	Příloha č. 1 – Sanitační a vnitřní řád ŠJ a výdejny	Vydáno dne: 30.4.2020
		Strana 1 (celkem 3)
Vypracovala: Ing. Vladislava Janíčková		

Tento dokument řeší školní stravování realizované na SŠ a stravování cizích strávníků na základní provozní podmínky po dobu trvání potřeby dodržování epidemiologických opatření a doporučení.

Organizační zásady


- Zjednoduší se jídelníček, aby bylo možno dodržet pravidla, uvedená v tomto materiálu, zejména s ohledem na přípravu a výdej nebalených pokrmů.
- **Školní stravování – v běžné podobě.**

Vstup žáků do stravovacího prostoru a organizace stolování

- Zabezpečit podmínky pro vhodné mytí rukou strávníků (např. jednorázové papírové ručníky), dezinfekční prostředek.
- Před vstupem do stravovacího prostoru si všichni umyjí ruce, případně si je dezinfikují.
- Pokud je to možné, udržovat po dobu výdeje dveře / vstupy do jídelny otevřené, aby se minimalizoval kontakt s klikou nebo madlem/.
- Zaměstnanci nevykonávají dohled, stravují se odděleně od žáků.
- Pedagogičtí pracovníci organizují přístup k výdeji stravy jednotlivě a bezpečně.

Výdej a stolování

- Před výdejním pultem je doporučený odstup strávníků ve frontě, raději přistupovat jednotlivě.
- Při výdeji minimalizovat úzký kontakt pracovníka jídelny se strávníkem.
- Zamezit, aby vydávané pokrmy mohly být kontaminovány (přikrytím, nebo dostatečným odstupem od strávníků).
- Personál stravu vydává v rouškách nebo s respirátorem a jednorázových rukavicích.
- Zrušit veškerý samoobslužný výdej příborů a tácků.
- Zrušit veškerý samoobslužný výdej nebalených potravin a pokrmů (např. kusové ovoce, zelenina, saláty, polévky, kompoty, pečivo, z důvodu prevence "přehrabování").
- Všechny nebalené potraviny vydává pouze pracovnice na výdej stravy.
- Vše je umístěno mimo dosah strávníka a strávníkovi vše vydává personál. v rouškách nebo respirátorech a jednorázových rukavicích.
- Doporučuje se nápoje vydávat rozlité do skleniček.
- Nádobý s nápoji musí být zakryté.
- Pokud při konzumaci oběda musí strávník na WC, musí si umýt / dezinfikovat ruce, jak při vstupu do jídelny.
- Častější mytí a dezinfekce stolů, židlí v jídelně a ve výdejně.
- Výdeje a stolování aplikovat přiměřeně dle možností pracovníků kuchyně.
- Při výdeji do jídelnosičů nepouštět cizí osoby do stravovacího prostoru a vydávat vždy s rouškou nebo respirátorem a s jednorázovými rukavicemi.

	Příloha č. 1 – Sanitační a vnitřní řád ŠJ a výdejny	Vydáno dne: 30.4.2020
	Vypracovala: Ing. Vladislava Janíčková	Strana 2 (celkem 3)


- Vždy si při činnosti, která souvisí s výdejem jídlonosiče si umýt ruce a vyměnit jednorázové rukavice, vydezinfikovat pracovní povrch.

