

https://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=5058:usmernenie-hlavneho-hygienika-slovenskej-republiky-kepnevadzke-kolskych-stravovacich-zariadeni-poda-s-24-zakona--3552007-z-onochrane-podpore-a-rozvoji-verejneho-zdravia-anonzmene-andoplneni-niektorych-zakonov&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153

Usmernenie hlavného hygienika Slovenskej republiky k prevádzke školských stravovacích zariadení podľa § 24 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov



Streda, 09. marec 2022 08:02

Tento dokument sa vydáva s cieľom poskytnúť usmernenie pre prevádzku školských stravovacích zariadení v rámci uvoľňovania opatrení Úradu verejného zdravotníctva SR a v súvislosti so stravovaním príslušníkov ozbrojených síl SR v ŠSZ počas mimoriadnej situácie.

Všeobecné povinnosti zamestnancov školských stravovacích zariadení:

- pokiaľ zamestnanec žije v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou z ochorenia COVID-19, alebo bol s takouto osobou v kontakte, musí bezodkladne oznámiť túto skutočnosť zamestnávateľovi – zamestnávateľ bude ďalej postupovať v zmysle aktuálne platnej vyhlášky k izolácii osôb pozitívnych na ochorenie COVID-19 a karanténe osôb, ktoré prišli do úzkeho kontaktu s osobou pozitívnu na ochorenie COVID-19 – aktuálne sa povinnosť karantény nevzťahuje na osoby očkované alebo na osoby, ktoré prekonali ochorenie COVID-19, tieto osoby nie je potrebné vylúčiť z prípravy stravy, pokiaľ nemajú klinické príznaky ochorenia;
- v prípade podozrenia na výskyt ochorenia COVID-19 postupovať podľa krízového plánu, ktorý tvorí súčasť prevádzkového poriadku, tento plán odporúčame ponechať v platnosti aj naďalej – najmä vypracovať postupy, ako bude zabezpečená prevádzka školskej jedálne v mimoriadnej situácii – v prípade výpadku zamestnancov z dôvodu izolácie alebo karantény na ochorenie COVID-19;
- dodržiavať frekvenciu a spôsob sanitácie a dezinfekcie v prevádzke (druhy používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, čistiacich pomôcok) a viesť súvisiacu dokumentáciu, vrátane spôsobu príjmu a preberania surovín tak, ako má zariadenie uvedené v prevádzkovom poriadku;
- vstupujú na pracovisko len v čistom a vo vhodnom pracovnom odevu, vrátane pokrývky hlavy a dodržiavajú zásady osobnej hygieny, čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok, neopúšťajú pracovisko v pracovnom odevu, majú možnosť výmeny pracovného odevu v prípade jeho znečistenia, nemajú na rukách počas práce šperky, hodinky a iné ozdobné predmety a v pracovnom odevu majú len čistú vreckovku,
- umývať si ruky často mydlom a teplou vodou a dezinfikovať si ruky pred vstupom na pracovisko a pred začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení, po úprave šatstva a osobitne po použití toalety;
- nosiť preventívnu ochrannú pomôcku na prekrytie horných dýchacích ciest (rúško/respirátor) počas výdaja stravy v zmysle aktuálne platných vyhlášok ÚVZ SR,
- používajú pri výdaji hotových pokrmov jednorazové rukavice,
- nedotýkať sa neumytými rukami očí, nosa i úst;
- vyhýbať sa na pracovisku a mimo pracoviska blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia;
- dodržiavať prísne hygienický spôsob prípravy pokrmov - dodržiavanie zásad systému HACCP;
- dezinfikovať povrchy stolov, povrchy okna na výdaj stravy a okna na zber použitého stolového riadu;
- naďalej zostáva v platnosti zákaz vstupu nepovolaným osobám do priestorov ŠSZ.

Stravovanie detí v MŠ

- podľa miestnych podmienok, počtu detí a personálu je možné technicky zabezpečiť školské stravovanie v bežnej podobe za dodržania prísnych hygienických opatrení;
- výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti;
- stravu musí vydávať personál, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú a neberú si ani príbory;
- pri príprave jedál a pri vydávaní je nutné dodržiavať sprísnené hygienické pravidlá,
- ak je to možné, v prípade spoločnej jedálne sa odporúča nastaviť režim stravovania detí na zmeny tak,

aby sa deti z viacerých tried nestretávali v spoločnej jedálni, príp. zabezpečiť také rozmiestnenie stolov v jedálni, aby boli deti z jednotlivých tried od seba v dostatočnom odstupe.

Stravovanie žiakov ZŠ

- podľa miestnych podmienok, počtu detí a personálu je možné technicky zabezpečiť prípravu stravy v školskom stravovacom zariadení v bežnej podobe, pri zachovaní sprísnených hygienických opatrení;
- pri vstupe do školskej jedálne zabezpečiť dezinfekciu;
- výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti;
- žiaci si jedlo a nápoje sami odoberajú cez výdajné okno v školskej jedálni;
- v prípade ponuky formou šalátových pultov, za predpokladu, že zariadenie má dostatok personálu, tieto personálne kapacity využiť na obsluhu stravníkov; pri nedostatku personálu sa žiaci môžu obsluhovať sami, pod dozorom pedagogického zamestnanca.

Stravovanie cudzích stravníkov a seniorov

Zabezpečovanie stravy cudzím stravníkom, vrátane seniorov, môže byť realizované osobným odberom do obedárov mimo výdajného okienka pre žiakov a personál školy.

Stravovanie príslušníkov OZ SR formou priamej konzumácie jedál v školských jedálňach v čase mimoriadnej situácie vzhľadom na konflikt na Ukrajine

Podľa § 8 ods. 5 vyhl. č. 527/2007 poskytovanie stravovacích služieb verejnosti v jedálni musí byť časovo alebo priestorovo oddelené od stravovania žiakov a detí. Rozsah stravovacích služieb musí byť v súlade s priestorovou kapacitou a vybavením jedálne a nesmie ohrozovať zdravotnú neškodnosť podávaných pokrmov a dodržiavanie zásad prevádzkovej a osobnej hygieny.

Zabezpečovanie stravy pre príslušníkov ozbrojených síl SR **je možné realizovať aj formou priamej konzumácie v školských jedálňach** za vyššie uvedených podmienok, so striktným časovým oddelením konzumácie stravy žiakov a príslušníkov ozbrojených síl SR. Časové oddelenie je nevyhnutné nielen z hygienického, ale aj psychologického hľadiska vo vzťahu k deťom. Ako prvým v poradí je potrebné zabezpečiť výdaj stravy deťom a žiakom a až po skončení ich konzumácie je možné zabezpečiť výdaj pokrmov a ich priamu konzumáciu aj pre príslušníkov ozbrojených síl SR v rozsahu, primeranom výrobnéj kapacite daného školského zariadenia a zároveň priestorovej kapacite a vybaveniu jedálne.

Po ukončení konzumácie stravy príslušníkmi ozbrojených síl je nevyhnutné vykonať dôkladnú dezinfekciu a sanitáciu pracovných plôch a všetkých povrchov v kuchyni, ako aj jedálni.

Toto usmernenie nadobúda účinnosť dňa 14.03.2022 a ruší sa ním usmernenie číslo SOPZŠČ/4317/98672/2020 zo dňa 11.06.2020.

PhDr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD., MPH
hlavný hygienik Slovenskej republiky