**Dodatok prevádzkového poriadku**

**zariadenia školského stravovania**

**- Školskej jedálne/výdajnej školskej jedálne\***

**.................................................................................**

 **v súvislosti s výskytom ochorenia COVID-19 v SR**

Zriaďovateľ:

Prevádzkovateľ:

Vypracované dňa:

Pečiatka , podpis prevádzkovateľa:

Podmienky prevádzky školského stravovacieho zariadenia sú uvedené v prevádzkovom poriadku tohto zariadenia, ktorý bol schválený príslušným orgánom verejného zdravotníctva rozhodnutím č..........................................zo dňa........................

Príprava a výdaj pokrmov sú realizované v zmysle :

1. Zásad správnej výrobnej praxe

2. Materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie

3. Odporúčaných výživových dávok podľa vekových kategórií stravníkov

4. Zásad na zostavovanie jedálnych lístkov

Tento dodatok k prevádzkovému poriadku bol vypracovaný v súlade s **Usmernením pre zariadenia školského stravovania** vydaného Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky zo dňa 18.mája 2020 č. 2020/11823:1-A2110 ako aj v súlade s **Usmernením hlavného hygienika Slovenskej republiky 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 v znení neskorších predpisov vydaného pod č. SOPZŠČ/4317/94825/2020 zo dňa 22.05.2020 s cieľom poskytnúť usmernenie pre obnovenie prevádzky školských stravovacích zariadení v zmysle Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva pri ohrození verejného zdravia č. OLP/4204/2020 zo dňa 22.05.2020 .

Podmienky prevádzky zariadenia školského stravovania uvedené v tomto prevádzkovom poriadku sú prispôsobené mimoriadnej epidemiologickej situácii spôsobenej novým koronavírusom SARS-CoV-2 v SR.

Povinnosťou prevádzkovateľa zariadenia školského stravovania je vypracovať dodatok prevádzkového poriadku podľa podmienok konkrétneho zariadenia a v nadväznosti na aktuálnu situáciu v súvislosti s ochorením COVID-19.

 Dodatok prevádzkového poriadku sa nezasiela na posúdenie príslušnému RÚVZ.

**Obsah:**

1. Povinnosti zamestnávateľa a zamestnancov

2. Príjem a preberanie surovín a potravín

3. Príprava a podávanie pokrmov

4. Spôsob balenia, výdaja a expedície pokrmov

5. Stravovanie detí v MŠ

6. Časový harmonogram výdaja stravy pre jednotlivé skupiny stravníkov

7. Dezinfekčný program

8. Krízový plán

**1. Povinnosti zamestnávateľa a zamestnancov**

- ak 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,

- zamestnanec vykoná každodennú rannú kontrolu svojho aktuálneho zdravotného stavu - meranie teploty, (teplotu si meria sám doma), zdravotné ťažkosti v súvislosti s respiračným systémom (kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha); zvýšená teplota, zdravotné problémy sú dôvodom neprítomnosti na pracovisku, oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi a kontaktovať ošetrujúceho lekára,

- zamestnávateľ preškolí zamestnancov o všetkých preventívnych opatreniach v súvislosti s ochorením COVID-19) a vedie o preškolení dokumentáciu,

- zamestnanci bezdôvodne neopúšťajú počas pracovnej doby zariadenie (iba v mimoriadnych prípadoch), aby sa minimalizovalo epidemiologické riziko pri výrobe jedál a nápojov.

- zamestnávateľ zabezpečí na pracovisku dodržiavanie všeobecných hygienických zásad prijatých ako protiepidemické opatrenia, a to najmä:

- počas výkonu práce prekryť horné dýchacie cesty rúškom

- umývať si ruky často mydlom (tekutým) a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd, (ak nie je k dispozícii mydlo a voda, použiť dezinfekčný prostriedok na ruky na báze min.60% alkoholu), ruky si utierať do papierových jednorazových utierok, ktoré ihneď zahodiť

- 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,

- vyhýbať sa blízkemu kontaktu s ľuďmi ( aj mimo pracoviska), dodržiavať vzdialenosť najmenej 1,5 - 2 m medzi sebou ,

- v domácnosti dbať na zvýšenú čistotu, príp. dezinfekciu povrchov,

- nezúčastňovať sa hromadných podujatí, resp. vyhýbať sa vysokej koncentrácií ľudí,

- nosiť ochranné rúško aj v iných uzavretých priestoroch, na nákupoch, v hromadnej doprave, všade tam, kde sa zhromažďuje väčší počet ľudí,

- zabezpečiť prísne dodržiavanie všetkých hygienických opatrení pri príprave pokrmov - dodržiavanie zásad uvedených v prevádzkovom poriadku zariadenia a v príručke systému HACCP,

- upraviť spôsob sanitácie v prevádzke ( hlavne prispôsobiť druhy používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov) a dôsledne viesť dokumentáciu o vykonávaní sanitácie v prevádzke (vzory evidencie sú  súčasťou prevádzkového poriadku zariadenia),

- zabezpečiť, aby v prevádzke pracovali len zamestnanci zdravotne a odborne spôsobilí na výkon epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov, alebo, ktorí sa v čase krízovej situácie preukážu čestným vyhlásením.

