**Zariadenia školského stravovania za účelom prípravy stravy pre deti alebo seniorov**

Minister školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky **obnovuje prevádzku zariadení školského stravovania** (zariadení školského stravovania za účelom prípravy stravy pre deti alebo seniorov) **v rozsahu a za podmienok uvedených v opatrení Úradu verejného zdravotníctva SR** č. OLP/3991/2020 z 13. 5. 2020:

**Zariadenia školského stravovania za účelom prípravy stravy pre deti alebo seniorov sú súčasne povinné dodržiavať nasledovné:**

**Ad I/ pre seniorov:**

1. Prevádzkovateľ zariadenia školského/predškolského stravovania oznámi miestne príslušnému regionálnemu úradu verejného zdravotníctva v Slovenskej republike, že bude realizovať poskytovanie **stravy pre seniorov**.

2. **Prevádzkovateľ predloží pred zahájením tejto činnosti na miestne príslušný regionálny úrad verejného zdravotníctva dodatok prevádzkového poriadku, vypracovaný na aktuálne podmienky pre konkrétne zariadenie** a v nadväznosti na aktuálnu situáciu v súvislosti s ochorením COVID -19, ktorý musí obsahovať najmä:

**A/ Preventívne opatrenia pre zamestnancov:**

- relevantný spôsob kontroly aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov (zmeria si teplotu sám doma, v prípade zvýšenia teploty nad fyziologickú úroveň nejde do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrujúceho lekára, lekára kontaktuje aj v prípade zdravotných ťažkostí v súvislosti s respiračným systémom (kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha);

- pokiaľ zamestnanec žije v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou s ochorenia COVID-19, alebo bol s takouto osobou v kontakte, alebo v blízkej rodine je niektorý príslušník rodiny v karanténe, bezodkladne oznámi túto skutočnosť zamestnávateľovi – v takomto prípade je z prípravy stravy vylúčený;

- preškoliť a viesť dokumentáciu o preškolení zamestnancov o poznatkoch, všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi každý zamestnanec ohľadom ochorenia COVID-19;

- upraviť spôsob sanitácie v prevádzke (druhy používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, čistiacich pomôcok), vedenia dokumentácie o vykonávaní sanitácie v prevádzke;

- **rešpektovať zásady pre zamestnancov vypracované v súlade s odporúčaniami MZ SR pre verejnosť, najmä:**

- **umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd**. Ak nie je k dispozícii mydlo a voda, treba použiť dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;

- **nedotýkať sa neumytými rukami očí, nosa i úst;**

- **zakrývať si nos a ústa** pri kašľaní a kýchaní jednorazovou papierovou vreckovkou a následne ju zahodiť do koša;

- **vyhýbať sa blízkemu kontaktu** s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia;

- dodržiavať **vzdialenosť najmenej dva metre** medzi sebou;

- nechodiť do oblastí **s vysokou koncentráciou ľudí**;

- v domácnosti dbať na **zvýšenú dezinfekciu povrchov**;

- **nosiť ochranné rúško v uzavretých priestoroch**, na **nákupoch, v hromadnej doprave**, všade tam, kde sa **zhromažďuje väčší počet** ľudí;

- v prípade ochorenia zostať doma a telefonicky kontaktovať svojho zamestnávateľa a ošetrujúceho lekára, ktorý určí ďalší postup liečby;

- spôsob dodávania, príjmu a preberania tovaru;

- spôsob prípravy pokrmov – prísne **dodržiavanie zásad systému HACCP** - základným predpokladom systému je dodržiavanie správnej výrobnej a hygienickej praxe, ktorá tvorí základ a vytvára vhodný rámec systému kritických bodov pri výrobe a manipulovaní s potravinami;

- **spôsob balenia a výdaja stravy a povinnosti pre zamestnancov, ktorí zabezpečujú balenie stravy:**

- spôsob balenia stravy pre dodávanie stravy do zariadení, ktoré prevádzkovateľ dodáva v prepravných termonádobách resp. termoportov

- spôsob balenia stravy pre rozvoz

- **balenie stravy je možné vykonávať len do jednorazových nevratných obalov**;

- spôsob rozvozu stravy, vykonávanie sanitácie a dezinfekcie prepravného vozidla, dezinfekcie termoportov, termonádob;

- zákaz **pohybu cudzích osôb v priestoroch zariadení školského stravovania**;

**B/ Súčasťou prevádzkového poriadku musí byť aj vypracovaný krízový plán, ktorý**

**musí obsahovať:**

1. **Kapacitu** stravovacieho zariadenia (počet pripravených jedál).

2. **Zodpovednú osobu za prevádzku, zástupcu - telefonický kontakt, mailovú adresu, tak, aby vždy bola jedna zodpovedná osoba zastihnuteľná, vrátane osobnej prítomnosti v prevádzke**.

3. V prípade ochorenia alebo nariadenej karantény zamestnancovi prevádzky zariadenia školského stravovania musí spôsob riešenia prípravy stravy (napr. vytvorenie pracovných skupín, ktoré podľa rozpisu pripravujú stravu a tieto skupiny nie sú vo vzájomnom kontakte).

**Ad II/ pre deti:**

1. **Pre prípravu a výdaj stravy obdobne platia ustanovenia uvedené v bode I. vrátane vypracovania prevádzkového poriadku**.

2. Pre deti je možné pripravovať a podávať stravu podľa materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie vydaných MŠVVaŠ SR

**Strava bude deťom distribuovaná prostredníctvom ich rodičov, alebo zákonných zástupcov, ktorí stravu fyzicky vyzdvihnú pri výdajnom okienku za dodržania nasledovných hygienických podmienok:**

- vhodného prekrytia horných dýchacích ciest (rúško, šál, šatka)

- dodržiavanie 2 m odstupov

- rešpektovanie minimálneho kontaktu, vrátane zákazu podávania rúk.

- personál, vydávajúci výrobky, je povinný používať jednorazové rukavice