

Dodatok č. 1

k prevádzkovému poriadku zariadenia školského stravovania

ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ

pri Základnej škole PARK ANGELINUM 8, Košice

Čl. 1

Predmet úpravy

Dodatkom č. 1 sa mení a dopĺňa Prevádzkový poriadok schválený Regionálnym úradom verejného zdravotníctva v Košiciach v zmysle Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky pri ohrození verejného zdravia č. OLP/3991/2020 zo dňa 13. mája 2020, v znení jeho dodatkov sa mení a dopĺňa nasledovne.

1. V bode č. 2 „Charakteristika činnosti zariadenia“

V časti Organizácia prevádzky stravovacieho zariadenia sa dopĺňa nasledovne:

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

I.skupina

- od 11:15- 11:45 – žiaci 1. roč. v počte 57
- 11:45- 12:15 - žiaci 2.roč. v počte 66
- 12:15-12:45 - žiaci 3. roč. v počte 54
- 12:45- 13:15- žiaci 5. roč. v počte 50
- 13:15- 13:45- žiaci 4.roč. v počte 42

V jedálni sa môže naraz stravovať skupina v počte 66 žiakov.

Sanitácia priestorov jedálne dezinfekcia stolov a vetranie priestorov sa vykonáva priebežne.

Preventívne opatrenia pri výdaji stravy pre deti v školskej jedálni sa bude realizovať v dvoch etapách:

1. etapa v období od 1. do 15. júna 2020

Výdaj teplého jedla – obeda pre deti, ktoré budú prítomné v škole na vyučovaní:

- a)** skupina žiakov príde v sprievode pedagogického dozoru do vstupných priestorov jedálne a počas prítomnosti v školskej jedálni si deti prekrývajú horné dýchacie cesty rúškom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda,
- b)** pred vstupom do školskej jedálne si dezinfikujú ruky a v sprievode dozoru v dostatočnom odstupe vchádzajú do jedálne,
- c)** žiak si pri výdajnom okienku v dostatočnom odstupe prevezme od zamestnankyne školskej jedálne pripravený podnos s jedlom a zabaleným príborom (v servítke) a odchádza k stolu,
- d)** pri odnášaní a stolovaní obeda vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom,
- e)** stoly sú od seba umiestnené v cca 2 m vzdialenosti, pri stole sedia dvaja žiaci oproti sebe po dlhšej strane stola, alebo šachovito, nie oproti sebe,
- f)** po dojedaní obeda skupina postupne pod dozorom v dostatočnom odstupe odnáša podnos

k okienku špinavého riadu, kde od nich zamestnankyňa školskej jedálne odoberie podnos so špinavým tanierom a príborom,

g) s rúskom na tvári odchádzajú pod dozorom v dostatočnom odstupe z jedálne,

h) každá stravujúca sa skupina má vyčlenené miesto v jedálni, tak, aby sa nemiešala s inou skupinou

i) po každej odchádzajúcej skupine je realizovaná sanitácia priestorov jedálne-dezinfekcia povrchu stolov a vetranie priestorov.

2. etapa v období od 15. do 30. júna 2020

Preventívne opatrenia pri výdaji stravy rodičom alebo zákonným zástupcom pre žiakov, ktorí nie sú prítomní v škole zo školskej jedálne:

Strava bude žiakom distribuovaná *iba prostredníctvom ich rodičov, alebo zákonných zástupcov*, ktorí stravu fyzicky vyzdvihnú pri improvizovanom výdajnom okienku pri bočnom vstupe do jedálne za dodržania určených hygienických podmienok v čase **od 13:45 hod do 14:15 hod.**

Teplé jedlo sa balí do jednorazových nevrátnych obalov v súlade s HACCP za účelom minimalizácie rizika,

- balenie jedál sa realizuje v priestoroch kuchyne v oddelenej časti od výroby pokrmov
- pre účely balenia je vyčlenený personál zariadenia školského stravovania, ktorý je povinný nosiť ochranné rúško a pracovné rukavice.

