



**Základná škola s materskou školou
Jána Amosa Komenského**
Hubeného 25, 831 53 Bratislava 34



Interný predpis	
DODATOK č. 1 k PREVÁDZKOVÉMU PORIADKU ZŠS k hygienickým povinnostiam po otvorení školy od 1. septembra 2022	DODATOK č. 2/2022

Organizácia	Základná škola s materskou školou Jána Amosa Komenského			
Identifikačné číslo organizácie (IČO)	31810497			
Obec a PSČ	Bratislava - Rača			
Ulica a číslo	Hubeného 25			
Štát	Slovenská republika			
Právna forma	rozpočtová organizácia			
Štatutárny orgán	Mgr. Tatiana Kizivatová			
Prerokované so zamestnancami dňa	24. 08. 2022			
	dňa	funkcia	meno	podpis
Vypracoval	19. 08. 2022	vedúci ZŠS	Marek Poživenec	
Schválil	24. 08. 2022	riaditeľka školy	Mgr. Tatiana Kizivatová	
Cieľová skupina	všetci zamestnanci zariadenia školského stravovania			
Účinnosť odo dňa	01. 09. 2022			
Za dodržiavanie zodpovedá	všetci vedúci zamestnanci školy na svojich úsekoch			

V Bratislave, dňa 19. augusta 2022

.....
riaditeľka

Článok č. 1
Základné ustanovenia

1. Tento dodatok je dokumentom organizácie Základná škola s materskou školou Jána Amosa Komenského, Hubeného 25, 831 53 Bratislava - Krasňany, IČO: 31810497 (ďalej len škola), rozširujúci aktuálne platný prevádzkový poriadok zariadenia školského stravovania pri škole (ďalej len ZŠS).
2. Dodatok k prevádzkovému poriadku nadobúda účinnosť **01. 09. 2022** a je záväzným pre zamestnancov ako aj stravníkov školskej jedálne školy.

Článok č. 2

Preventívne opatrenia pre zamestnancov

Zamestnanec zariadenia školského stravovania pri Základnej škole s materskou školou Jána Amosa Komenského, Hubeného 25, 831 53 Bratislava - Krasňany je povinný:

1. kontrolovať si aktuálny zdravotný stav →
 - a) ráno pred odchodom do práce si zmerať teplotu;
 - b) v prípade zvýšenia teploty nad 37,5°C nejde do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi;
 - c) kontaktuje ošetrojúceho lekára;
 - d) lekára kontaktuje aj v prípade zdravotných ťažkostí v súvislosti s respiračným systémom (kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha);
2. rešpektovať a pravidelne vykonávať predpísanú sanitáciu upravenú v prevádzkovom poriadku. O vykonaní sanitácie je povinný viesť záznamy;
3. umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd. Ak nie je k dispozícii mydlo a voda, treba použiť dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;
4. nedotýkať sa neumytými rukami očí, nosa i úst;
5. zakrývať si nos a ústa pri kašľaní a kýchaní jednorazovou papierovou vreckovkou a následne ju zahodiť do koša;
6. vyhýbať sa na pracovisku a mimo pracoviska blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia;
7. dodržiavať vzdialenosť najmenej jeden a pol metra medzi sebou;
8. nosiť ochranné rúško v uzavretých priestoroch;
9. prísne dodržiavať zásady systému HACCP – základným predpokladom systému je dodržiavanie správnej výrobnéj a hygienickej praxe, ktorá tvorí základ a vytvára vhodný rámec systému kritických bodov pri výrobe a manipulovaní s potravinami;
10. dezinfikovať povrchy stolov po každej skupine.

Článok č. 3

Preberanie tovaru

1. Oprávnenými osobami na preberanie tovaru sú vedúci zariadenia školského stravovania a hlavný kuchár v ZŠS.
2. Dodávateľ dodá tovar na vopred určené miesto, kde prebehne fyzická kontrola tovaru zo strany príjemcu.
3. Následne sa tovar uskladní podľa chladiaceho reťazca a podlaha preberania tovaru sa vydezinfikuje.
4. Zamestnanec dodávateľa má zakázané vstúpiť do priestorov školskej kuchyne a školskej jedálne.

