

Manuál pro školní jídelny

Organizační zásady

- **Ředitel školy dá vedoucí stravování seznam žáků**, kteří se přihlásili do školy, a školní jídelna připravuje obědy jen pro tyto strážníky.
- Doporučuje se **zjednodušit jídelníček ŠJ** tak, aby bylo možno dodržet pravidla, uvedená v tomto materiálu, zejména s ohledem na přípravu a výdej nebalených pokrmů.
- Pokud to snížený počet strážníků umožňuje, **rozdělit personál na dva týmy**, které se vzájemně v provozně nepotkávají a nebude se měnit jejich složení. Střídání týmů zajistit přes víkend.

Hygiena obecně a školení

- Provádět pravidelnou **dezinfekci kanceláře** vedoucí jídelny.
- **Upřednostnit bezhotovostní platby**, přihlášky a odhlášky ze stravování **elektronicky**.
- **Vedoucí ŠJ proškolí pracovníky 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** (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 strážníků.
- 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 zvážit použití dezinfekčního roztoku 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.

Příprava stravy

- **Důsledné dodržování pravidel osobní a provozní hygieny, SVHP, včetně častého mytí rukou.**
- Při manipulaci s potravinami a při přípravě pokrmů používat **roušky** (příp. jinou ochranu nosu a úst), 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 strážníků do jídelny a organizace stolování

- Zabezpečit **podmínky pro vhodné mytí rukou strážníků** (např. jednorázové papírové ručníky), dezinfekční prostředek.
- **Před vstupem do jídelny si všichni umyjí ruce, příp. si je dezinfikují.**
- Pokud je to možné, udržovat po dobu výdeje dveře / vstupy do jídelny otevřené, aby se minimalizoval kontakt s klikou, madlem.
- Ředitel školy zajistí, aby **strážníci přicházeli do jídelny po skupinách**, tak aby byl splněn doporučený počet osob v jídelně. K tomuto stanoví takový harmonogram, aby bylo možno dodržet povolenou zákonem stanovenou délkou výdeje. **Skupiny budou odpovídat skupinám ve třídách, jejich složení se nebude měnit.**
- Škola zajistí v jídelně **dohled**, který upozorňuje strážníky na povinnost hygienického chování, ev. zajišťuje dezinfekci terminálů, ventilů nápojových automatů apod.
- V jídelně je **odebráním židlí** nastaven vhodný počet současně se stravujících strážníků a dostatečný odstup mezi nimi (doporučená vzdálenost min. 1 metr). V případě pevných setů jsou „nadbytečné“ židle **výrazně označeny**.
- Zaměstnanci školy, kteří nevykonávají dohled v jídelně, se stravují odděleně od žáků.
- **Doporučuje se, aby objednávání stravy probíhalo přes internet.** Pokud to nelze a musí probíhat prostřednictvím terminálů, ředitel školy zajistí jejich častější dezinfekci. Objednávací terminál bude v provozu jen v době výdeje.
- Pokud strážníci používají u výdeje kontaktní identifikační karty nebo čipy (které se musí dotknout čtecího zařízení), jsou povinni je před vstupem do jídelny dezinfikovat. Doporučuje se přechod na bezkontaktní technologii nebo kontrolu výdeje zajistit jinými prostředky.

Výdej a stolování

- **Před výdejním okénkem je naznačen doporučený odstup strážníků ve frontě** (např. pomocí barevné vyznačovací samolepící podlahové pásky).
- **Při výdeji minimalizovat úzký kontakt pracovníka jídelny se strážníkem.**
- **Zamezit kontaminaci** vydávaných **pokrmů** (přikrytím, nebo dostatečným odstupem od strážníků u okénka).
- Personál stravu vydává v **rouškách** (příp. s jinou ochranou nosu a úst) a jednorázových **rukavicích**, a to i v případě, že ji strážníkům vydává mimo výdejní okénko.
- **Zrušit veškerý samoobslužný výdej příborů, ubrousků, nebalených potravin a pokrmů** (např. kusové ovoce, zelenina, saláty, polévky, kompoty, pečivo - z důvodu

prevence „přehrabování“). Vše je umístěno mimo dosah strážníka a strážníkovi **vše vydává personál v rouškách a rukavicích.**

- Doporučuje se, aby strážník dostal ubrousek na podnos na položení příboru a nebalených potravin / pokrmů.
- Doporučuje se nápoje vydávat rozlité do skleniček přímo strážníkovi. Není-li to možné, zajistit častou dezinfekci vypustných ventilů nádob s nápoji. **Nádoby s nápoji musí být zakryté.**
- Strážníci i dohled jsou v jídelně v rouškách vyjma doby vlastní konzumace stravy. **Roušku si odloží do sáčku / krabičky,** kterou si přinesou s sebou.
- Pokud při konzumaci oběda musí strážník na WC, musí si umýt / dezinfikovat ruce, jak při vstupu do jídelny.
- **Pečlivé mytí podnosů** (pokud lze, tak i jejich dezinfekce) po každém použití.
- Častější mytí a dezinfekce stolů, židlí.
- **V MŠ body týkající se výdeje a stolování aplikovat přiměřeně dle možností;** personál roznáší dětem stravu, příbory, talíře, nápoje ke stolům; při příp. transportu stravy do pavilonů / tříd dbát na zakrytí pokrmů.