Podmienky odberu stravy musia byť organizované riaditeľom školy a vedúcou školskej jedálne a dôsledne kontrolované. Stravu nemôže preberať súrodenec, alebo iný maloletý rodinný príslušník.

Zákonní zástupcovia sú pri preberaní stravy povinní:

- nevstupovať do priestorov školskej jedálne, používať iba improvizované výdajné okienko
- k výdajnému miestu pristupovať len s vhodným prekrytím horných dýchacích ciest (rúško, šál, šatka) a dodržiavať 2 m odstup,
- rešpektovať minimálny kontakt s iným rodičom, vrátane zákazu podávania rúk,
- dodržiavať určený čas pre výdaj stravy od 13:45 do 14:15 hod.
- všetky zmeny v odoberaní stravy- odhlasovanie a dodatočné prihlasovanie (po termíne 15.6.2020) realizovať minimálne 48 hodín vopred.

Personál vydávajúci stravu je povinný

- používať jednorazové rukavice a rúško na tvári.

2. V bode č. 3. v časti „Charakteristika prípravy a podávania pokrmov“ sa výroba jedál a nápojov dopĺňa nasledovne:

V čase mimoriadnej situácie sa používanie čerstvej zeleniny podáva v podobe oblohy podľa Materiálno-spotrebných noriem a receptúr vydaných MŠVVaŠ SR, dezerty sa ako doplnok výživy podávajú len v balenej podobe a ovocie sa podáva len v balenej podobe, (napr. potravinová fólia alebo do jednorazových vreciek). Podávanie nápojov je zabezpečované prostredníctvom uzavretých nádob, nápojových dávkovačov umiestnených pri výdaji polievky. Preferuje sa podávanie pitnej vody. Nápoje môžu byť podávané aj v balenej forme z obchodnej siete napr. 100% ovocné šťavy. Poháre sú podávané spolu s hygienicky zabaleným príborom. Stolový riad sa umýva v umývačke riadu s 80°C teplou vodou a na dezinfekciu sa odporúčajú dezinfekčné prostriedky na báze alkoholu.

Výdaj a distribúcia jedál a nápojov sa mení a dopĺňa nasledovne:

- teplé jedlo sa balí do jednorazových obalov vo vyčlenenej a označenej časti výrobných priestorov

3. V bode č. 7. „Zamestnanci stravovacieho zariadenia“ sa dopĺňa:

Preventívne opatrenia pre zamestnancov

- Pred príchodom na pracovisko si zamestnanec zmeria teplotu sám doma, v prípade zvýšenia teploty nad 37,5° C nenastúpi do práce ale oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, následne kontaktuje ošetrojúceho lekára,
- v prípade zdravotných ťažkostí ako je kašeľ, sťažené dýchanie prípadne nádcha zamestnanec nenastúpi do práce, ale oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, následne kontaktuje ošetrojúceho lekára,
- z prípravy stravy sa vylúči zamestnanec, ktorí žije v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou z ochorenia COVID-19,
- v prípade, že zamestnanec bol s osobou podozrivou z ochorenia COVID-19 v kontakte, alebo v blízkej rodine je niektorý príslušník rodiny v karanténe túto skutočnosť oznámi zamestnávateľovi.

Preškolenie zamestnancov

Vedúca školskej jedálne vykoná po príchode zamestnancov do zamestnania školenie so zameraním na zásady, ktoré pomáhajú zabrániť šíreniu respiračných vírusov a zdôrazní, že sa majú :

- vyhýbať úzkemu kontaktu s ľuďmi s akútnym respiračným ochorením,
- skrátiť pobyt v priestoroch s veľkým množstvom ľudí,
- nosiť ochranné rúško pri nákupoch, v hromadnej doprave na základe opatrení ÚVZ,
- často si umývať ruky 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;
- povinné umývanie rúk 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;
- nepoužívať spoločné uteráky a predmety osobnej potreby,
- používať jednorazové papierové utierky,
- 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,
- viesť dokumentáciu o preškolení zamestnancov o poznatkoch, všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi každý zamestnanec ohľadom ochorenia COVID-19,
- vedenia dokumentácie o vykonávaní sanitácie v prevádzke,
- dbať na zvýšenú dezinfekciu povrchov,
- po sanitácii treba použiť dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;
- dodržiavať vzdialenosť najmenej dva metre medzi sebou.

