

DODATEK

HACCP pro stravovací provozy nad rámec stávajících hygienických předpisů v souvislosti s uvolňováním opatření s výskytem COVID 19

Platný pro: Základní škola a Mateřská škola Golčův Jeníkov, příspěvková organizace

Zpracovatel příručky HACCP: Míchalová Martina

Po vyhlášených opatřeních se dočasně upravuje HACCP takto:

- 1/ Před stravovací místností umístit dezinfekci rukou, dodržet návod na použití – koncentrace a dobu expozice, aby byla dezinfekce účinná a plně virucidní účinek
- 2/ Dodržet **dočasné** podmínky počtu strážníků a jejich rozestupů
- 3/ Omezit nabízený sortiment na jedno kompletní menu nebo studené obědové balíčky
- 4/ Vyloučit křížení vstupu zaměstnanců jídelny do provozovny s ostatními zaměstnanci školy.
- 5/ V technologických skupinách příručky HACCP **v kroku příjem zboží** zamezit vstupu všech dodavatelů do prostoru stravovacího provozu. Převážné obaly dle možností ihned vrátit, využít přeskladnění do vlastních obalů.
- 6/ **V kroku skladování** zboží dodané v originál kartonových obalech, pokud budou otevřeny a odebráno zboží, karton-obal bude odstraněn ze skladu.
- 7/ **V kroku výdej pokrmů**
 - dodržet mimořádné pracovní pomůcky- rouška, brýle, štít, jednorázové rukavice a zástěry
 - na nezbytně nutnou dobu zrušit samoobslužný výdej (příbory, saláty, kompoty, moučníky, ovoce, zelenina, nápoje, mazání svačin v MŠ, odběr stravy z nabízených mís
 - dohlížet na rozestupy při odběru stravy – vyznačení podlahových značek v souladu s pokyny
 - skupina 15 osob, která se nemění se nesmí potkávat s jinou skupinou- rozdělení jídelny barevnými pruhy
 - v první den neplánované nepřítomnosti bude strava vydána do jednorázových potravinových obalů
 - dietní pokrm donášený bude předán do stravovacího provozu až v době oběda, při ohřívání používat jen nádoby k účelu diety-používat jednorázové rukavice a zástěry
 - závodní stravování časově oddělit od výdeje pro žáky, příbor vydávat z výdejního okénka
 - výdej pro cizí strážníky provádět pouze časově odděleno a používat jen „**okénko pře ulici**“
 - stravování mimo školní jídelnu preferovat formou „**okénko pře ulici**“ , do jednorázových obalů včetně použití jednorázových příborů
 - pokud je strava vydávána formou studených potravinových balíčků, jsou vydány přímo do učebny
- 8/ Provést úpravu **sanitačního řádu** dle místních podmínek jednotlivých provozů, zvláštní pozornost je nutné věnovat dezinfekčním postupům s dodržáním virucidního účinku působení a pravidelné střídání dezinfekčních prostředků.
- 9/ Doplňen a aktualizován **vnitřní řád ŠJ** se zavedením změn a opatření v souvislosti se stávajícím COVID19
- 10/ Provést **mimořádné školení** všech zaměstnanců, pracovní odpovědnosti a rozdělení jednotlivých kompetencí v rámci kolektivu - zápis doložit.

Dodatek COVID 19 k zpracovanému systému HACCP je nedílnou součástí příručky zpracovaných kritických bodů HACCP do doby než budou opatření ukončena.

Dodatek nabývá platnost dne: od 25. 5. 2020

Za stravovací zařízení: Míchalová Martina

Razítko:

OSOBNÍ HYGIENA

nad rámec běžných činností přijatých krizovým opatřením související s uvolňováním přijatých opatření s výskytem COVID 19 při opětovném otevření stravovacích provozů.



