

Dodatok č. 1

k Prevádzkovému poriadku zariadenia školského stravovania

pri MŠ, Bradáčova 773/30, Myjava, ktorej súčasťou sú EP, Hoštáky 671/12, Myjava a EP, SNP 407/1, Myjava

po dobu trvania potreby dodržiavania epidemiologických opatrení a odporúčaní súvisiace s prevenciou nákazy COVID-19

Čl. 1

Predmet úpravy

Dodatkom č. 1 sa mení a dopĺňa Prevádzkový poriadok schválený Regionálnym úradom verejného zdravotníctva v Trenčíne, č.sp. RÚVZ/2020/01250-004, zo dňa 27.02.2020, 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

3.2 Harmonogram výdaja jedál

V čase mimoriadnej situácie sa výdaj teplých pokrmov zabezpečuje v ŠJ podľa rozpisu stravovania jednotlivých skupín detí , tak aby sa skupiny nepremiešavali. Časový harmonogram na EP SNP :

I. skupina SH

od 11:15 – 11.40 maximálny počet 15 detí

od 11.40 - 11.45 sanitácia priestorov jedálne /dezinfekcia stolov + vetranie priestorov/

II. skupina VH

od 11.45 – 12.10 maximálny počet detí 15

od 12:10 – 12.15 sanitácia priestorov jedálne /dezinfekcia stolov + vetranie priestorov/

Triedy SD, VD, MH a MD sa stravujú v triedach , v max. počte 15 detí na každú triedu, pri zachovaní prísnych hygienických opatrení.

Deti MŠ Bradáčova a EP Hoštáky sa stravovanie detí uskutočňuje v jednotlivých miestnostiach /v max. počte 15 detí/, kde sa skupiny združujú počas dňa, kde pracovné stoly v herniach slúžia aj pre stolovanie pokrmov. Pri vydávaní je nutné dodržiavať sprísnené hygienické pravidlá.

Pred a po odstravovaní je nutná dezinfekcia stolov a stoličiek.

V bode 4. Prevádzkové operácie

4.1. Systém zásobovania a preberania tovaru v prevádzkach

Vstup do priestorov zariadenia je pre dodávateľov a obchodných zástupcov zakázaný.

Tovar preberie vedúca ŠJ alebo poverený pracovník kuchyne , vybavený ochrannými prostriedkami /rúška, rukavice/ v medzipriestore pri vchode do zariadenia tak, aby neprišlo k zbytočnému kontaktu medzi osobami, tovar skontroluje, potvrdí a následne podľa možností zabalený tovar vydezinfikuje , obaly z potravín , ktoré je možné vybalit' sa ihneď likvidujú do odpadu /kartóny, fólie/ a uloží sa do skladu.

Po každom uložení prijatého tovaru je preberajúca osoba povinná si dôkladne umyť ruky tekutým mydlom a teplou vodou.

4.2 Systém prípravy jedál

Pri príprave pokrmov sa prísne dodržiavajú zásady správnej výrobnéj praxe a systému HCCP.

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.

Stravu vydáva personál, zabezpečený ochrannými prostriedkami /rúška, rukavice, čiapky/, spolu s čistým hygienicky balením príborom, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú a neberú si ani príbory.

Stravovanie prebieha organizovane v skupinách /max. 15 detí/ v sprievode pedagogických zamestnancov, ktorí vypomáhajú pri dokladaní jedál, nápojov a príborov v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom.

V čase mimoriadnej situácie sa čerstvá zelenina podáva v podobe oblohy, podľa Materiálno-spotrebných noriem a receptúr vydaných MŠVVaŠ SR.

Pre stolový riad sa využíva len technologické umývanie a dezinfekcia.

Nadálej je vedená dokumentácia HCCP.

Hygienické zariadenia prevádzky sú vybavené tekutým mydlom a papierovými utierkami.

Počas trvania mimoriadnej epidemiologickej situácie spôsobenej novým koronavírusom SARS-CoV-2 v SR sa jedlo, pripravené v školskej jedálni, nesmie vynášať z MŠ z hygienických dôvodov.

