

**Dodatok č. 1 prevádzkového poriadku
ZŠ Na Hôrke 30, Nitra
v súvislosti s výskytom ochorenia COVID-19 v SR**

Zriaďovateľ: Mesto Nitra

Prevádzkovateľ: ZŠ Na Hôrke 30, Nitra 949 11

Vypracované dňa: 28.5.2020

Zaslané na RÚVZ so sídlom v Nitre dňa: 29.5.2020

Pečiatka , podpis riaditeľky školy:

Obsah:

1. Preventívne opatrenia pre zamestnancov
2. Spôsob dodávania, príjmu a preberania vstupných surovín a potravín
3. Spôsob výroby, prípravy a podávania pokrmov
4. Spôsob balenia, výdaja a expedície pokrmov
5. Stravovanie detí v MŠ
6. Stravovanie žiakov 1. – 5. ročníka ZŠ
7. Sanitácia priestorov ZŠ
8. Krízový plán
9. Krízový plán pre stravovacie zariadenie pri núdzovom zásobovaní pitnou vodou

1. Preventívne opatrenia pre zamestnancov ZŠS

a/ zamestnanec ZŠS bude preškolený o poznatkoch, všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi každý zamestnanec ohľadom ochorenia COVID-19, preškolenie bude zaznamenané v zápisnici o preškolení

Povinnosti zamestnanca ZŠS

b/ Pred návratom do zamestnania odovzdá vedúcej ZŠS zdravotný dotazník.

c/ Zamestnanec si každé ráno zmeria teplotu sám doma, v prípade teploty 37 a viac stupňov nejde do práce, oznámi skutočnosť vedúcej ZŠS, kontaktuje ošetrojúceho lekára, lekára kontaktuje aj v prípade zdravotných ťažkostí v súvislosti s respiračným systémom (kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha).

d// Pokiaľ zamestnanec žije v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou z ochorenia COVID-19, alebo bol s takouto osobou v kontakte, alebo v jeho blízkej rodine, s ktorou je v styku, alebo je niektorý príslušník rodiny v karanténe, je zamestnanec povinný bezodkladne oznámiť túto skutočnosť vedúcej ZŠS.

e/ Zamestnanec je povinný zmerať si telesnú teplotu ráno pred odchodom do zamestnania. V prípade zvýšenia teploty nad 37 a viac stupňov nenastúpi do zamestnania, oznámi to vedúcej ZŠS a kontaktuje ošetrojúceho lekára.

f/ Ak zamestnanec začne prejavovať príznaky akútneho respiračného ochorenia nesmie nastúpiť do zamestnania a musí telefonicky kontaktovať ošetrojúceho lekára a územne príslušný regionálny úrad verejného zdravotníctva.

g/ Dodržiavať zásady pre zamestnancov ZŠS vypracovaných v súlade s odporúčaniami Ministerstva zdravotníctva SR pre verejnosť, najmä:

- umývať si ruky často mydlom a vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd, použiť dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu,

- 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 blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia,

- dodržiavať vzdialenosť najmenej 1,5 - 2 m medzi sebou a kýmkoľvek kto kašeľ a kýcha,

- aj v domácnosti dbať na zvýšenú dezinfekciu povrchov,

- nezúčastňovať sa na hromadných podujatiach, respektíve nechodiť do oblastí s vysokou koncentráciou ľudí,

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

- v prípade ochorenia zostať doma a telefonicky kontaktovať vedúcu ZŠS a ošetrojúceho lekára, ktorý určí ďalší postup liečby,

e/ dodržiavať prísne hygienický spôsob prípravy pokrmov - dodržiavanie zásad systému HACCP,

- zamestnanci ZŠS výrobné priestory počas pracovnej doby neopúšťajú, iba v mimoriadnych prípadoch, aby sa minimalizovalo epidemiologické riziko pri výrobe jedál a nápojov.