Hygiena obecně a školení

- Provádět pravidelnou dezinfekci kanceláře vedoucí jídelny a zázemí pro pracovníky školní jídelny.
- Provádět pravidelnou dezinfekci prostor ve styku s potravinami i několikrát za den a to vždy, když se ukončí některá z činností.
- Vedoucí ŠJ proškolí všechny pracovníky ve ŠJ k pravidlům osobní hygieny a opatřením, která budou přijata v souvislosti se současnou mimořádnou situací.
- Pracovník ŠJ, který se necítí dobře a pociťuje příznaky nemoci, nesmí vykonávat svou práci a musí opustit provoz.
- Dodržovat správný postup mytí rukou (teplá voda, vhodný prostředek, délka mytí, osoušení rukou, příp. dezinfekce), omezit podávání rukou, dbát na prevenci kontaktu rukou s obličejem, ústy, očima, nosem.
- Zajistit a používat vhodné dezinfekční prostředky.
- Doporučuje se ve snaze o co nejúčinnější dezinfekci v žádném případě nezvyšovat koncentraci dezinfekčních prostředků nad pokyny dodavatele.
- Častěji mýt a dezinfikovat pracovní povrchy, pracovní pomůcky včetně "kontaktních součástí" jako jsou např. kliky dveří, zábradlí, madla technologií, ventily apod. a sociální zařízení pracovníků.
- Při mytí nádobí upřednostnit strojní mytí. Při strojním mytí nádobí svévolně nezasahovat do nastavených programů myček (teplota, doba).
- **Při ručním mytí nádobí zajistit co nejvyšší teplotu a častou výměnu vody. Zejména při ručním mytí bílého nádobí a příborů používat přidělený čistící prostředek s dezinfekčním účinkem s následným oplachem. U používaných prostředků se řídit návodem výrobce prostředku /ředění prostředku, doba působení / .**

Příjem surovin

- Omezit vstup cizích osob (např. obchodních zástupců, řidičů) do vnitřních prostor provozu, zamezit podávání si rukou. Minimalizovat kontakt pracovníků ŠJ s dodavateli během přebírání zboží.
- Po manipulaci s dodanými surovinami a příjmovými doklady si umýt ruce a použít dezinfekci.
- Zamezit vnášení přepravních obalů / sekundárních obalů do čistých částí provozu, resp. stanovit si prostor / místo, kam až mohou být vneseny (kde a kdy bude docházet k vybalování).
- Nebalené potraviny po vyjmutí z přepravních obalů ukládat do dezinfikovaných nádob (mísy /plata /přepravky apod.), na dezinfikovaná místa. Pokud potraviny nebyly dodány v sekundárních obalech, zvážit možnost dezinfekce primárních obalů.

	Příloha č. 1 – Sanitační a vnitřní řád ŠJ a výdejny	Vydáno dne: 30.4.2020
		Strana 3 (celkem 3)
Vypracovala: Ing. Vladislava Janíčková		

Příprava stravy

- Důsledné dodržování pravidel osobní a provozní hygieny, SVHP, včetně častého mytí rukou.
- Při manipulaci s potravinami a při přípravě pokrmů používat roušky nebo respirátory, při manipulaci s potravinami a při přípravě pokrmů, které nejsou tepelně ošetřeny (např. saláty), používat jednorázové rukavice.
- Pokud to lze, omezit počet pracovníků na jednom místě (při jedné pracovní činnosti) v jednom okamžiku současně, příp. vykonávat pracovní činnosti tak, aby pracovníci nepracovali naproti sobě.
- Dohotovené pokrmy důsledně přikrývat.

K organizaci školního stravování je několik stručných bodů, které doporučuji plně respektovat:

Trvale nosit ochrannou roušku nebo respirátor.

Ochranné pomůcky udržovat v čistotě a zajistit jejich včasnou výměnu v průběhu směny, a to zejména v případě poškození, znečištění nebo opotřebení.

Zamezit kontaktu holé ruky s potravinou nebo pokrmem v dostatečné míře používat jednorázové rukavice a pracovní náčiní.

Dodržovat hygienické mytí rukou vč. následné dezinfekce, u všech umývadel stravovacího provozu zabezpečit po celou provozní dobu individuální prostředky k mytí a osoušení rukou – tekuté mýdlo, papírové ručníky a dezinfekci.

U vstupních dveří do stravovacího prostoru budou připraveny papírové ručníky a dezinfekci.

Nosit pouze čistý a funkční pracovní oděv a pracovní obuv.

Mít dostatečnou zásobu pracovního oblečení k včasné výměně v průběhu pracovní doby.

Pracovníci používají roušku nebo respirátor.