov a záložných – zastupujúcich zamestnancov
- zmenou organizácie režimu práce alebo organizáciou stravovania detí a žiakov
- redukciou počtu stravníkov atď., pričom prioritou je stravovanie detí a žiakov, potom zamestnancov, následne iných stravníkov.

V Kočovciach dňa 1.6.2020

Podpis členov krízového tímu:

Mgr.Janka Krajčiová, riaditeľka školy

Gabriela Mimlichová ,vedúca ŠJ

Eva Horňáčková, administratívny pracovník

Martina Sedláčková, hlavná kuchárka