Článok č. 4

Príprava a výdaj jedla

1. Zamestnanci ZŠS sú povinní počas prípravy jedál a manipulácii s potravinami riadne dodržiavať platné zásady HACCP, materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie podľa vekových skupín stravníkov vydaných MŠVVaŠ SR, ako aj zákona č. 355/2007 Z. z.
2. Počas prevádzkovej doby (pracovnej doby) sú povinní nosiť jednorazové rukavice. Uvedené ochranné pomôcky je potrebné ihneď po kontaminácii vystriedať.
3. Výdaj jedla sa uskutočňuje obvyklým spôsobom – naberaním presnej porcie pre konkrétneho stravníka.
4. Výdajná doba je prispôbena skutočnosti, aby sa v jedálni stretávali len žiaci jednej skupiny – triedy a zabránilo sa tak nadmernému kontaktu.
5. Vstup cudzím stravníkom do jedálne je zakázaný.
6. Počas výdaja jedál bude prítomný učiteľský dozor podľa prideleniu k skupinám žiakov.
7. Doba výdaja jedál sa upravuje nasledovne:
11:15 – 12:45 deti MŠ, pedagógovia;
11:15 – 14:15 žiaci 1. a 2. stupňa, pedagógovia ZŠ.

Článok č. 5

Stravovanie detí v MŠ

1. Výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti.
2. Stravu musí vydávať personál spolu s čistým hygienicky baleným príborom, deti si samy jedlo a nápoje neodoberajú a neberú si ani príbory.
3. Stravovanie sa zabezpečuje v sprievode pedagogických zamestnancov. S dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom.
4. Pri príprave jedál a pri vydávaní je nutné dodržiavať sprísnené hygienické pravidlá.

Článok č. 6

Stravovanie detí v ZŠ

1. Pri vstupe do školskej jedálne je potrebné zabezpečiť dezinfekciu stravníkom, ktorí o to požiadajú.
2. Výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti.
3. Žiaci si jedlo a nápoje sami odoberajú cez výdajné okno v školskej jedálni. Pokiaľ sa stravovanie v školskej jedálni zabezpečuje v sprievode vychovávateľov ŠKD, tak s dokladaním jedál, nápojov

a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom.

Článok č. 7 **Vstup a pohyb v priestoroch školskej jedálne**

1. V priestoroch školskej jedálne sa môžu pohybovať výlučne žiaci zo skupiny vo vymedzenom čase podľa harmonogramu uvedenom v Článku 4 bod 8. tohto dodatku k prevádzkovému poriadku.
2. Stravujúci sa pedagogickí zamestnanci školy sa môžu pohybovať v priestoroch jedálne v čase určenom pre stravovanie, uvedenom v Článku 4 bod 8. tohto dodatku k prevádzkovému poriadku.
3. Osobám nezamestnaným v škole, je vstup do jedálne zakázaný.
4. Do priestorov zariadenia školského stravovania (kuchyňa, prípravné miestnosti, sklady) majú povolený vstup výlučne zamestnanci ZŠS s platným preukazom pre prácu v potravinárstve.

Článok č. 8 **Dezinfekcia a sanitácia priestorov jedálne**

1. Priestory jedálne, kuchyne a skladu sa dôkladne vydezinfikujú pred nástupom žiakov do školy dňa 05. 09. 2022 a následne vždy pred uzatvorením školy na viac ako týždeň.
2. Podlahová plocha jedálne sa dezinfikuje raz za deň, počas prevádzkových hodín a dní, vždy po ukončení výdaja. V prípade potreby je možné operatívne dezinfikovanie.
3. Plocha stolov a stoličiek v jedálni sa dezinfikuje vždy po každom ukončení stravovania pri danom mieste (skupine).
4. Podlahové a pracovné plochy sa dezinfikujú podľa sanitačného plánu HACCP.

Článok č. 9 **Krízový plán**

1. Stravovacia kapacita školskej jedálne je do 900 porcií / deň – v priemere.
2. Určenie zodpovednej osoby za prevádzku zariadenia školského stravovania:

Pracovná pozícia	meno a priezvisko	telefonický kontakt	e-mailový kontakt
vedúci ZŠS	Marek Poživenec	+421 911 234 931	jedalen@skomenskeho.ba
hlavný kuchár		+421 903 245 355	

3. V prípade ochorenia vírusom COVID-19 alebo nariadenej karantény zamestnancovi prevádzky zariadenia školského stravovania ZŠS ani škola **NEPRERUŠUJE** svoju prevádzku.

V Bratislave, dňa 19. 08. 2022

.....
vypracoval Marek Poživenec
vedúci ZŠS

.....
schválila Mgr. Tatiana Kizivatová
štatutárny orgán