

# BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

## k zabránění šíření nemoci COVID-19 od 1. 9. 2020



Dezinfikujeme  
pracoviště



Myjeme a dezinfikujeme si ruce

1. Výdej stravy se provádí podle Vnitřního řádu ŠJ, pokynů ředitele školy a časového harmonogramu vypracovaného dle Manuálu MŠMT.
2. Do prostoru jídelny je povolen vstup pouze strávnickům s objednanou stravou. Strávníci dbají pokynů učitelů a zaměstnanců ŠJ.
3. Platí zvýšená hygienická pravidla a provádění úklidu. Strávníci si musí před jídlem umýt a vydezinfikovat ruce. U vstupu do školní jídelny je umístěn zásobník s 6dezinfekcí.
4. Stravu, příbory, pití, saláty, moučníky, ovoce – vydává personál ŠJ. Je zrušen samoobslužný výdej.
5. Dodržování zásad správné výrobní praxe /čistota, dezinfekce, dostatečná teplotná úprava, dodržování HACCP, mytí nádobí při min. teplotě 60°C, při ručním mytí s oplachem vodou o teplotě min. 85°C/ a osobní hygieny zaměstnanců.
6. Zajištění zvýšeného úklidu všech prostor za použití dezinfekce s plně virucidním účinkem (stoly, židle, povrchy, podlahy, sociální zařízení, splachovače, umyvadlové baterie, kliky, zábradlí atd.) dle aktualizovaného sanitačního řádu.
7. Zajištění větrání prostor.
8. Výdej stravy do jídonosičů a cizím strávnickům se provádí ve vymezeném čase tak, aby nebyl ohrožen zdravotně nezávadný prostor ŠJ.  
Strávník rozloží vlastní nádobí na ták, kuchař/ka bez přímého kontaktu naplní nádoby, strávník si ták odnese na vyhrazené místo, uzavře nádoby, ták pak odevzdá do špinavého nádobí. Průběžně dezinfikovány stoly, židle.
9. V případě konkrétních mimořádných situací se se postupuje podle pokynů KHS a platných mimořádných opatření vyhlášených KHS Královéhradeckého kraje nebo plošných nařízení Ministerstva zdravotnictví dle aktuální situace – např. ochrana úst a nosu ve vnitřních veřejných prostorech.

V Hradci Králové dne 21. 8. 2020

Schválil: ředitel školy

