

**DODATOK č. 2
k prevádzkovému poriadku zariadenia školského stravovania**

Identifikačné údaje

Zriaďovateľ: Miestny úrad Bratislava m. č. Dúbravka
Sídlo zriaďovateľa: Žatevná 2241/2, 841 01 Bratislava
Telefónne číslo: 02/642 823 03
E-mail: skolsky.urad@dubravka.sk

Prevádzkovateľ: Základná škola
Sídlo prevádzkovateľa: Pri kríži 11, 841 02 Bratislava
Telefónne číslo: 02/64 366 942, 0911 227 834
E-mail: miksikova@prikrizi.sk
IČO: 360 60 917

Zodpovedný za prevádzku: Zariadenie školského stravovania pri ZŠ

Meno, priezvisko, titul: Mgr. Ingrid Tomaškovičová
Funkcia: vedúca ZŠS
E-mail: tomaskovicova@prikrizi.sk
Telefónne číslo: 0911 234 665

Štatutárny zástupca: Mgr. Iveta Mikšíková – riaditeľka školy

**Čl. 1
Predmet úpravy**

Dodatkom č. 1 sa mení a dopĺňa Prevádzkový poriadok schválený Regionálnym úradom verejného zdravotníctva v Bratislave č. HDM/4467/2015 zo dňa 06.02.2015, v zmysle Organizácie a podmienok výchovy a vzdelávania v základných školách pre školský rok 2020/2021 v súčinnosti s opatreniami proti šíreniu nákazy COVID-19 zo dňa 26. augusta 2020, a v súlade s Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky číslo: OLP/4204/2020 zo dňa 22.05.2020.

**Čl. 2
Preventívne opatrenia zamestnancov školskej jedálne**

V bode 6. Povinnosti zamestnancov ZŠS sa dopĺňajú preventívne opatrenia zamestnancov ZŠS:

- každý zamestnanec pred nástupom do zamestnania vyplní „Zdravotný dotazník pre zamestnancov pred nástupom do zamestnania“;

Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so sídlom Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava

- kontroluje si aktuálny zdravotný stav (ráno pred odchodom do práce si zmeria teplotu, v prípade zvýšenia teploty nad 37,5°C zostane doma a túto skutočnosť bezodkladne oznámi zamestnávateľovi; následne kontaktuje ošetrojúceho lekára 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, musí bezodkladne oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi – v takomto prípade je z prípravy stravy vylúčený;
- vedúca školskej jedálne preškolí zamestnancov pred nástupom do zamestnania o poznatkoch a všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi ohľadom ochorenia COVID-19. O preškolení vedie dokumentáciu;
- vedúca školskej jedálne pravidelne monitoruje realizáciu všetkých preventívnych opatrení na pracovisku. V prípade, že zistí porušenie u zamestnanca vykoná opätovné jeho preškolenie so záznamom o preškolení;
- zamestnanec je povinný umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd, používať dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;
- povinné umývanie rúk platí pre všetkých zamestnancov 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;
- každý zamestnanec pred vstupom na prevádzku je povinný si vydezinfikovať ruky dezinfekčným prostriedkom s obsahom alkoholu minimálne 65% .
- zamestnanec nepoužíva spoločné uteráky, utierky a predmety osobnej potreby; na utieranie rúk má k dispozícii jednorazové utierky;
- nedotýka sa neumytými rukami očí, nosa i úst;
- zakrýva si nos a ústa pri kašľaní a kýchaní jednorazovou papierovou vreckovkou a následne ju zahodí do koša;
- vyhýba sa na pracovisku a mimo pracoviska blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia;
- dodržiava vzdialenosť najmenej jeden a pol metra medzi sebou;
- dodržiava prísne hygienický spôsob prípravy pokrmov - dodržiavanie zásad systému HACCP;
- zamestnanci školskej jedálne výrobné priestory počas pracovnej doby neopúšťajú, iba v mimoriadnych prípadoch, aby sa minimalizovalo epidemiologické riziko pri výrobe jedál a nápojov;
- každý zamestnanec rešpektuje minimálny kontakt, vrátane zákazu podávania rúk;
- pravidelne sa musia vetrať uzatvorené priestory
- nosiť ochranné rúško v uzavretých priestoroch

Čl. 3

Preventívne opatrenia na prípravu a výdaj stravy

V bode 4. Systém zásobovania a preberania tovaru sa dopĺňa nasledovne:

Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so sídlom Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava

Prijaté opatrenia pre zamedzenie prenosu ochorenia prostredníctvom kontaktu s obalom potravín:

- preberanie tovaru sa vykonáva na presne vyhradenom mieste;
- zamestnanec pri preberaní používa jednorazové rukavice a ochranné rúško.
- obaly z potravín, ktoré je možné vybaľiť, ihneď likvidovať do odpadu (krabice, fólie z veľkoobchodných balení);
- nenakupovať nebalené pečivo a chlieb;

V bode 5. sa Systém výroby jedál a nápojov dopĺňa nasledovne

- „v čase mimoriadnej situácie sa používanie šalátových pultov pozastavuje, čerstvá zelenina sa podáva v podobe oblohy podľa Materiálno-spotrebných noriem a receptúr vydaných MŠVVaŠ SR, dezerty sa ako doplnok výživy podávajú len v balenej podobe a ovocie sa podáva len v balenej podobe
- pri podávaní teplých pokrmov sú nápoje v džbánach umiestnené na stoloch v jedálni vopred, preferuje sa podávanie pitnej vody. Poháre sú podávané spolu s príborom, zamestnancom ZŠS
- polievky sa podávajú do polievkových mís a vopred sa umiestňujú na stoly v jedálni ešte pred stravovaním skupiny žiakov. Samoobslužný režim stolovania je vylúčený s výnimkou prevzatia hlavného jedla od okienka. S podávaním jedál podľa potrieb žiakov-vypomáhajú poverení pedagogickí zamestnanci, ktorí majú bezpečnostný štít a jednorazové rukavice

V bode 6. Výdaj a distribúcia jedál a nápojov sa mení a dopĺňa nasledovne

- pre deti sa pripravuje a podáva strava podľa materiálno – spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie vydaných Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu SR
- prísne dodržiavanie zásad systému HACCP - dodržiavanie správnej výrobnéj a hygienickej praxe, zabezpečený systém kritických bodov 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;
- zamestnanci kuchyne pri príprave jedál používajú ochranné rukavice podľa povahy práce – jednorazové rukavice, teplu odolné rukavice, hrubšie gumené rukavice; každý zamestnanec disponuje vlastnými rukavicami, prípadne sa používajú jednorazové rukavice;
- teplé jedlo, v prípade potreby, sa balí do jednorazových obalov vo vyčlenenej a označenej časti výrobných priestorov
- vedenie dokumentácie HACCP.

Výdaj stravy a povinnosti zamestnancov

- výdaj jedla sa uskutoční do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti;
- výdaj stravy sa realizuje na porcelánových tanieroch;

**Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so
sídлом Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava**

- príbor sa vydáva stravníkom;
- zamestnanec kuchyne kompletne pripraví vydanú stravu a príbor na táciu na výdajné okienko, odkiaľ si kompletne jedlo odoberá stravník;
- personál, vydávajúci stravu, je povinný používať jednorazové rukavice, ochranné rúško alebo štít.

Odoberanie a umývanie znečisteného bieleho riadu

- odoberanie znečisteného riadu vykonáva zamestnanec školskej jedálne v ochranných rukaviciach a používa ochranné rúško alebo štít;
- použité príbory, misky a poháre po odstránení hrubých nečistôt vkladá do pripraveného drezu s pripraveným dezinfekčným roztokom, nechá pôsobiť 5 min.
- pre stolový riad sa používa výlučne len technologické umývanie a dezinfekcia

Časový harmonogram prípravy pokrmov

Obed pre základnú školu: od 11,30 hod. do 14,15 hod.

Čl. 4

Časový harmonogram výdaja pokrmov

V bode 3. Organizácia prevádzky – harmonogram výdaja jedál

V časti Organizácia prevádzky zariadenia školského stravovania sa dopĺňa nasledovne:

- „V čase mimoriadnej situácie sa výdaj teplých pokrmov zabezpečuje v školskej jedálni podľa rozpisu stravovania jednotlivých skupín detí a žiakov nasledovne:

I. skupina

od 11:30 – žiaci 5. A – v počte 11

žiaci 5. B – v počte 11

žiaci 5. C – v počte 16

žiaci 5. D – v počte 16

žiaci 6. A – v počte 17

žiaci 6. B – v počte 12

žiaci 6. C – v počte 11

Spolu 94 žiakov

(v jedálni sa môže naraz stravovať skupina v počte max 150 žiakov)

od 12:00 hod – sanitácia priestorov jedálne (dezinfekcia stolov + vetranie priestorov)

