

*Motto:*

**Táhneme za jeden provaz**

**Základní škola Poběžovice**

**Masarykova 282, 345 22, Poběžovice**

tel. : 379 497 230, , e-mail : skola@zspobezovice.cz



## **Pokyn ředitele školy č. 3 - Pravidla školní jídelny a školní kuchyně 2020/2021 – COVID-19**

Č.j.: P 3/2020

Spisový znak: O 3/2020

Skartační znak: S 5

Vypracoval:

Mgr. R. Adamcová

Schválil:

Ing. Petr Lehner

Projednáno: Pedagogickou radou

1. 9. 2020

Směrnice nabývá platnosti a účinnosti ode dne:

1. 9. 2020

- Seznámení všech zaměstnanců s tímto dokumentem dne 27. 08. 2020.
- Seznámení všech zaměstnanců školy, žáků a jejich zákonných zástupců o stanovení hygienických a protiepidemických pravidel (<https://www.zspobezovice.eu> – sekce Školní jídelna), poučení třídními učiteli.
- Seznámení a proškolení všech zaměstnanců - personálu podílejících se na přípravě a výdeji pokrmů dne 31. 08. 2020.
- Dodržování zásad osobní a provozní hygieny.
- Dodržování pravidel personálem kuchyně, pedagogickými a provozními zaměstnanci.

### **Hygiena a školení**

- Pravidelná denní dezinfekce všech prostor kuchyně, skladů a jídelny.
- Přihlášení stravy provádí vedoucí ŠJ na celý měsíc elektronicky na STRAVA. CZ.
- Odhlášení stravy provádí strážníci sami dle pokynů uvedených v informacích.
- Používání stávajících dezinfekčních prostředků dle pokynů výrobce.
- Vedoucí ŠJ proškolí pracovníky s pravidly osobní hygieny a přijatým pokynem ředitele školy č. 3.
- Pracovník ŠJ, který se necítí dobře a pociťuje příznaky infekčního onemocnění (včetně covid-19), nesmí vykonávat náplň práce, opouští v nejkratším možném čase s použitím roušky, dodržováním dalších obecně známých pravidel chování a jednání při podezření na nákazu tímto virem.
- Dodržování správného postupu mytí rukou (teplá voda, mycí prostředek, délka mytí, osoušení rukou, dezinfekce), dbát na prevenci kontaktu rukou s obličejem, ústy, očima a nosem.
- Časté mytí a dezinfekce pracovních ploch, pracovních pomůcek, výdejních ploch, klik dveří, zábradlí, madel, sociálních zařízení pracovníků.
- Po ukončení výdeje bude proveden důkladný úklid a dezinfekce dotčených prostor.

### **Příjem surovin**

- Do vnitřních prostor jídelny a kuchyně je zakázán vstup obchodních zástupců a řidičů.
- Příjem zboží bude odbaven personálem kuchyně u hlavního vchodu. Na chodbě budou odstraněny sekundární obaly a zboží bude uloženo do skladu. Pokud bude potřeba, provede personál dezinfekci primárních obalů.

- Po manipulaci s dodanými surovinami a příjmovými doklady si personál umyje ruce dezinfekčním mýdlem.
- Nebalené potraviny po vyjmutí z přepravních obalů budou ukládány na dezinfikovaná místa.

### **Příprava stravy a mytí nádobí**

- Důsledné dodržování pravidel osobní a provozní hygieny, HACCP, včetně častého mytí rukou.
- Dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe.
- Při manipulaci s potravinami a při přípravě pokrmů, které nejsou tepelně ošetřeny, používat jednorázové rukavice. Pracovníci nepracují naproti sobě.
- Dohotovené pokrmy důsledně přikrývat.
- Mytí nádobí probíhá při dostatečně vysokých teplotách, dodržovány nastavené mycí programy (mycí proces min. 60 °C), při ručním mytí je zajištěn finální oplach vodou o teplotě min. 85 °C.

### **Vstup strážníků do jídelny, organizace stolování a výdej stravy**

- Vstupní dveře do jídelny budou po celou dobu výdeje otevřeny (minimalizovaný kontakt s klikou). Strážníci budou do jídelny přicházet po skončení vyučování s vyučujícím a převezme si je pedagogický dohled.
- V jídelně zaměstnanci školy zajišťují dohled, organizaci stolování a dodržování hygienických postupů žáky (rozpis dohledů umístěn v jídelně).
- Strážníci provedou důkladné umytí a dezinfekci rukou, které osuší do papírové utěrky.

