**Dodatok č.1**

**k prevádzkovému poriadku č.01 A/2011/0373-2/HDM**

**zariadenia školského stravovania**

**Prevádzkový poriadok schválil RÚVZ dňa 10.2.2017**

**Súkromná školská jedáleň Rozkvet 2047 01701 Považská Bystrica**

**za účelom prípravy stravy pre deti MŠ, žiakov ZŠ a zamestnancov MŠ a ZŠ.**

|  |
| --- |
| **Systém zabezpečenia PRÍPRAVY A výdaja pokrmov****pri ohrození verejného zdravia z dôvodu vyhlásenia mimoriadnej situácie a pandémie ochorenia COVID-19** |
| Dodatok č. 1 sa vydáva v zmysle Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky č. OLP/4204/2020 zo dňa 22.05.2020 a Usmernenia hlavného hygienika Slovenskej republiky č. SOPZŠČ/4317/94825/2020 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 a Rozhodnutia ministra školstva č. 2020/12033:1-A2110. |
| **Príprava a výdaj pokrmov v školskej jedálni sa poskytuje:*** Deťom materskej školy, ktoré sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v materskej škole.
* Žiakom prvého až deviateho ročníka, ktorý sa zúčastňujú výchovno-vzdelávacieho procesu v škole.
* Pedagogickým zamestnancom, ktorí zabezpečujú výchovno-vzdelávací proces v  škole.
* Nepedagogickým zamestnancom.
 |
| **Príprava a výdaj pokrmov do jednorazových obalov sa poskytuje**    |
| **Prijaté preventívne opatrenia pre zamestnancov:**Kontrola aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov: * ***zamestnanec v prípade zvýšenia teploty nad fyziologickú úroveň nenastúpi do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrujúceho lekára;***
* *v prípadezdravotných ťažkostí kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha - zamestnanec nenastúpi do práce,* *oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrujúceho lekára;*
* *z prípravy stravy sú vylúčení zamestnanci, ktorí žijú v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou s ochorenia COVID-19, alebo boli s takouto osobou v kontakte, alebo v blízkej rodine je niektorý príslušník rodiny v karanténe, túto skutočnosť oznámi zamestnávateľovi.*
* *pred vstupom do priestorov školskej kuchyne je zabezpečená dezinfekcia rúk;*

**Mimoriadne preškolenie zamestnancov so zameraním na zásady, ktoré pomáhajú zabrániť šíreniu respiračných vírusov:*** *vyhýbať sa úzkemu kontaktu s ľuďmi a akútnym respiračným ochorením;*
* *skrátiť pobyt v priestoroch s veľkým množstvom ľudí;*
* *nosiť v priestoroch ochranné rúško vyhradené na prácu v zariadení;*
* *často si umývať ruky mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd, používať dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;*
* *povinnosť umývať ruky pred odchodom z domu, po pri 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;*
* *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;*
* *počas pracovnej doby neopúšťať výrobné priestory.*
 |
|  |
| Vedená dokumentácia ***„Školenie zamestnancov o všetkých preventívnych opatreniach“*** **HACCP F15** (viď.príloha) |
| **Preventívne opatrenia pre prípravu a výdaj stravy:****Podmienky dodávania, príjmu a preberania tovaru:*** *za preberanie tovaru zodpovedá* ***vedúca školskej jedálne****, v prípade jej neprítomnosti ju zastupuje kuchárka Martina Zaťková, Ivana Chromeková*
* *zamedzený je vstup dodávateľov do výrobných priestorov zariadenia.*

**Opatrenia pre zamedzenie prenosu ochorenia prostredníctvom kontaktu s obalom potravín:*** *obaly z potravín, ktoré je možné vybaliť, sa ihneď likvidujú do odpadu (krabice, fólie z veľkoobchodných balení);*
* *zamestnanec ŠJ pri preberaní tovaru* ***bude mať rúško a ochranné rukavice,***
* *dodávateľ je povinný mať tiež* ***rukavice a rúško, v prípade nedodržania ochranných opatrení, zamestnanec neprebarie tovar,***
* *príjem potravín je vedený v evidencii príjmu – skladové karty,* ***HACCP F1*** *(viď.príloha)*
* *príloha: dodací list, faktúra.*