V bode 5. Personálne zdroje

5.2. Povinnosti zamestnancov

- Zamestnanec si zmeria teplotu sám doma, v prípade zvýšenia teploty nad fyziologickú úroveň nejde do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrojúceho lekára, lekára kontaktuje aj 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, bezodkladne oznámi túto skutočnosť zamestnávateľovi - v takomto prípade je z prípravy stravy vylúčený;
- vedúca ZŠS preškolí a vedie dokumentáciu o preškolení zamestnancov o poznatkoch, všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi každý zamestnanec ohľadom ochorenia COVID-19;

Pre zamestnancov platia nasledovné hygienické zásady

- umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd. Po sanitácii treba 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 metra medzi sebou;
- nosiť ochranné rúško v uzavretých priestoroch,
- povinnosť nosiť ochranné pracovné prostriedky, pracovné rukavice, prekrytie hlavy, pracovný odev a obuv
- v prípade ochorenia je zamestnanec povinný zostať doma a telefonicky kontaktovať svojho zamestnávateľa a ošetrojúceho lekára, ktorý určí ďalší postup liečby“.

V bode 6. Hygienicko-sanitačný deň

- zvýšená frekvencia sanitácie všetkých priestorov a zariadení kuchyne / stoly, regále, pulty, kľučky, umývadlá, úchopové časti stoličiek/
- dezinfekciu vykonávať vždy po bežnej mechanickej očiste
- používať dezinfekčné prostriedky s obsahom alkoholu nad 60% , virucidné, baktericidné a s obsahom chlóru /Sanilon+, KILL coron – na ruky, Krystal sanan klasik, Sanytol – na podlahy/
- prostriedky riediť podľa návodu a dodržiavať dobu účinku

V bode 10. Donáška osobitne pripravenej stravy

Zákonný zástupca dieťaťa s osobitným diétnym stravovaním prinesie do zariadenia hotový diétny pokrm vo vlastných prepravných nádobách, stravu preberie vedúca ŠJ alebo poverený pracovník kuchyne za zvýšených hygienických opatrení, nádobu následne vydezinfikuje a uloží do chladničky.

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

V Myjave, dňa 1. 6. 2020

Vypracovala: Valášková Danka, vedúca ŠJ



Krízový plán

neoddeliteľná súčasť Prevádzkového poriadku

Meno a priezvisko riaditeľky :

Ľubica Kozárová, č.tel. 0911 305 309

e-mail lubica.kozarova@msbradacova.eu

Meno a priezvisko vedúcej ŠJ :

Danka Valášková, č.tel. 0911 912 753

e-mail dankavalaskova16@gmail.com

Meno a priezvisko zástupkyne MŠ Bradáčova Myjava:

Ľubica Mocková, č.tel. 0911 914 324

e-mail lubica.mockova@msbradacova.eu

Meno a priezvisko zástupkyne EP Hoštáky Myjava :

Mgr. Jana Ševčíková, č.tel. 0911 352 280

e-mail ms.hostaky@gmail.com

Meno a priezvisko zástupkyne EP SNP:

Alžbeta Mockovčiaková, č. tel. 0911 331 569

e-mail snp@msbradacova.eu

Adresa školskej jedálne :

MŠ Bradáčova 773/30, Myjava

Tel. kontakt 0911 311 369

Meno a priezvisko hlavnej kuchárky : Adriana Petrášová

Maximálny počet detí : 60

EP Hoštáky 671/12, Myjava

Tel. kontakt 0911 316 978

Meno a priezvisko zástup. hl. kuchárky : Jana Holičová

Maximálny počet detí : 75

EP SNP 407/1, Myjava

Tel. kontakt 034 621 38 91

Meno, priezvisko, tel. kontakt hlavnej kuchárky :

Darina Kochánková

Maximálny počet detí : 90

Počet a funkcie zamestnancov

V zariadení školského stravovania v MŠ Bradáčova a EP Hoštáky pracujú v krízovom období po dve kuchárky a v zariadení školského stravovania v EP SNP tri kuchárky. V prípade výpadku pracovníkov budeme doplnenie riešiť presunom z inej prevádzky.

Krízová jednotka

Mená a priezviská, funkcie

....., riaditeľka

....., vedúca ŠJ

....., zástupca MŠ Bradáčova

....., zástupca EP Hoštáky

....., zástupca EP SNP

....., administratívny pracovník

Kapacita zariadenia školského stravovania :

MŠ Bradáčova Myjava – maximálne 60 jedál denne

EP Hoštáky Myjava - maximálne 75 jedál denne

EP SNP - maximálne 90 jedál denne

Energetické zdroje a údaje

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

V prípade mimoriadnej situácie je zabezpečený náhradný vodný zdroj dodávkou pitnej vody cisternou /pitnú vodu zabezpečuje mesto ako zriaďovateľ/. Náhradný zdroj elektriny je zabezpečený plynovými spotrebičmi.

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 1,5m - 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 podriať 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.

V....., dňa

Podpis členov krízového tímu:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.


Podpis riaditeľky