Harmonogram výdeje dle rozvrhů tříd:

1. výdej 11.25 h
2. výdej 12.15 h
3. výdej 13.10 h

- Výdej probíhá dvěma směry. Horní částí jídelny přicházejí žáci na polévku. Dohled nalévá polévku a podává lžíci. Dohled má k dispozici jednorázovou zástěru a rukavice.  
Ve spodní části jídelny dohled zajišťuje plynulý příchod žáků na výdej druhého chodu a odebírání zabalených příborů.
- V jídelně se žáci zdržují pouze na dobu určenou ke konzumaci oběda.
- Personál kuchyně připraví před výdejem zabalený příbor a skleničku na nápoj na určené místo.
- Saláty jsou podávány v samostatných miskách.
- Samoobslužný výdej je zrušen.
- Pokud při konzumaci oběda musí strážník na WC, po návratu si dezinfikuje ruce před vstupem do jídelny.
- Strážník dodržuje zásady osobní a respirační hygieny. Pokud při konzumaci oběda musí kašlat nebo kýchat, tak do jednorázového kapesníku, který následně vyhodí a provede hygienu rukou.
- Nádobí, příbory odnášejí žáci na určené místo. Personál po každém výdeji dezinfikuje stoly a vyvětrá jídelnu. Židle se dezinfikují společně s úklidem jídelny 1krát denně.
- Zaměstnanci a žáci školy jsou povinni řídit se tímto pokynem.

- Při porušení pravidel bude stravování se strážníky ukončeno.

### **Výdej stravy cizím strážníkům – žákům a zaměstnancům Základní školy a Odborné školy Horšovský Týn**

- Strážníci budou do školy přicházet po skončení vyučování s vyučujícím a AP přezouvárnou.
- Strážníci provedou důkladné umytí a dezinfekci rukou, které osuší do papírové utěrky.
- V horní části jídelny zaměstnanci ZŠ a OŠ zajišťují dohled, organizaci stolování a dodržování hygienických postupů žáky.
- Harmonogram výdeje v 11.00 h
- Dohled nalévá polévku a podává lžíci. Dohled má k dispozici jednorázovou zástěru a rukavice. Zajišťuje výdej druhého chodu, výdej zabalených příborů, nápojů a salátů.
- V jídelně se žáci zdržují pouze na dobu určenou ke konzumaci oběda.
- Personál kuchyně připraví před výdejem zabalený příbor a skleničku na nápoj na určené místo.
- Saláty jsou podávány v samostatných miskách.
- Samoobslužný výdej je zrušen.
- Pokud při konzumaci oběda musí strážník na WC, po návratu si dezinfikuje ruce před vstupem do jídelny.
- Strážník dodržuje zásady osobní a respirační hygieny. Pokud při konzumaci oběda musí kašlat nebo kýchat, tak do jednorázového kapesníku, který následně vyhodí a provede hygienu rukou.
- Nádobí, příbory odnášejí žáci na určené místo. Personál po výdeji dezinfikuje stoly a vyvětrá jídelnu. Židle se dezinfikují společně s úklidem jídelny 1krát denně.
- Zaměstnanci a žáci ZŠ a OŠ jsou povinni řídit se tímto pokynem.
- Při porušení pravidel bude stravování s cizím strážníkem ukončeno.

### **Výdej stravy cizím strážníkům**

- Výdej stravy bude probíhat od 10.30 do 11.00 h pouze výdejním okénkem.
- Cizí strážníci mají vstup do budovy školy zakázán.
- Strážníci jsou poučeni o dodržování hygienických opatření a zásad.
- Strážníci dodržují nádoby v čistotě, aby nebyl ohrožen zdravotně nezávadný provoz školní jídelny.
- Cizí strážníci jsou povinni řídit se tímto pokynem.
- Při porušení pravidel bude stravování s cizím strážníkem ukončeno.

V Pobežovicích dne 1. 9. 2020

.....  
Ing. Petr Lehner  
ředitel školy