

## Školní stravovací provozy při uvolňování opatření v souvislosti s výskytem Covid 19

### Na co bychom neměli zapomenout /doporučení

Při výskytu zdravotních potíží (zimnice, suchý kašel, únava, bolest hlavy, teplota vyšší než 37,3 °C, zažívací potíže, náhlá ztráta chuti, čichu) zůstat doma a kontaktovat praktického lékaře.

V budově u vstupu do stravovacího provozu umístit dezinfekci. Každý zaměstnanec si musí po převléknutí a přezutí do pracovní oděvu řádně umýt ruce mýdlem a použít dezinfekci. Po celou pracovní dobu musí nosit ochranu dýchacích cest, popř. jednorázové gumové rukavice, používat jednorázové papírové kapesníky, jednorázové papírové ubrousky na osušení rukou. Ochrana dýchacích cest a jednorázové rukavice se mění dle potřeby během dne. Mimo výrobní prostory vyčlenit místo pro uložení nádoby na použité roušky, rukavice. Denně tento odpad odnášet.

### Školní jídelny při zabezpečení standardní činnosti

poskytování druhu jídla podle délky pobytu dětí, žáků ve škole nebo školském zařízení:

Po dobu mimořádných opatření doporučujeme omezit sortiment jídel, vařit jedno kompletní menu a to z důvodu zajištění rozsáhlejších hygienických činností při chodu stravovacího zařízení s omezeným počtem personálu kuchyně.

- Zvýšená hygienická opatření při příjmu zboží, surovin a potravin, zamezit vstup dodavatelů do prostorů stravovacích zařízení, zboží přejímat na rampě, v určeném prostoru, popřípadě připraven atp., provedení fyzické přejímky zboží, surovin, potravin – použít ústenka/rouška, rukavice, svrchní pracovní oděv, následně řádné umytí rukou mýdlem, dezinfekce rukou, ploch, popřípadě obalů.
- Transportní obaly ukládat do určených prostor nebo ihned likvidovat, nepoužívat v samotné varně.
- Zboží členit do skladů, pracovních úseků dle zpracování, zajistit dezinfekci rukou, pracovních ploch, zařízení.
- Veškeré zboží odebírat od prověřených dodavatelů, pokud možno omezit osobní styk s dodavatelem a přepravci na absolutně nezbytné minimum a udržovat si odstup od řidičů.
- Při přecházení z tzv. nečisté činnosti na čistou (např. syrové versus vařené), mezi jednotlivými fázemi přípravy pokrmů, zamezit křížové kontaminaci, zejména řádným mytím rukou mýdlem a následnou dezinfekcí.
- Přípravu stravy/pokrmu zabezpečovat v kompletním pracovním oblečení (včetně pokrývky hlavy, ústenky/roušky, rukavic s možností pravidelného mytí a dezinfekce rukou, pracovních ploch a náčiní.
- Při ochutnávání pokrmů vždy použít nové náčiní (lžíce, naběračky...)!!!
- Při přípravě stravy neslučovat pracovní činnost více osob najednou, dodržovat přiměřenou vzdálenost osob v úsecích s dodržováním bezpečnostních předpisů pro práci v kuchyni (zvedání, přenos, přesun břemen, smažení pokrmu atp.). Ve vícečetném kolektivu možnost vytvoření pracovních skupin, které by se střídaly dle potřebných pracovních činností a náročnosti provozu.
- Pravidelně provádět úklid pracovního úseku po skončení jednotlivých operací, zajistit pravidelnou dezinfekce pracovních ploch a náčiní.

- Používat převážně strojové mytí varného a stolního nádobí a kuchyňského náčiní na nejvyšší možnou teplotu mytí a oplachu, zajistit pravidelnou výměnu mycích hadříků a utěrek, používat vhodné mycí a dezinfekční prostředky, dodržovat návod ředění k jejich použití.
- Zajistit správné fungování vzduchotechniky a pravidelné výměny vzduchu ve varně, přípravnách, výdejné pokrmů a jídelně, popřípadě zajistit pravidelné přímé větrání (sítě do oken).
- Výdej pokrmu zabezpečovat osobami s čistým a kompletním pracovním oblečením včetně pokrývky hlavy, ústenky/roušky, rukavic, (obličejové štíty se mohou používat pouze s ústenkou), vhodného náčiní.
- Zajistit, aby byl strážníkovi podán kompletní servis pokrmu včetně nádobí a pomůcek pracovníky stravovacího zařízení, včetně vydávání balených nápojů a doplňků, rozlévaných nápojů z termosů a zásobníků pracovníkem kuchyně. Zamezit samoobslužný výdej samotným strážníkem (polévkové mísy, saláty, kompoty, moučnický, kusové ovoce, příbory, popřípadě nápoje).
- Při manipulaci s dále tepelně neošetřenými potravinami (pekařské, cukrářské, lahůdkářské) a při podávání strážníkovi používat vhodné pomůcky (překládací kleště, překládací příbory), popřípadě zabalit po jedné porci.
- **Mateřské školy v současné době zruší** podávání společného nebo samoobslužného výdeje přesnídávek, svačín, kusového ovoce a zeleniny samotnými dětmi (mazání chleba a pečiva, výběr ovoce a zeleniny ze společné mísy na stole, prostírání stolu dětmi, postupný odběr pokrmu dle chuti a času dítěte).
- Odběr stravy mimo jídelnu (první den nemoci dětí a žáků) vydávat pouze do obalů ze stravovacího zařízení, donáška vlastního nádobí se nedoporučuje. Při plnění, kompletaci a převozu stravy ve víceporcových termonádobách/várnicích zajistit manipulaci mimo samotnou varnu v určených prostorách s možností řádné sanitace.
- Případně doplnit a aktualizovat stávající systémy HACCP stravovacích provozů včetně výdejen pokrmů. Dle potřeby současného stavu aktualizovat sanitální řád stravovacího provozu a popřípadě vnitřní řád školní jídelny.
- Při činnosti stravovacího zařízení opakovaně proškolení personál v zásadách osobní a provozní hygieny a zabezpečit podmínky pro jejich uplatňování.
- V době mimořádných opatření se nedoporučuje donáška vlastních dietních pokrmů do školní jídelny, přesto jsou zde uvedena pravidla pro případnou manipulaci s donášenými pokrmy:
  - Dietní pokrmy a pokrmy vlastní donášky musí být skladovány a regenerovány mimo prostory provozu školní varny.
  - Zařízení sloužící k regeneraci pokrmu a následnou manipulaci s pokrmy musí provádět odpovědná osoba, nejlépe pracovníce školní jídelny. Ta je vybavena dezinfekcí, jednorázovými rukavicemi a načíním, které se vymění před manipulací s každým novým pokrmem.
- U podávané studené stravy formou balíčků, tak jak umožňují příslušná doporučení vydaná MŠMT ČR ze dne 30. 4. 2020 dle typu škol a školských zařízení, zajistit skladování, expedici, konzumaci podle konkrétních místních podmínek a to převážně v jednorázových obalech. U stravy vlastní donášky zajistit skladování a regeneraci pokrmů mimo prostory provozu školní varny (viz pravidla uvedená u dietního stravování).