2. Spôsob dodávania, príjmu a preberania vstupných surovín a potravín

a/ zodpovedné osoby za príjem a preberanie tovaru:

Mária Zabáková,

Zuzana Gašparová

Tovar zodpovedné osoby preberajú s rúskom na tvári a v ochranných rukaviciach.

b/ dodávateľ, ktorý tovar prinesie musí mať prekryté ústa a nos a na rukách jednorazové rukavice, tovar preloží na pripravený vozík vo vstupe do prevádzky, kde ho po kontrole preberie zodpovedná osoba a uloží ho bez vonkajších kartónových obalov podľa druhov do jednotlivých skladov,

c/ po každom uložení prijatého tovaru, umytí a dezinfikovaní prepravného vozíka je zodpovedná osoba povinná si dôkladne umyť ruky mydlom a teplou vodou a následne použiť dezinfekciu na ruky.

3. Spôsob výroby, prípravy a podávania pokrmov z hľadiska zdravotnej neškodnosti, zachovania výživovej zmyslovej hodnoty, vylúčenia nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov a dodržiavanie zásad správnej výrobných praxe

a/ stravu pripravovať

- v zmysle materiálo-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie, odporúčaných výživových dávok podľa vekových kategórií stravníkov,
 - zásad na zostavovanie jedálnych lístkov, ktoré sú ustanovené všeobecne záväzným právnym predpisom a ich dodržiavanie predpokladá plnenie odporúčaných výživových dávok,
 - čerstvosť použitých surovín,
 - dodržiavanie hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobných praxe – pre zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti pripravovaných pokrmov sú v školskej jedálni stanovené prísne hygienické a zdravotné požiadavky v súlade so zásadami správnej výrobných praxe a zásadami HACCP – kontrola podmienok skladovania potravín, samotnej prípravy a výdaja pokrmov a sanitácie výrobných priestorov,
 - stolový riad, ktorý sa používa pre deti/žiacov (taniere, príbory, poháre) je potrebné zabezpečiť jeho strojové umývanie pri teplote 80 °C za použitia vhodného umývacieho prostriedku a prípadne aj za použitia vhodného dezinfekčného prostriedku; umytý riad neutierať textilnými utierkami, ale uložiť ho do zariadenia na odkvapkávanie riadu. Pokiaľ v zariadení nie je umývačka riadu, sa musí kuchynský riad, náradie a stolový riad umyť vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C následne vydezinfikovať a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C,
- b/ V ZŠS sa stravujú žiaci v počte 91 stravníkov ZŠ, MŠ 12 stravníkov a dospelí v počte 29 stravníkov.

Harmonogram výdaja stravy:

Desiata : MŠ výdaj od 8,15 - 8,35 hod.

Dezinfekcia: od 8,35 - 8,45 hod.

Výdaj obed:

Skupina: 11,12 - výdaj od 10,45 - 11,05 hod.

Dezinfekcia : od 11,05 – 11,15 hod.

Skupina: MŠ výdaj od 11,10-11,30 hod.

Skupina : 6, 7, 8, 9, 10 - výdaj od 11,35 – 11,55 hod.

Dezinfekcia: od 11,55- 12,05 hod.

Skupina : 1, 2, 3, 4, 5 - výdaj od 12,05 – 12,25 hod.

Dezinfekcia: od 12,25-12,35 hod.

Skupina : zamestnanci - výdaj od 12,35- 12,55 hod.

Dezinfekcia po výdaji obeda.

Olovrant: MŠ výdaj od 14,00-14,20 hod.

Dezinfekcia

c/ Príbor nesmie byť voľne dostupný pre stravujúcich, ale má byť odovzdaný zamestnancom kuchyne k pokrmu zabalený do servítky.

4. Spôsob balenia, výdaja a expedície pokrmov

Pre SZŠsNKS, Na Hôrke 30/A, Nitra strava bude zabezpečená v jednorazových obaloch, ktoré dodá riad. SZŠaNKS.

Balenie stravy do jednorazových obalov vykoná hlavná kuchárka Mária Grobarčíková a zaučená kuchárka Daniela Čentéšová v čase od 11,00 – 11,30 hod. Pri balení stravy budú poverené osoby používať ochranné rúško a jednorazové rukavice.

Zabalenú stravu si vyzdvihnú zamestnanci SZŠsNKS pri hlavnom vstupe do kuchyne od 11.30 do 11.40 hod. za dodržania prísnych hygienických opatrení. Za naloženie do prenosných tašiek, za odvoz a odstravovanie žiakov SZŠsNKS je zodpovedná SZŠsNKS, Na Hôrke 30/A, Nitra.