II. skupina

od 12:10 – žiaci 7. A – v počte 11

žiaci 7. B – v počte 7

**Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so
sídлом Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava**

žiaci 7. C – v počte 12

žiaci 8. A – v počte 12

žiaci 8. B – v počte 9

žiaci 8. C – v počte 9

žiaci 9. A – v počte 9

žiaci 9. B – v počte 8

Spolu: 77 žiakov

(v jedálni sa môže naraz stravovať skupina v počte max 150 žiakov)

od 12:30 hod – sanitácia priestorov jedálne (dezinfekcia stolov + vetranie priestorov)

III. skupina

od 12:40 – žiaci 1. A – v počte 24

žiaci 1. B – v počte 22

žiaci 1. C – v počte 23

žiaci 2. A – v počte 26

žiaci 2. B – v počte 26

žiaci 2. C – v počte 25

Spolu: 146 žiakov

(v jedálni sa môže naraz stravovať skupina v počte 150 žiakov)

od 13:20 hod – sanitácia priestorov jedálne (dezinfekcia stolov + vetranie priestorov)

IV. skupina

od 13:30 – žiaci 3. A – v počte 21

žiaci 3. B – v počte 18

žiaci 3. C – v počte 16

žiaci 4. A – v počte 18

žiaci 4. B – v počte 21

žiaci 4. C – v počte 21

Spolu: 115 žiakov

od 14:15 hod – sanitácia priestorov jedálne (dezinfekcia stolov + stoličiek + vetranie priestorov)

Organizácia režimu stravovania

Pedagogický dozor nad deťmi počas konzumácie stravy je zabezpečený pedagogickými zamestnancami ZŠ.

Stravovanie žiakov ZŠ

- stoly v jedálni sú rozmiestnené tak, aby boli žiaci pri konzumácii od seba vzdialení 1,5 m
- pri príprave jedál a pri vydávaní sa dodržiavajú sprísnené hygienické pravidlá;

Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so sídlom Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava

- pri vstupe do školskej jedálne je zabezpečená dezinfekcia – žiaci a personál pred vstupom do školskej jedálne si vydezinfikujú ruky;
- počas prítomnosti v školskej jedálni si deti pokrývajú horné dýchacie cesty rúškom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda;
- stravovania v jedálni sa uskutočňuje stravovanie žiakov v skupinách tak, ako sú žiaci v triedach a tak, aby sa skupiny nepremiešavali;
- vstup jednotlivých skupín do jedálne sa organizuje po 15 minútach tak, aby nedochádzalo k zhromažďovaniu žiakov pred jedálňou. Každá skupina má presne určený čas príchodu do jedálne;
- za nemiešanie skupiny zodpovedá pedagogický zamestnanec;
- žiaci na výdaj stravy stoja za sebou v minimálne 1,5 metrových odstupoch;
- stravu vydáva kuchárka školskej jedálne spolu s čistým hygienicky baleným príborom priamo na tácku;
- žiak si jedlo a nápoj na tácke sám odoberá cez výdajné okno v školskej jedálni;
- s dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom;
- každý žiak odnáša použitý riad k okienku a zoraďuje sa v danej skupine a spolu s pedagogickým dozorom opúšťa jedáleň;
- po každej skupine použité povrchy stolov a stoličiek dezinfikuje zamestnanec školskej jedálne v jednorazových rukaviciach a ochrannom rúšku;
- zamestnanec kuchyne zabezpečuje nielen dezinfekciu priestorov, ale aj organizáciu stravníkov v jedálni tak, aby nedochádzalo k miešaniu jednotlivých skupín.

Čl. 5

Režim sanitácie a dezinfekcie

V bode 8. Hygienicko-sanitačný program

Priebežná denná dezinfekcia(niekoľkokrát za deň) – sa vykonáva v celom zariadení vrátane strojnotechnologického zariadenia, náradia, náčinia, pracovných plôch, regálov, bieleho a čierneho riadu, pracovné plochy na manipuláciu s hydinou a vajcami.

Dezinfekcia stolov a stoličiek – nastriekať dezinfekčný roztok a rozotrieť, ponechať dezinfekčný roztok do zaschnutia. Dezinfekcia stolov a stoličiek sa vykoná ráno pred otvorením jedálne a následne po každom použití stola a stoličky v jedálni. V prípade, že po dezinfekcii použitých stolov a stoličiek nedošlo k vysušeniu, stravníci použijú ďalšie pripravené stoly a stoličky.