4. V bode č. 4. „Charakteristika dispozičného členenia a vybavenia strojnotechnologickým a účelovým zariadením“ sa v Určenie miestnosti – výrobná časť dopĺňa nasledovne:

- organizácia prác počas výroby jedál a ich výdaja sa zabezpečuje tak, aby boli zamestnanci od seba počas celej prevádzky v udržateľnej vzdialenosti minimálne 1,5 m – 2 m.
- Stoly v školskej jedálni sú rozmiestnené tak, aby boli žiaci pri konzumácii od seba vzdialení minimálne 1,5 m,
- stravovanie prebieha organizované v sprievode pedagogických zamestnancov,
- prítomnosť žiakov v školskej jedálni je v skupinách s maximálnym počtom do 100 žiakov.

5. Ostatné časti prevádzkového poriadku zostávajú v platnosti bez zmien a doplnkov.

Krízový plán neoddeliteľná súčasť prevádzkového poriadku

Adresa školskej jedálne ZŠ Park Angelinum 8

Tel. kontakt 0902721319

e-mail kontakt jedaleň@zspa.sk

Meno a priezvisko vedúcej ŠJ Bernadeta Némethová

Meno a priezvisko osoby, ktoré bude zastihnuteľná počas neprítomnosti vedúcej ŠJ- Alena Horňáková, administratívna pracovníčka ŠJ

Počet a funkcie zamestnancov:

1 vedúca ŠJ

1 administratívna pracovníčka ŠJ

1 hlavná kuchárka

2 kuchárky

5 pomocné sily

Krízová jednotka

Bernadeta Némethová - vedúca ŠJ

RNDr. Kamila Jalčová - zástupca školy

Alena Horňáková - administratívny pracovník

Kristína Jackaninová - hlavná kuchárka

MUDr. K. Strmenská - zástupca RÚVZ (zástupca RÚVZ môže byť na zasadnutie prizývaný, prípadne sa mimoriadna situácia s ním priamo konzultuje)

Kapacita zariadenia školského stravovania maximálny počet vydaných jedál denne (podľa VÝKAZ MŠVVŠ SR 17 – 01 O ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA) 780

Umiestnenie školskej jedálne

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

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 z miestnych Vodární. Náhradný zdroj elektriny je zabezpečený plynovými spotrebičmi len pre mimoriadnu situáciu.

Spôsob dodávky a skladovania potravín

Školská jedáleň ma dodávku potravín na **dennej / týždennej alebo inej báze**. Skladovanie potravín je zabezpečené v skladových priestoroch školskej jedálne oddelene podľa potravinových skupín napr. suchý sklad, sklad zeleniny, ovocia, chladiaci sklad mäsa a mäsových výrobkov, sklad čistiacich prostriedkov, atď.

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

- dodržiavať vzdialenosť zamestnancov viac ako 1,5 m –napr. 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.
- 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 podriaďiť 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 frekvencia 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 žiakov
- redukciou počtu stravníkov atď., pričom prioritou je stravovanie žiakov, potom zamestnancov, následne iných stravníkov.

V Košiciach 27.05.2020

Podpis členov krízového tímu:

1. Bernadeta Némethová, vedúca ŠJ
2. RNDr. Kamila Jalčová
2. Alena Horňaková
3. Kristína Jackaninová

Vypracovala: Bernadeta Némethová, vedúca ŠJ

.....
Mgr. Renáta Brédová, riaditeľka školy