5. Stravovanie detí v MŠ

a/ Stravovanie detí v MŠ je možné technicky zabezpečovať školské stravovanie v bežnej podobe za dodržania prísnych hygienických opatrení.

b/ Stravu vydáva personál spolu s čistým hygienicky baleným príborom, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú a neberú si ani príbory, dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom.

6. Stravovanie žiakov 1. – 5. ročníka ZŠ

- a/ Z dôvodu problémov personálneho zabezpečenia stravovania žiakov so zdravotnými problémami (diéty) , títo žiaci sa nebudú stravovať v ZŠS.
- b/ Stravovanie žiakov bude prebiehať v ZŠS, v bežnej podobe, pri zachovaní sprísnených hygienických opatrení. v skupinách tak, ako sú žiaci v triedach.
Pred presunom na obed si žiaci dôkladne umyjú ruky. Na obed sa presúvajú podľa harmonogramu, pri jednom stole sedia iba žiaci z jednej skupiny, aby sa predišlo premiešavaniu skupín.
Pri vstupe do ZŠS je žiak a zamestnanec použijú dezinfekciu.
- c/ Počas prítomnosti v ZŠS si žiaci aj zamestnanci prekrývajú horné dýchacie cesty rúškom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda.
- d/ Určený pedagogický zamestnanec z každej skupiny žiakov vopred pripraví žiakom na stôl polievkový tanier a lyžicu, ktorú vloží do taniera, nápoj, príp. šalát, Naberie žiakom polievku. Hlavné jedlo vydáva personál ZŠS spolu s čistým hygienicky baleným príborom. Žiaci si hlavné jedlo sami odoberajú cez výdajné okno v školskej jedálni. Žiaci si sami jedlo a pitie nedokladajú, vykonáva to sprevádzajúci pedagóg. Po odobedovaní skupiny pozbierajú zamestnanci kuchyne taniere a vyčistia stoly.
- e/ Ak žiak prihlásený na stravu z relevantných dôvodov prestane chodiť do školy, zákonný zástupca je povinný bezodkladne ho zo stravy **odhlásiť najneskôr však do 13.00 hod.** priamo u vedúcej ŠJ, tel. 0903 418 699 , s tým, že nemá nárok na náhradu obeda za deň odhlásenia - **obedy na domov sa nevydávajú.**
- f/ **Nový stravník (prihlásený po 1.6.2020) je povinný prihlásiť sa na stravu priamo u vedúcej školskej jedálne.**

7. Sanitácia priestorov ZŠS

- a/ Priestory ZŠS – Sanitácia priestorov sa vykonáva podľa hygienicko-epidemiologického režimu.
Pracovníčka počas vykonávania sanitácie používa osobné ochranné prostriedky. O vykonaných činnostiach vedie evidenciu.

Hygienicko-epidemiologický režim

Predmet	Druh a koncentrácia dezinfekčného roztoku		Expozícia (min.)	Poznámka
	Chloramín T Na dezinfekciu sa riedi vodou o teplote 20 -25 °C na 3% koncentráciu roztoku (30g na 1 liter vody po dobu 30 min.).			
Podlahy	Chloramín T	3%	30 min.	2 x denne umyť pripraveným pracovným roztokom a nechať zaschnúť
Stoly, stoličky, parapetné dosky pri výdajných okienkach	DOZIMAX			Podľa harmonogramu stravovania žiakov
Vozíky	Chloramín T	3%		Denne po použití vytrieť na mokro pripraveným roztokom a nechať zaschnúť
Chladničky	Chloramín T	3%	30 min.	Po odmrazení mechanicky očistiť a vytrieť dezinfekčným roztokom 1x týždenne
Kuchynské riady	Chloramín T	3%	30 min.	Po umytí ponoriť do dezinfekčného roztoku a potom opláchnuť, neutierať!!
Umývadlá	Chloramín T	3%	10 min/Z	Denne umyť a vytrieť dezinfekčným prostriedkom, nechať pôsobiť uvedený čas, opláchnuť
Steny, lakované nátery, kľučky, vodovodné batérie	Chloramín T	3%	30 min.	Naniest' na plochy, neoplachovať, nechať zaschnúť týždenne
Koše na odpadky	Chloramín T	3%	do zaschnutia	po vyprázdnení mechanicky očistiť a vymyť dezinfekčným prostriedkom zvonku aj vo vnútri