Denná dezinfekcia(1-krát denne) – sa vykonáva v celom zariadení pre osobnú hygienu zamestnancov a to: umývadlá, WC, výlevky, kľučky na dverách, podlahy, všetky zriaďovacie predmety vrátane nádob na odpad.

Týždenná dezinfekcia – sa vykonáva v celom zariadení.

Mesačná dezinfekcia – sa vykonáva vo všetkých chladiarenských zariadeniach. O vykonaných dezinfekčných postupoch sa vedú záznamy a to priebežne, denne, týždenne, mesačne a kvartálne podľa predpísaných vzorov.

**Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so
sídлом Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava**

Prehľad odporúčaných spôsobov dezinfekcie predmetov a povrchov					
Predmet	Spôsob dezinfekcie	Druh roztoku dezinfekčného prípravku	Koncentrácia v %	Čas exp. v min.	Poznámka
Stoly a stoličky v školskej jedálni	Vystriekať roztokmi dezinfekčných prípravkov	Dettol Sanytol kuchyňa	Neriedené	5	Nechat' zaschnúť.
Podlahy v školskej jedálni	Umyť na mokro	SanytolDezinfekcia čistič na podlahy a plochy	5,0	5	Nechat' zaschnúť
Drezy na riad	Umyť alebo vystriekať roztokmi dezinfekčných prípravkov	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Nechat' zaschnúť. Po zaschnutí opláchnuť pitnou vodou. Drezy na riad sa nesmú používať na iné účely.
Drôtenka na umývanie riadu z plastickej hmoty	Uložiť po mechanickom očistení a opláchnutí do roztoku dezinfekčných prípravkov	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Ponechať v roztoku dezinfekčných prípravkov 30 minút a potom opláchnuť teplou vodou.
Dvere	Umyť alebo vystriekať roztokmi dezinfekčných prípravkov	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po dezinfekcii umyť teplou vodou a potom utrieť do sucha.
Chladničky, mrazničky	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Sanytol kuchyňa Dettol Suprachlór BT Savoprim Savo	neriedené neriedené 2,0 2,0 4,0	5 5 30 30 30	Po odmrazení a vyčistení dezinfikovať. Po dezinfekcii umyť teplou vodou 45°C. Nepoužívať parfumované prípravky.
Kľučky dverí	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uplynutí expozičného času umyť teplou vodou.
Koše na odpadky a vložky do košov	Po vyprázdnení a umytí, umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Veľmi znečistené koše vydezinfikovať dvojnásobnou koncentráciou roztoku dezinfekčného prípravku.
Kuchynské pracovné stoly, plochy, dosky	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Sanytol kuchyňa Dettol Suprachlór BT Savoprim Savo	neriedené neriedené 2,0 2,0 4,0	5 5 30 30 30	Umyté pracovné plochy pred dezinfekciou treba odmastiť saponátmi alebo 2% roztokom sódy. Po uplynutí expozičného času umyť teplou vodou.
Nerezové a smaltové zariadenia, hrnce, skrinky	Dno pripálených hrncov zaliať roztokmi saponátov a tenzidov, aby sa uvoľnili pripálené zvyšky jedál. Potom umyť roztokom dezinfekčného prípravku.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uplynutí expozičného času umyť teplou vodou. Nechat' voľne usušiť.

**Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so
sídлом Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava**

Prehľad odporúčaných spôsobov dezinfekcie predmetov a povrchov					
Predmet	Spôsob dezinfekcie	Druh roztoku dezinfekčného prípravku	Koncentrácia v %	Čas exp. v min.	Poznámka
Riad a príbory	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku alebo vyvariť vo vode s 2% roztokom sódy.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	5 5 5	Z riadu mechanicky odstrániť zvyšky jedál, vložiť do drezu s dezinfekčným roztokom a po dobe expozície, umyť v technologickom zariadení. Voľne usušiť.
Regál	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uplynutí expozičného času umyť teplou vodou.
Prepravky	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uplynutí expozičného času umyť teplou vodou.
Poháre na vodu a nápoje	Celé ponoriť do dezinfekčného roztoku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	5 5 5	Vložiť do drezu s dezinfekčným roztokom. Po uplynutí expozičného času umyť v technologickom zariadení a voľne usušiť obrátene dnom hore.
Strojnotechnologické zariadenia	Najskôr odmastiť. Potom umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po dezinfekcii opláchnuť vodou.
Predmety plastové	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	5 5 5	Dezinfekčné prostriedky poškodzujú niektoré plastické hmoty, preto treba ich najskôr odskúšať.
Podlahy	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Dezinfekčný roztok sa nechá na podlahe pôsobiť až do zaschnutia. Ak je to nutné podlaha sa po dezinfekcii umýva teplou vodou. Vyvetrať.
Gumené predmety – zástery, obuv, rukavice	Ponoriť alebo umyť roztokom dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uplynutí expozičného času umyť teplou vodou.
Steny a schody (všetky umývateľné nátery)	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku. Postrek	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Použiť ochranu na dýchacie cesty.
Kefy na ruky, na čistenie strojov, na upratovanie	Ponoriť do roztoku dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uplynutí expozičného času opláchnuť teplou vodou a voľne usušiť.

**Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so
sídлом Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava**

Prehľad odporúčaných spôsobov dezinfekcie predmetov a povrchov					
Predmet	Spôsob dezinfekcie	Druh roztoku dezinfekčného prípravku	Koncentrácia v %	Čas exp. v min.	Poznámka
Nábytok	Umyť alebo postriekať roztokom dezinfekčného prípravku. Postriekaný roztok rozotrieť.	Divomil DC Savoprim	1,0 2,0	10 30	Po uplynutí expozičného času opláchnuť teplou vodou a utrieť do sucha. U lakovaného nábytku najskôr odskúšať či koncentrácia nepoškodzuje lak.
Povrchy predmetov (radiátory, vypínače, telefóny a pod.)	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uplynutí expozičného času umyť teplou vodou.
Textil, obrysy, prádlo, utierky	Textílie bez umelých vlákien vyprať pri teplote 90°C po dobu 10 minút. Namočiť do roztoku dezinfekčného prípravku a potom vyprať.	Savoprim Savo	2,0 4,0	30 30	Po vypraní vyžehliť. Na vlákna označené preškrtnutým trojuholníkom nepoužívať chlórúv dezinfekciu (vlňa, hodváb, koža, umelé vlákna).
Ventilačné otvory a mriežky	Nánosy povysávať, umyť a vydezinfikovať postrekom	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po uschnutí povysávať vysávačom.
Umývadlá, drezy a výlevky	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Vodný kameň očistiť chemickými demineralizačnými prípravkami a opláchnuť vodou. Vydezinfikovať roztokom dezinfekčného prípravku. Do sifónu naliať roztok dezinfekčného prípravku o dvojnásobnej koncentrácii.
Vodovodné kohútiky a miešacie batérie	Utrieť roztokom dezinfekčného prípravku.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po dezinfekcii utrieť handrou namočenou do pitnej vody.
Sifóny a kanalizačné vpuste	Vyliať roztok dezinfekčného prípravku dvojnásobnej koncentrácie do sifónu a kanalizačných vpustí.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Dezinfekcia a čistenie kanálov a výleviek sa robí súčasne s dezinfekciou podlahy, umývadiel, dverí, spísch, výleviek roztokom dezinfekčného prípravku.

**Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so
sídлом Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava**

Prehľad odporúčaných spôsobov dezinfekcie predmetov a povrchov					
Predmet	Spôsob dezinfekcie	Druh roztoku dezinfekčného prípravku	Koncentrácia v %	Čas exp. v min.	Poznámka
Pomôcky na upratovanie - vedrá	Umyť roztokom dezinfekčného prípravku.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Po ukončení upratovania vypláchnuť horúcou vodou, vydezinfikovať po dobe expozície a potom nechať vysušiť.
Pomôcky na upratovanie – handry, netextilné utierky, metly, kefy	Vložiť do roztoku dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Pracovné pomôcky musia byť vyčlenené zvlášť na zariadenia na osobnú hygienu. Po ukončení upratovania vypláchnuť horúcou vodou, vydezinfikovať po dobe expozície, prepláchnuť horúcou vodou a nechať vysušiť.
Kefy na čistenie WC mís	Premýť vodou a trvale držať v roztoku dezinfekčného prípravku	Suprachlór BT Savoprim	0,5 2,0	30 30	Pred dezinfekciou kefy vyčistiť v teplej vode a potom vložiť kefu do vedierka na WC do roztoku dezinfekčného prípravku.
Splachovacie záchody	Utierkou namočenou v dezinfekčnom roztoku umyť sedadlo WC, WC misu zvonku, šnúru na spláchnutie, skrinku na toaletný papier, vedierko s kefou, kľučky na dverách, umývateľné steny, podlahu. Do WC misy naliať dezinfekčný roztok a pooplachovať ním kefou vnútorné steny WC misy.	Suprachlór BT Savoprim Savo	2,0 2,0 4,0	30 30 30	Záchody nepoužívať pokiaľ neuplynie expozičný čas roztokov dezinfekčného prípravku.

