

Dodatek č.1 - sanitační řád kuchyně pro školní stravování

Vypracoval:	Hana Galušková, VŠJ
Schválil:	Zděňka Baladová, ředitelka
Dodatek směrnice nabývá platnosti ode dne:	14.5.2020

Mimořádná opatření v období výskytu nemoci COVID-19

DOPORUČENÍ KHS K HYGIENICKO-EPIDEMIOLOGICKÝM OPATŘENÍM

Co udělat před znovuotevřením školy a školní jídelny:

1. Seznámit všechny dotčené osoby se změněnými principy + proškolit zaměstnance mateřské školy.
2. Vybavit se pomůckami pro zajištění provozní a osobní hygieny.
3. Provedení důkladného úklidu a dezinfekce všech prostor.

- Mít přehled o přítomnosti osob v objektu mateřské školy. V případě epidemiologického šetření se bude zjišťovat přítomnost osob v kontaktu s potvrzeným onemocněním COVID-19 v mateřské škole a provozovně zpětně dle data.
- Aktualizovat kontakty.

Sanitační plán školního stravování

- Určený pro zaměstnance kuchyně
- Odstranění hrubých nečistot.
 - stíráním, mytím, kartáčováním nebo smetením
- Čištění, případný oplach po čištění.
 - omýváním, postřikem nebo ponořením
 - čisticí prostředky nemíchat s dezinfekčními prostředky!!!
 - používat ochranné pomůcky rukavice a roušky
- Vlastní nanesení dezinfekčního prostředku.
 - omýváním, postřikem nebo ponořením
 - koncentrace dle pokynů výrobce
 - příprava v co nejkratší době před použitím
 - nemíchat s čisticími prostředky!!!
 - používat ochranné pomůcky
 - používat dezinfekci na ruce Anti-Covid, Isolda
 - používat dezinfekční prostředky na plochy a povrchy Imagin

- Při manipulaci s potravinami, které se dále tepelně nepracovávají, při manipulaci s transportním nádobím, příbory, atd. musí personál používat jednorázové rukavice. Jednorázové rukavice by neměly být používány v potravinářském prostředí jako náhrada za mytí rukou. Virus COVID-19 může kontaminovat jednorázové rukavice stejným způsobem, jakým se dostane na ruce pracovníků. Je podstatné si uvědomit, že odstranění jednorázových rukavic může vést ke kontaminaci rukou.
- Dezinfekční prostředky na ruce je nutné vnímat jako další opatření, které však nenahrazuje mytí rukou v tekoucí teplé vodě s mýdlem a po dobu min 20 sekund.
- S ohledem na původce onemocnění je vhodné aplikovat mytí stolního nádobí v myčce s vodou o teplotě min 60 °C po dobu 30 minut s obvyklými mycími prostředky. Při jiném způsobu mytí se vyžaduje oplach při teplotě 65 °C. Nádobí se neutírá a nelesťí, je možné sušení vzduchem.
- Při výdeji jídla personál používá rukavice a roušky.
- Je zamezeno samoobslužnému režimu dětí při stravování, tzn. dětem se vydávají příbory, nalévá se polévka, nalévají se nápoje, servírují se ovocné svačinky v jednorázovém množství a nejsou k dispozici společné talíře například s ovocem a zeleninou.

Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení tohoto dodatku směrnice je statutárním orgánem školy pověřena vedoucí školní jídelny Hana Galušková.
2. Dodatek směrnice nabývá účinnosti dnem: 14.5.2020

.....
ředitelka Mateřské školy

.....
vedoucí školní jídelny

Byli seznámeni tito zaměstnanci kuchyně:

Křížanová Martina

Kuřinová Karla