Zoznam dohodnutých dodávateľov, ktorí budú zabezpečovať dodávku potravín. **HACCP F17** (viď.príloha)**Príprava pokrmov a nápojov:*** *prísne dodržiavanie zásad správnej výrobnej praxe a systému HACCP pri výrobe a manipulovaní s potravinami*;
* *pri vstupe do priestoru na prípravu pokrmov (do kuchyne) je vytvorená pracovná plocha na vybaľovanie potravín vydaných zo skladu pre zabránenie krížovej kontaminácie pracovných plôch v prevádzke;*
* *strava sa pripravuje podľa platných noriem a receptúr.*

**Výdaj pokrmov v školskej jedálni:*** *pre deti materskej školy je výdaj zabezpečený v jedálni podľa harmonogramu;*
* *deťom základnej, materskej školy stravu vydáva zamestnanec, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú;*
* *pre žiakov a zamestnancov prítomných v škole sa výdaj jedla zabezpečuje podľa vypracovaného harmonogramu v školskej jedálni;*
* *pred vstupom do jedálne je zabezpečená dezinfekcia, umývanie rúk;*
* *časový harmonogram výdaja stravy v školskej jedálni je organizovaný tak, aby sa skupiny detí Zš nepremiešavali;*
* *poverený zamestnanec v jedálni naberá polievku, nápoj a  vydáva doplnky stravy (chlieb, ovocie) a príbor zabalený v servítke;*
* *zamestnanec pri výdaji používa jednorazové rukavice a rúško, po každej skupine dezinfikuje stoly poverený zamestnanec ;*

**Časový harmonogram výdaja pokrmov v jedálni v období pandémie Covid -19:****Mš** odoberá stravu o 7,30h desiata, 10,45h obed a olovrant a následné odvezie  do priestorov výdajne Mš.Žiaci Zš v čase od 11,30 – 13,30 - podľa presného denného harmonogramu  |
| **Preventívne hygienické opatrenia:****Sanitácia a dezinfekcia prevádzkových priestorov:*** *zabezpečovanie dezinfekcie povrchov a pracovného náradia priebežne podľa sanitačného programu systému HACCP; dodržať správnu koncentráciu dezinfekčného prostriedku a dodržať dobu pôsobenia;*
* *denná dezinfekcia vstupných a šatňových priestorov;*
* *denná dezinfekcia sociálnych zariadení;*
* *vedenie evidencie čistenia a dezinfekcie v prevádzke, evidencia* ***HACCP F 10*** *(viď.príloha )*

Zoznam používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov: ,evidencia **HACCP F 11** (viď.príloha ) |
| * **Diétne stravovanie :**
* Zriaďovateľ školskej jedálne Dsa nemá vhodné pracovné podmienky pre prípravu diétnych jedál, preto umožňuje pre žiaka  donášku  hotového jedla  do  školskej   jedálne.
* Za zdravotnú nezávadnosť hotového jedla sú zodpovední rodičia.
* Jedlo musí byť pripravené z nezávadných a čerstvých surovín
* Strava uzavretá v jednorazových obaloch alebo v čistých umývateľných uzatvorených nádobách.
 |

**Cena obedov: na školský rok 2021/2022**

**1.stupeň** 1,36 eur

**2.stupeň** 1,45 eur

obed zamestnanec školy 0,95 eur

cudzí stravník 2,90 eur

**Dotácia na straníka:**

**1.stupeň** 1,3 eur dotácia a rodič dopláca 0,06 eur

**2.stupeň** 1,3 eur dotácia a rodič dopláca 0,15 eur

**Vypracoval**: Bc. Terézia Farkašová vedúca ŠJ

V Považskej Bystrici dňa : 01.09.2021