Čl. 6

Záver

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

Neoddeliteľnou súčasťou Prevádzkového poriadku je Krízový plán.

Krízový plán **neoddeliteľná súčasť Prevádzkového poriadku**

Meno a priezvisko riaditeľky školy: **Mgr. Iveta Mikšíková**

Meno a priezvisko vedúcej ZŠS: **Mgr. Ingrid Tomaškovičová**

Meno a priezvisko hlavnej kuchárky: **Marta Weinrebová**

Adresa školskej jedálne: **ZŠS pri ZŠ Pri kríži 11, 841 02 Bratislava**

Tel. kontakt: **0911 227 834; 0911 234 665; 0910 211 155**

e-mail kontakt: miksikova@prikrizi.sk; tomaskovicova@prikrizi.sk;

Počet a funkcie zamestnancov

Počet zastupujúcich zamestnancov v prípade výpadku pracovníkov prevádzky (napr. z Úradu práce SV a R alebo prepožičanie v rámci zriaďovateľskej pôsobnosti mesta/obce - presunov z inej prevádzky)

Krízová jednotka

Mená a priezviská, funkcie

Mgr. Ingrid Tomaškovičová, vedúca ZŠS

RNDr. Iveta Šteliarová, zástupkyňa školy

Eva Syrovátková, administratívna pracovníčka

Marta Weinrebová, hlavná kuchárka

telefonicky, zástupca RÚVZ

(zástupca RÚVZ môže byť na zasadnutie prizývaný, prípadne sa mimoriadna situácia s ním priamo konzultuje)

Kapacita zariadenia školského stravovania maximálny počet vydaných jedál denne (podľa VÝKAZ MŠVVŠ SR 17 – 01 O ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA)

600 jedál

Umiestnenie školskej jedálne

Školská jedáleň sa nachádza v objekte školy. Stravníci konzumujú stravu v objekte školskej jedálne.

Energetické zdroje a údaje

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

Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so sídlom Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava

V prípade mimoriadnej situácie je zabezpečený náhradný vodný zdroj dodávkou pitnej vody, ktorú zabezpečuje obec ako zriaďovateľ. Náhradný zdroj elektriny je zabezpečený plynovými spotrebičmi len pre mimoriadnu situáciu.

Spôsob dodávky a skladovania potravín

Školská jedáleň ma dodávku potravín **na dennej / týždennej báze**. Skladovanie potravín je zabezpečené v skladových priestoroch školskej jedálne oddelene podľa potravinových skupín napr. suchý sklad, sklad zeleniny, ovocia, chladiaci sklad mäsa a mäsových výrobkov, sklad čistiacich prostriedkov, atď.

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 1,5 m - 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

Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so sídlom Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava

- 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

Komentár: 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.

Podmienky pre ďalšiu prevádzku alebo pre opätovné otvorenie prevádzky

- účinné čistenie a zvýšená frekvenciu sanitácie všetkých priestorov ZŠS
- doplnenie technologického zariadenia napr. výkonnejšej umývačky riadu
- zvýšenie dodávok potravín na dennej báze
- navýšenie počtu prevádzkových zamestnancov a záložných – zastupujúcich zamestnancov
- zmenou organizácie režimu práce alebo organizáciou stravovania detí a žiakov
- redukciou počtu stravníkov atď., pričom prioritou je stravovanie detí a žiakov, potom zamestnancov, následne iných stravníkov.

**Dodatok č. 1 k Prevádzkovému poriadku zariadenie školského stravovania pri Základnej škole so
sídлом Pri Kríži 11, 841 02 Bratislava**

V Bratislave dňa 02.09.2020

Podpis členov krízového tímu:

Mgr. Ingrid Tomaškovičová, vedúca ZŠS

RNDr. Iveta Šteliarová, zástupkyňa školy

Eva Syrovátková, administratívna pracovníčka

Marta Weinrebová, hlavná kuchárka

.....
Podpis riaditeľky školy – Mgr. Iveta Mikšíková