### **Styk se strážníky:**

- Přihlášky a odhlášky stravy přednostně přijímat elektronicky.
- Prokázání odběru stravy upřednostnit bezkontaktním způsobem (čipy, karty).
- Úhradu úplaty za stravovací službu přednostně zajistit bezhotovostním platebním stykem.

### **Režim v jídelně:**

- Při vstupu do jídelny (společných stravovacích prostor) možnost umytí rukou a utření rukou do jednorázových papírových ručníků, dezinfekce rukou, zajistit, aby nebyl v jídelnách odkládán civilní oděv strážníků na židle a stoly.
- Rozfázování výdeje pokrmů tak, aby bylo zabráněno shlukování strážníků, dodržení rozestupů a omezeného pohybu po jídelně – 1,5 m.
- Stravování v jídelně přizpůsobit skupinkám dětí maximálně po 15 dětech, s přiměřeným odstupem při výdeji a následné konzumaci pokrmu.
- Striktně dodržet oddělenou manipulaci s použitým stolním nádobím včetně personálního zajištění od ostatních činností.
- Odběr stravy mimo jídelnu (např. první den nemoci dětí a žáků) bude možný pouze do jednorázových obalů nebo jídelnosičů ze stravovacího zařízení.

### **Pracovníci jídelny:**

- Dostatečné vybavení ochrannými pomůckami (jednorázové ústenky, rukavice, jednorázové zástěry, popřípadě obličejový štít nebo brýle při výdeji pokrmů), jinak běžný pracovní oděv a obuv pracovníka v potravinářství včetně pokrývky hlavy, s možností řádného mytí a dezinfekce rukou.
- Zvýšená provozní hygiena v celém stravovacím zařízení a sociálním zařízení.
- V šatnách zaměstnanců odkládání civilního a pracovního oděvu odděleně.
- Zabránění křížení provozu na vstupu do provozovny s ostatními zaměstnanci školy.
- Zamezení chůze v pracovním oblečení a obuvi mimo stravovací zařízení (např. drobné nákupy atp.).

Pokud je zabezpečováno závodní stravování pracovníků školy nebo školského zařízení, doporučujeme časově nebo prostorově oddělit od podání stravy dětem, doplňkovou činnost realizovat pouze v režimu „okénko přes ulici“ nebo termoporty s výdejem mimo školní stravovací zařízení.

Veškerou činnost provádět v souladu s aktuálními opatřeními vydanými kompetentními vládními a resortními orgány a orgány ochrany veřejného zdraví.

### **Další informace a pokyny naleznete například na:**

<https://koronavirus.mzcr.cz/otazky-a-odpovedi/>

<http://www.msmt.cz/faq-nejcastejsi-dotazy-k-aktualnim-opatrenim-ke-koronaviru>

<http://www.szu.cz/tema/prevence/2019ncov>

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/>

<http://www.msmt.cz/soubor-hygienickych-pokynu-pro-ms-zs-a-ss>

Pracovní materiál určen pro potřebu školních stravovacích zařízení v Kraji Vysočina.

Ke dni: 30. 04. 2020

Zpracovala: O. Johanidesová, OŠMS KrÚ Kraje Vysočina s vědomím KHS Jihlava.

**tel.:** +420 564 602 955

**fax.:** +420 564 602 429

**e-mail:** [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz)



**Krajský úřad Kraje Vysočina**

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, **bank. spoj.** Sberbank.CZ, a.s., **č.ú.:** 4050005000/6800

**web:** [www.kr-vysocina.cz](http://www.kr-vysocina.cz) **facebook:** [facebook](#)

---