**Příručka systému kritických bodů (HACCP)**

**Dodatek č. 3**

**Hygienická opatření obecně:**

**mimořádná hygienická opatření vzhledem k epidemiologické situaci od 1. 9. 2020:**

* Provádět pravidelnou **dezinfekci všech prostor školní kuchyně včetně šatny**.
* Přihlášky a odhlášky ze stravování se provádí **elektronicky, telefonicky.**
* **Vedoucí ŠJ proškolí pracovníky o pravidlech osobní i provozní hygieny** s opatřením, která budou přijata v souvislosti se současnou epidemiologickou 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** (s virucidním účinkem; virucidní = zneškodňující viry). 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 i strávníků.
* Při mytí nádobí upřednostnit**strojní mytí při 60 stupních.**
* Při strojním mytí nádobí svévolně nezasahovat do nastavených programů myček (teplota, doba).
* Při ručním mytí nádobí zajistit co **nejvyšší teplotu tekuté vody**.

**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**, přejímku surovin provádí hlavní kuchařka. Suroviny vždy přeskládá do vlastních čistých nádob, přepravky dodavatelů nesmí do provozních prostor školní jídelny.
* **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.

**Příprava stravy**

* **Důsledné dodržování pravidel osobní a provozní hygieny, včetně častého mytí a dezinfekce rukou.**
* 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**.

**Vstup strávníků do jídelny a organizace stolování**

* Škola zajistí v jídelně **dohled**, který upozorňuje strávníky na povinnost hygienického chování.
* **Před vstupem do jídelny si všichni strávníci dezinfikují ruce. K osušení rukou používají jednorázové papírové ručníky.**
* Po dobu výdeje jsou dveře do jídelny otevřené, aby se minimalizoval kontakt s klikou, madlem.
* Zaměstnanci školy, kteří nevykonávají dohled v jídelně, se stravují odděleně od žáků, dodržují všechna ustanovení tohoto dodatku.
* Pokud dítě onemocní, zákonný zástupce nemoc dítěte oznámí SMS na mobil do jídelny a oběd si v první den nemoci může vyzvednout osobně v jídelně v době od 11.30 h – 11.45 h. do jednorázového menu boxu, který dodá jídelna.

**Výdej obědů a stolování**

* **Při výdeji je minimalizován úzký kontakt pracovníka jídelny se strávníkem**.
* **Je nutné zamezit kontaminaci**vydávaných **pokrmů, na výdejním okénku nesmí být umístěny žádné potraviny** (pečivo, ovoce, saláty).
* Pracovnice kuchyně vydávají stravu a přijímají použité nádobí v jednorázových **rukavicích.**
* **Je zrušen veškerý samoobslužný výdej příborů, nebalených potravin, pokrmů** **a pití**. Všechno je umístěno mimo dosah strávníka. Strávníkovi je na předem dezinfikovaný tác postupně pokládán kuchařkou u výdejního okýnka příbor, polévka v misce, hlavní jídlo na talíři, sklenice s nápojem, případně salát, ovoce, nebo jiný doplněk oběda.
* Pokud při konzumaci oběda musí strávník na WC, musí si umýt / dezinfikovat ruce, jak při vstupu do jídelny.
* Pokud si bude chtít strávník oběd přidat, odevzdá svůj použitý talíř do okýnka s odběrem špinavého nádobí a jde k okýnku, kde dostane „přídavek“ na čistý talíř.
* Po ukončení konzumace si děti na pokyn dozoru jednotlivě s bezpečnými rozestupy odnesou použité nádobí ke sběrnému oknu. Pracovnice jídelny odebírají nádobí k umývání v jednorázových rukavicích.
* Po výdeji je **prostor jídelny vyvětrán, použité stoly a židle dezinfikovány** pracovnicemi kuchyně.

**Sanitace**

* Zaměstnanci školní jídelny pravidelně provádějí sanitaci dle sanitačního plánu. Úklid a dezinfekce je navýšená zejména na rizikových místech, např. hygienická zařízení, kliky, manipulační náčiní, výdejní a konzumační prostory a veškerá pracoviště po skončení pracovních činností.
* Je prováděna průběžná výměna úklidových pomůcek, hadrů, houbiček apod.
* Jsou používány vhodné mycí a dezinfekční prostředky. Dezinfekční prostředky s plně virucidním účinkem. Jsou dodržovány předepsané ředění dezinfekčních prostředků a aplikační časy včetně důkladného oplachu u oplachových prostředků.
* Pravidelně se provádí obměna úklidových a především dezinfekčních prostředků.

………………………

Zapsala dne 19.8.2020 vedoucí ŠJ