

Dodatok č. 1 k prevádzkovému poriadku

pre zariadenie školského stravovania v Školskej jedálni pri ZŠ Topoľnica

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/3991/2020 z 13. 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:

1. Kontrolovať si aktuálny zdravotný stav (ráno pred odchodom do zamestnania si zmerať teplotu, v prípade zvýšenia teploty nad 37,5 ° C zostať doma a túto skutočnosť bezodkladne oznámiť zamestnávateľovi; následne kontaktovať ošetrojúceho lekára v prípade zdravotných ťažkostí v súvislosti s respiračným systémom, kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha).
2. 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.
3. 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. – **evidencia HACCP F 15**
4. Sanitácia v prevádzke je prispôsobená prísnyim hygienickým požiadavkám.
5. Vedenie sanitácie bude zdokumentované nasledovne: denná, týždenná, mesačná sanitácia pridelená jednotlivým zamestnancom, presne podľa plánu sanitácie. Kontrola vedúcou ŠJ, ktorá to potvrdí svojim 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;
- povinne si umyť ruky 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;
- ruky si umývať pri každom vstupe do kuchyne;

- 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 na pracovisku a mimo pracoviska blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia;
- dodržiavať vzdialenosť najmenej jeden aj pol metra medzi sebou;
- dodržiavať prísne hygienický spôsob prípravy pokrmov – dodržiavanie zásad HACCP;
- dodržiavať príkaz - zákazu vstupu cudzích ľudí do jedálne a zariadení ŠJ;
- priestory ŠJ pravidelne vetrať;
- zamestnanci školskej jedálne výrobné priestory počas pracovnej doby neopúšťajú, iba v mimoriadnych prípadoch – výdaj stravy pre MŠ v triede;
- jedlá a nápoje vydávať len v jednorázových rukaviciach;
- dezinfikovať povrch stolov po každej skupine;
- príbor zabaliť do servítky a tak vydávať stravníkom, resp. položiť na stôl v jedálni;
- zvýšenú pozornosť venovať pri nákupoch v potravinách (COOP Jednota Topoľnica) – používať rúško a jednorázové rukavice a nakupovať len v civilnom odev;

Spôsob dodávania, preberania a príjmu tovaru

Objednaný tovar bude prijatý cez vchod do školskej jedálne.

Pracovníčka školskej jedálne vizuálne skontroluje množstvo, kvalitu tovaru, neporušenosť obalov. Potvrdí príjem tovaru za dodržania všetkých bezpečnostných opatrení (rukavice, rúško, vzdialenosť). – **evidencia HACCP F 1**. Následne pracovníčky školskej jedálne prenesú tovar do skladových priestorov. Dbať 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:

Zamestnanci školskej jedálne pri varení a výdaji stravy dodržiať všetky zásady HACCP-u.

Pri výdaji stravy použiť jednorázové rukavice.

Stravovanie detí v MŠ:

- výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti;
- stravovanie detí MŠ sa uskutoční v miestnosti, kde sa skupina zdržuje počas dňa - herňa, v tejto miestnosti pracovné stoly slúžia aj pre stolovanie pokrmov;
- stravu musí vydávať personál spolu s čistým hygienicky baleným príborom do servítky, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú a neberú si ani príbory;
- ovocie prideľovať len dôkladne umyté a nakrájané;
- chlieb k prívarkom a polievkam porciovať a zabaliť do servítky;
- pokiaľ sa stravovanie zabezpečuje v sprievode pedagogických zamestnancov, tak s dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom;
- pri príprave jedál a pri vydávaní je nutné dodržiavať sprísnené hygienické pravidlá.

Stravovanie žiakov ZŠ:

- podľa miestnych podmienok, počtu detí a personálu je možné technicky zabezpečiť prípravu stravy v školskom stravovacom zariadení v bežnej podobe, pre zachovanie sprísnených hygienických opatrení;
- pri vstupe do školskej jedálne zabezpečiť dezinfekciu;
- počas prítomnosti v školskej jedálni si deti pokrývajú horné dýchacie cesty rúškom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda;
- výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti;
- do školskej jedálne je prísny zákaz si priniesť jedlo z domu a konzumovať to v školskej jedálni, v prípade ak má stravník diétne stravovanie, je umožnené konzumovať vlastnú stravu (na diétne stravovanie sa vyžaduje lekárske potvrdenie);
- ovocie prideľovať len dôkladne umyté a zabalené do igelitového vrecúška;
- chlieb k prívarkom a polievkam porciovať a zabaliť do servítky;
- stravu vydáva personál spolu s čistým hygienicky baleným príborom do servítky;
- žiaci si jedlo a nápoje sami odoberajú cez výdajné okienko v školskej jedálni. Pokiaľ sa stravovanie v školskej jedálni zabezpečuje v sprievode pedagogických zamestnancov – vychovávateľ ŠKD, tak s dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom.

Stravovanie zamestnancov ZŠ/MŠ:

- strava pre zamestnancov sa vydáva od 13.20 hod.;
- pri jednom stole môžu stravovať max. 2 dospelí;
- do školskej jedálne vstupovať len v rúšku;
- pri vstupe do školskej jedálne zabezpečiť dezinfekciu;
- stravu vrátane nápoja odoberať cez výdajné okienko.

Harmonogram výdaja stravy

Výdaj stravy pre materskú školu:

- 9⁰⁰ – 9³⁰ desiata
11³⁰ – 12⁰⁰ obed
14³⁰ - 15⁰⁰ olovrant

Dieťa v MŠ odoberá stravu 3- krát denne (desiata, obed, olovrant), alebo 2-krát denne (desiata, obed), alebo 1 denne (desiata). Dozor vykonávajú učitelia podľa rozpisu odsúhlasenom riaditeľkou školy.

Výdaj stravy pre základnú školu:

- 12³⁰ – 13⁰⁰ obed

Dozor v školskej jedálni vykonávajú učitelia podľa rozpisu odsúhlasenom riaditeľkou školy.

Výdaj stravy pre zamestnancov:

- 13²⁰ – 13⁵⁰ obed

Prihlasovanie na stravovanie:

- len telefonicky na tel. čísle: 0918/779456
- aktuálny stravný deň do 7.00 hod.

Odhlasovanie zo stravovania:

- len telefonicky na tel. čísle: 0918/779456
- aktuálny stravný deň do 7.00 hod.

Osoba zodpovedná za prevádzku:

Vedúca ŠJ – Mgr. Marcela Szilvási, tel. 031/7811258, email: topolnica@topolnica.sk

Hlavná kuchárka – Agnesa Bočkayová, tel. 0918/779456

Dodatok č. 1 k prevádzkovému poriadku pre zariadenie školského stravovania v Školskej jedálni pri ZŠ Topolnica je platné a účinné od 01.06.2020 do 31.08.2020.

Spracovala: Mgr. Marcela Szilvási
Vedúca ŠJ

ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ
pri ZŠ
TOPOLNICA