**Informace k provozu školních jídelen od 1. 9. 2020**

**(dle manuálu MŠMT k provozu škol a školských zařízení)**

**Základní hygienická pravidla**

* Dodržování osobní a provozní hygieny
* Dezinfekce rukou, ploch, zařízení, předmětů
* Při podezření na onemocnění COVID-19 se řídit pravidly MZd ČR
* Ochrana úst a nosu ve vnitřních veřejných prostorách

**Doporučení:**

* Omezit pobyt zákonných zástupců dětí, žáků uvnitř budovy školy nebo školského zařízení
* **Minimalizovat kontakt mezi strávníky MŠ a ZŠ**. Oddělit jednotlivé skupiny strávníků.
* **Respektovat zásady správné výrobní a hygienické praxe** (čistota, dezinfekce, dostatečná tepelná úprava, uchování hotových pokrmů za dostatečné teploty - nad 60°C), oddělovat pracovní a civilní oděv, v pracovním oděvu neopouštět prostory školní jídelny
* **Zajistit mytí nádobí při min. teplotě 60°C**, při ručním mytí s oplachem vodou o teplotě min. 85°C.
* **Zajistit časté a průběžné větrání nejlépe okny** – čerstvým vzduchem
* **Zajistit u pracovníků školní jídelny nošení roušek, štítů nebo respirátorů ve společných prostorech školy (školní jídelna)**
* **Zajistit oddělení či co nejmenší kontakt různých skupin** – rozložit výdej do delšího časového úseku, vyčlenit v jídelně sektory pro jednotlivé skupiny strávníků
* **Zajistit mytí rukou a dezinfekci před odebráním jídla**
* **Neprovozovat samoobslužný výdej** (polévka, nápoje, saláty, příbory) – obslužnou péči – servírování a následnou dezinfekci mezi skupinami provádí Bc. Procházková Klára a Hovorková Jana
* Striktně **oddělit časově výdej pro cizí strávníky**
* **Po výdeji cizím strávníkům** zajistit očištění a dezinfekci stolu a výdejního prostoru
* Nastavit pravidla pro manipulaci s doneseným nádobím tak, aby nebyl ohrožen zdravotně nezávadný provoz školní jídelny (např. **Strávník rozloží vlastní nádobí na tác, kuchařka bez přímého kontaktu naplní nádoby, strávník si tác odnese na vyhrazené místo, uzavře** **nádoby, tác odevzdá do špinavého nádobí**.) Výdej do jídlonosičů probíhá ve stejnou dobu jako výdej pro cizí strávníky.
* Několikrát **denně provádět dezinfekci povrchů a předmětů** (kliky dveří, vypínače, baterie u umývadel, splachovadla, zásobníky mýdel a dezinfekce)
* **Denně provádět důkladný úklid školní jídelny** (konzumační prostor), úklid na mokro a následná dezinfekce – **provádí školnice MŠ**
* Při **praní prádla** dodržovat hygienická pravidla – prát **při teplotách nad** **60°C**, neskladovat společně čisté a použité prádlo (ručníky, utěrky, pracovní oděv, apod.)
* **Nezajišťovat žádné další akce v prostorách školní jídelny**

Zpracovala Šabatová Jaroslava – vedoucí školní jídelny ……………………………………………………………………

Dne : 31. 8. 2020

Za organizaci schválila Kopecká Marta, Mgr. - ředitelka ZŠ a MŠ ……………….…………………………………….