

## **Příloha č. 1: Výdejna a jídelna – hygienický manuál k Směrnici ředitelky školy COVID-19 Provoz školy ve školním roce 2020/2021 vzhledem ke COVID-19**

### **Zaměstnanci školní výdejny**

1. Musí respektovat zásady správné výrobní a hygienické praxe.
2. Před přípravou a vydáváním stravy žákům a zaměstnancům školy dodržují zásady hygieny o mytí a dezinfekci rukou.
3. Neumožní samoobslužný výdej jídla, tj. odebírání příborů z hromadných zásobníků a využívání samoobslužných bufetů (nápoje, polévky, saláty).
4. Zajistí mytí nádobí při dostatečně vysokých teplotách (mycí proces v myčce nádobí vodou o teplotě min. 60 °C).
5. Při ručním mytí zajistí finální oplach vodou o teplotě min. 85 °C.

### **Pedagogický dozor v jídelně**

- Hlídá, že se žáci chovají dle následujících pravidel:

### **Žáci**

1. Při odchodu do jídelny odchází hromadně celá třída.
2. Takto se postaví do fronty na výdej oběda. Další třída stojící ve frontě za ní udržuje nejméně dvoumetrový odstup.
3. Před vstupem do jídelny si každý vydezinfikuje ruce dezinfekcí, která je umístěna před vstupem do jídelny.
4. Po vyzvednutí oběda si třída sedá do jednoho sektoru. (Jídelna je rozdělena na šest sektorů – jeden pro vyučující, pět pro žáky.)
5. Žáci další třídy si sedají vždy do co nejvzdálenějšího sektoru od nejobsazenější části jídelny.



## Uklízečky/uklízeči

1. V době podávání obědů alespoň jeden krát vydezinfikují stoly.
2. Po ukončení provozu výdejny a jídelny vydezinfikují výdejní plochy výdejny a stoly jídelny.

Personál výdejny byl informován o hygienických pravidlech dne:

Dne	Jméno	Podpis