**2. Príjem a preberanie surovín a potravín**

- dodávateľ, ktorý tovar prinesie musí mať prekryté ústa a nos a na rukách jednorazové ochranné rukavice,

- tovar preloží na pripravený vozík pri vstupe do prevádzky, kde ho po kontrole preberie zodpovedná osoba a uloží ho bez vonkajších kartónových obalov podľa druhov do jednotlivých skladov,

- po každom uložení prijatého tovaru je preberajúca osoba povinná si dôkladne umyť ruky mydlom (tekutým) a teplou vodou alebo použiť dezinfekčný prostriedok,

- prepravný vozík je potrebné po použití umyť a dezinfikovať

- pri prijímaní surovín a potravín naďalej platia všetky zásady uplatňované v rámci zásad systému HACCP (kontrola, evidencia, označovanie, vysledovateľnosť a pod.)

**3. Príprava a podávanie pokrmov**

- pokrmy sú pripravované pre deti MŠ, s podávaním v školskej jedálni, pre pedagogických a nepedagogických pracovníkov a pracovníkov školskej jedálne,

- súčasťou tohto dodatku prevádzkového poriadku je presne stanovený časový harmonogram, podľa ktorého budú odstravované jednotlivé skupiny detí/žiakov v školskej jedálni MŠ, veľkosti jedálne tak, aby pri vydávaní stravy nedošlo k priamemu kontaktu jednotlivých skupín detí,

- harmonogram zahŕňa aj čas na zabezpečenie dezinfekcie stolov, výdajných okien, iných dotykových plôch, úchopových častí stoličiek, vrátane času na prípravu stolového riadu, príborov, príloh, nápojov pre ďalšiu skupinu detí,

- pokrmy sa naďalej pripravujú v zmysle materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie,

- pokrmy pre diétne stravovanie sa nepripravujú

- výživová hodnota pripravovaných pokrmov musí byť v súlade s odporúčanými výživovými dávkami podľa vekových kategórií stravníkov

- pri príprave jedál sú uplatňované zásady na zostavovanie jedálnych lístkov,

- prísne sú uplatňované a dodržiavané hygienické požiadavky platné pre zariadenia spoločného stravovania a zásady HACCP

- medzi stolmi v školskej jedálni sú vytvorené odstupy minimálne 2 m,

- za jedným stolom môžu sedieť iba 2 deti/osoby,

- príbor pre stravujúcich sa v jedálni nie je voľne dostupný, je odovzdávaný zamestnancom kuchyne k pokrmu, zabalený do servítky,

- obsluhujúci personál používa tvárové rúška,

- počas konzumácie obedov si deti, žiaci zložia rúška na svoju tácku, príp. na stôl, ktorý bol predtým vydezinfikovaný,

- v prípade znečistenia rúška jedlom, nápojom si dieťa, žiak vymení rúško za čisté (svoje vlastné alebo poskytnuté školou),

- hotové pokrmy sa musia podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však tri hodiny po ukončení ich technologického spracovania, počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60ºC a tekutých pokrmov pod 65ºC,

- stolový riad (taniere, príbory, poháre) sa umývajú strojovo v umývačke riadu pri teplote

80ºC za použitia vhodného umývacieho prostriedku/ ručne vo vode s teplotou najmenej 45ºC

s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnutím pod tečúcou vodou s teplotou najmenej

50ºC a následne sa dezinfikujú, príp. potom opláchnu pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50ºC; umytý riad sa neutiera textilnými utierkami, ale ukladá sa do zariadenia na odkvapkávanie riadu,

- hygienické zariadenia prevádzky sú vybavené tekutým mydlom a papierovými utierkami.

**4. Spôsob balenia, výdaja a expedície pokrmov**

**-** zamestnanci, ktorí zabezpečujú balenie a výdaj stravy sú poučení o konkrétnych povinnostiach tak, aby nemohlo dôjsť k znehodnoteniu stravy, príp. jej kontaminácii,

- strava pre expedíciu do iných predškolských a školských zariadení, sa dodáva v prepravných termonádobách (termosových nádobách), resp. termoportoch,

- na vydávanie pokrmov v prepravných nádobách sú vyčlenené samostatné priestory,

- pri preprave hotových pokrmov až do času výdaja nesmie teplota pokrmu klesnúť pod 65ºC,

- priestor na umývanie prepravných nádob je stavebne/prevádzkovo oddelený od priestoru na umývanie kuchynského riadu, a je vybavený zariadením s prívodom studenej pitnej vody

z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja, s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45ºC,

