**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