



## ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Trnavská cesta 52  
P.O.BOX 45  
826 45 Bratislava



Bratislava, 22.5.2020  
SOPZŠČ/4317/94825/2020

### 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**

*Tento dokument sa vydáva s cieľom poskytnúť usmernenie pre obnovenie prevádzky školských stravovacích zariadení v zmysle opatrenia Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky č. OLP/4204/2020 zo dňa 22.05.2020*

#### Všeobecné povinnosti zamestnancov školských stravovacích zariadení:

- vypracovať dodatok k prevádzkovému poriadku, s organizáciou režimu stravovania počas otvorenia prevádzky zariadení školského stravovania v čase mimoriadnej situácie; nie je potrebné zaslanie na posúdenie na RÚVZ;
- kontrolovať si aktuálny zdravotný stav (ráno pred odchodom do práce si zmerať teplotu, v prípade zvýšenia teploty nad 37,5 °C zostať doma a túto skutočnosť bezodkladne oznámiť zamestnávateľovi; následne kontaktovať ošetrojúceho lekára 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, musí bezodkladne oznámiť 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 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;
- umývať si ruky často mydlom a teplou vodou;
- 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 na pracovisku a mimo pracoviska blízkeho kontaktu s ľuďmi, ktorí javia príznaky respiračného ochorenia;
- dodržiavať vzdialenosť najmenej jeden a pol metra medzi sebou;
- dodržiavať prísne hygienický spôsob prípravy pokrmov - dodržiavanie zásad systému HACCP;
- upraviť povinnosti pre zamestnancov, ktorí zabezpečujú balenie a výdaj stravy;
- zamestnanci školskej jedálne výrobné priestory počas pracovnej doby neopúšťajú, iba v mimoriadnych prípadoch, aby sa minimalizovalo epidemiologické riziko pri výrobe jedál a nápojov;
- zabezpečiť balenie a výdaj stravy externým stravníkom a deťom, ktoré pokračujú iba v dištančnom vzdelávaní s tým, že bude zriadené výdajné okienko tak, aby sa eliminoval kontakt s internými stravníkmi za dodržania nasledovných hygienických podmienok:
  - rešpektovanie minimálneho kontaktu, vrátane zákazu podávania rúk
  - personál, vydávajúci stravu, je povinný používať jednorazové rukavice
  - pre seniorov vyhradiť časový interval odberu stravy tak, aby nedochádzalo k ich kontaktu so zákonnými zástupcami alebo poverenými osobami
  - výdaj pokrmov do jednorazových obalov (pre deti a j seniorov)
- dezinfikovať povrchy stolov po každej skupine.
- príbor zabaliť do servítky a tak vydávať stravníkom, resp. na stôl v jedálni

#### Stravovanie detí v MŠ

- podľa miestnych podmienok, počtu detí a personálu je možné technicky zabezpečovať 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;
- v prípade, ak je to možné, organizovať stravovanie detí v miestnosti, kde sa skupina zdržuje počas dňa; v tých prevádzkach, kde pracovné stoly v herniach slúžia aj pre stolovanie pokrmov;
- v prípade stravovania v jedálni materskej školy organizovať stravovanie detí tak, aby sa skupiny detí nepremiešavali;
- stravu musí vydávať personál spolu s čistým hygienicky baleným príborom, deti si sami jedlo a nápoje neodoberajú a neberú si ani príbory;
- pokiaľ sa stravovanie v školskej jedálni zabezpečuje v sprievode pedagogických zamestnancov, tak s dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom;
- pri príprave jedál a pri vydávaní je nutné dodržiavať sprísnené hygienické pravidlá.

#### Stravovanie detí I. stupňa ZŠ

- podľa miestnych podmienok, počtu detí a personálu je možné technicky zabezpečovať prípravu stravy v školskom stravovacom zariadení v bežnej podobe, pri zachovaní sprísnených hygienických opatrení;
- pri vstupe do školskej jedálne zabezpečiť dezinfekciu;

- počas prítomnosti v školskej jedálni si deti prekrývajú horné dýchacie cesty rúskom, ktoré je možné sňať počas konzumácie obeda;
- výdaj jedla je potrebné uskutočniť do troch hodín od jeho prípravy v záujme dodržania epidemiologickej bezpečnosti;
- v prípade stravovania v jedálni základnej školy odporúčame stravovanie v skupinách tak, ako sú žiaci v triedach tak, aby sa skupiny nepremiešavali;
- stravu vydáva personál spolu s čistým hygienicky baleným príborom;
- žiaci si jedlo a nápoje sami odoberajú cez výdajné okno v školskej jedálni. Pokiaľ sa stravovanie v školskej jedálni zabezpečuje v sprievode pedagogických zamestnancov – vychovávateľov ŠKD, tak s dokladaním jedál, nápojov a príborov vypomáha sprevádzajúci pedagogický zamestnanec v rámci výchovy a vzdelávania k stravovacím návykom;

#### Spôsoby zabezpečenia stravovania mimo objektu zariadenia pre deti a mládež:

1. ak sa strava pripravuje v školskej kuchyni, ktorá sa nachádza mimo objektu zariadenia pre deti a mládež, dováža sa vo vozidle, ktoré je vyčlenené na tento účel, v prepravných termónadobách a termoportoch. Ak sa nachádza v školskom zariadení výdajná kuchynka, je povolený dovoz stravy v gastronádobách a výdaj stravy bude riešený na tanieri;
2. v prípade, že zariadenie pre deti a mládež nemá v objekte zriadenú výdajnú kuchynku a žiaci sa počas školského roka stravovali v jedálni iného školského stravovacieho zariadenia, je potrebné zabezpečiť dovoz stravy v jednorazových nevrátnych obaloch (príbor sa bude používať buď jednorazový, alebo umožniť, aby si každý žiak nosil svoj vlastný príbor, zabalený v papierovej servítke, uloženej v mikroténovom vrecku). Takýto spôsob stravovania je možné zabezpečiť aj v náhradných zariadeniach vyčlenených na výučbu detí a žiakov ako sú napr. CVČ, knižnice, ZUŠ, atď.);
3. ak prevádzkovateľ zariadenia vyčlení na stravovanie detí účelové zariadenie, ktoré má zabezpečenú výdajnú kuchynku (napr. priestory v kultúrnom dome), môže zabezpečiť dovoz stravy a výdaj stravy ako je uvedené v bode č. 1.

**Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.**  
**hlavný hygienik Slovenskej republiky**