- zamestnanci sú poučení o vykonávaní sanitácie a dezinfekcie termoportov, termonádob,

- strava pre deti, ktoré pokračujú iba v dištančnom vzdelávaní sa balí do jednorazových obalov, vydáva sa rodičom cez výdajné okienko tak, aby nedochádzalo ku kontaktu s inými stravníkmi,

- strava pre seniorov sa balí do jednorazových obalov, seniorom sa rozváža priamo do domovov/seniori si chodia pre ňu do školského stravovacieho zariadenia, vydávaná je cez výdajné okienko tak, aby nedochádzalo ku kontaktu s inými stravníkmi,

- výdaj stravy výdajným okienkom sa realizuje za dodržania nasledovných hygienických podmienok:

 - rešpektovanie minimálneho kontaktu, vrátane zákazu podávania rúk,

 - personál, vydávajúci stravu, používa jednorazové rukavice,

- výdajné miesto, okienko je zriadené tak, aby bolo prevádzkovo/stavebne oddelené od priestorov zariadenia spoločného stravovania,

- spôsob výdaja je umiestnený na vývesnej tabuli na viditeľnom mieste pred miestom výdaja resp. stravníkom bude zaslané e- mailom oznámenie o spôsobe výdaja stravy,

- pri výdaji stravy cez výdajné okienko má byť dodržaná bezpečná vzdialenosť

1,5-2 m medzi jednotlivcami v rade, každý senior a rodič bude upozornený na povinnosť nosiť rúško, bude určený smer vstupu a odchodu šípkami a vyznačené dvojmetrové vzdialenosti, ktoré musia seniori a rodičia dodržiavať,

**5. Stravovanie detí v MŠ**

- príprava / dovoz stravy sa bude uskutočňovať ako za bežnej prevádzky za dodržania prísnych hygienických opatrení ,

- stravovanie detí bude organizované v miestnosti, kde sa skupina zdržuje počas dňa (triedy) / v  jedálni materskej školy tak, aby sa skupiny detí nepremiešavali,

- výdaj jedla sa uskutoční do troch hodín od jeho prípravy,

- stravu bude vydávať personál spolu s čistým hygienicky baleným príborom, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú a neberú si ani príbory,

- pedagogickí zamestnanci vypomáhajú pri dokladaní jedál, nápojov a príborov v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom,

**6. Časový harmonogram výdaja stravy pre jednotlivé skupiny stravníkov**

(potrebné dopísať)

**7. Dezinfekčný program**

**Dezinfekciu vykonávať vždy po bežnej mechanickej očiste !**

**Frekvencia a predmety dezinfekcie:**

**po každej skupine stravníkov** : stoly určené na stolovanie, výdajné pulty, tácky, stolový riad po ručnom umývaní riadu, termonádoby, kľučky, umývadlá v jedálňach, úchopové časti stoličiek a pod.

**denne** : pracovné stoly, podlahy, vozíky, umývadlá, WC misy, pisoáre, drezy, výťahy, koše a nádoby na odpad

**týždenne:** chladničky, zariaďovacie predmety

**Dezinfekčné prostriedky:**

* **virucidné** ( pôsobiace aj na vírusy)
* **alkoholové, min. s koncentráciou 60% a vyšším % alkoholu,**
* **neriedia sa, väčšinou v sprayovej forme**
* **ak riedenie, tak podľa návodu**
* **expozícia je udávaná na etikete obalu, väčšinou do zaschnutia**
* **u väčšiny nie je nutný oplach po expozícii**
* **Sanytol, Savo bez chlóru, Plotbase, Incidin, Kohrsolin, Meliseptol a pod.**

**8. Krízový plán**

* V prípade ochorenia alebo nariadenej karantény zamestnancom školského stravovania uviesť náhradný spôsob riešenia prípravy stravy (napr. dovozom stravy, ako odkiaľ...).

(doplniť)

Pokiaľ zariadenie nedokáže zabezpečiť prevádzku v núdzovom režime z personálnych alebo iných závažných materiálno-technických dôvodov, zariadenie bude uzatvorené a nebude pokračovať v prevádzke.

* V prípade prerušenia dodávky pitnej vody (uviesť náhradný spôsob zabezpečenia príslušného objemu dodávky pitnej vody do zariadenia pre prípravu stravy stravníkov).

 (doplniť )

* **Uviesť počet stravníkov** (samostatne počty stravujúcich sa detí/žiakov a dospelých v zariadení spoločného stravovania – Školskej jedálne, počet stravníkov, ktorým je zabezpečený rozvoz stravy, počet stravníkov ktorí si stravu chodia vyzdvihovať samostatne).

(doplniť )

* **Uviesť zodpovednú osobu za prevádzku, zástupcu** – telefonický kontakt, mailovú adresu, tak, aby vždy bola jedna zodpovedná osoba zastihnuteľná, vrátane osobnej prítomnosti v prevádzke.

(doplniť )