

HIGIENSKA PRIPOROČILA ZA ČIŠČENJE ŠOLE v ČASU EPIDEMEJI COVID -19 vračanja otrok prve triade v osnovne šole

- pred ponovnim pričetkom pouka, čistilke šolo temeljito očistijo s sredstvi, ki jih redno uporabljajo za čiščenje prostorov
- pred ponovnim pričetkom pouka, hišnik pustiti teči vodo iz pipe vsaj 15 min, da se voda v vodovodnem omrežju zamenja
- čistilke in drugo tehnično osebje **pred pričetku pouka učilnice dobro prezračijo**, odprejo okna in vrata v učilnicah. Zaprte prostore je potrebno **večkrat dnevno temeljito prezračiti**, priporoča se po vsaki uri (na stežaj odprta okna). **Med poukom** za to poskrbijo učitelji v razredu.
- površine in predmete, ki se jih pogosto dotikamo (npr. kljuge, držala, stikala za luči, potezne vrvice v sanitarijah...) se morajo večkrat dnevno očistiti oz. razkužiti
- čistilke in drugo tehnično osebje v dopoldanskem času, **večkrat dnevno razkužijo površine in predmete, ki se jih pogosto dotikamo: kljuge razredov, stikala v razredu, pipe na umivalnikih, držala na stopniščni ograji ter pipe in sedalne površine na školjkah v sanitarijah**
- koši se izpraznijo **1x dnevno**, po potrebi tudi 2x dnevno.
- šolske prostore čistilke vsak dan temeljito počistijo. Prostore, ki so konstantno v uporabi, pa tudi razkužijo
- pred uporabo zunanjih sedalnih površin – klopi, čistilke oz. drugo tehnično osebje 1x dnevno oz. po uporabi razkuži

Pripravila:
Organizatorica prehrane in ZHRja:
Hani-Janja Plausteiner



Ravnateljica:
mag. Sonja Filipič



HIGIENSKA PRIPOROČILA ZA KUHINJE IN JEDILNICO v ČASU EPIDIMEJI COVID -19 vračanja otrok prve triade v osnovne šole

Pojav novega korona virusa pomeni dodatno tveganje v življenju in potrebo po spremembi obnašanja ter prilagoditvah.

DELO V KUHINJI

- kuharsko osebje se pred pričetkom dela preobleče v delovno obleko, pokrivalo za glavo in preobujejo v delovno obutev, pri tem upošteva varnostno razdaljo razmika 1,5m med osebami
- med delom nosijo zaščitne maske
- maske nosijo v skladu s pravilnim načinom nošenja in uporabe mask.
- maske si obvezno zamenjajo pred pričetkom deljenja kosila
- pred uporabo ter po odstranitvi maske si temeljito umijejo ali razkužijo roke. Maska mora segati od korena nosu do pod brado, med nošenjem naj se je osebe ne dotikajo
- delovna oblačila zamenjajo vsak dan
- uporaba dezinfekcijskega sredstva za roke je smiselna: pred začetkom dela, po prehajanju iz nečistega v čisti del v primeru opravljanja dela/opravlil v nečistem delu, pred razdeljevanjem obrokov hrane (zajtrk, malica, kosilo)
- nujno je redno in pravilno umivanje rok, po vsakem delu z surovimi živili, po delu v nečistem delu kuhinje, po prenašanju in razporejanju živil v skladišče, po uporabi telefona
- posebna pozornost mora biti namenjena pri vstopanju nezaposlenih oseb – različni šoferji, ki pripeljejo blago, potniki, NIJZ, ...vsak, ki vstopa si mora namestiti zaščitno masko in dezinficirati roke, kuharsko osebje pa si mora, če so bili v stiku z njim, po njihovem odhodu temeljito umiti roke oz. razkužiti roke
- osebje naj ohranjanja medosebne razdalje vsaj 1,5 do 2 metra
- redno čiščenje površin in pultov, v skladu z načrtom HACCP: po vsakem nečistem opravilu, je potrebno vse površine temeljito počistiti; po končanem kuhanju in končanem razdeljevanju hrane, se kuhinjske površine temeljito počistijo in razkužijo
- v primeru, da bi se pojavilo pri katerem od zaposlenih v kuhinji sum na okužbo, je potrebno izpeljati temeljito čiščenje in dezinfekcijo vseh površin v kuhinji, ki se uporabljajo za pripravo in razdeljevanje hrane
- ravnanje z živili mora potekati skladno z sistemom HACCP;
- jedilniki bodo enostavnejši, prilagojeni razmeram epidemije COVID-19
- malice se bodo pripravljale porcijsko, oziroma tako, da bo čim manj dela z razdeljevanjem
- malice bo vsak dan v razrede dostavilo tehnično osebje

- malice bodo v razredih razdelili učitelji. Pred in po deljenju hrane učencem, si mora učitelj temeljito umiti in razkužiti roke, ves čas tudi nosi zaščitno masko ter vzdržuje varnostno razdaljo vsaj 1,5 m.
- mize v razredih pred pričetkom malice in po koncu malice prebrišejo z razkužilom **učitelji**
- otroci si pred pričetkom malice obvezno temeljito umijejo roke, prav tako pred odhodom na kosilo, si v razredu temeljito umijejo roke
- po končani malici pospravijo in odnesejo posodo ter ostanke od hrane **tehnično osebje** nazaj v kuhinjo; po tem opravilu si ponovno temeljito umijejo in razkužijo roke

JEDILNICA

- v jedilnici se postreže samo kosilo
- v jedilnici bo lahko istočasno **največ 17 učencev**, temu številu je prilagojena postavitev miz in stolov, ki zagotavlja ustrezno varnostno razdaljo med učenci
- za vsako mizo bo sedel **samo en učenec**, hkrati bo vsaka druga miza prazna, kar bo omogočalo še dodatno ohranjati varnostno razdaljo
- učenci prihajajo na kosilo **po v naprej določenem razporedu** oz. urniku prihoda učencev na kosilo
- v jedilnico prihajajo posamezni oddelki učencev **posebej in ločeno**
- učenci preden gredo na kosilo, si v razredu **temeljito umijejo roke**
- pred vstopom učencev v jedilnico, tehnično osebje poskrbi, da si otroci še **razkužijo roke**
- kosilo se bo delilo v **2 jedilnicah –večja jedilnica in majhna jedilnica ter 1 razredu**
- v manjši jedilnici in razredu pripelje kosilo in razdeli kosilo učencem **kuharica**; prav tako po končanem kosilu odpelje iz prostora posodo in ostanke hrane
- v veliki jedilnici učenci pridejo na kosilo v naprej določenih skupinah; sami prevzamejo kosilo na pladnju
- ko učenci čakajo v vrsti na izdajo hrane, morajo biti med seboj **oddaljeni vsaj 1,5 m**
- medsebojno razdaljo med učenci, ki čakajo v vrsti na kosilo, bomo zagotavljali s **talnimi označbami, ki bodo med seboj oddaljene 1,5m**
- kuharsko osebje deli hrano zaščiteno z **zaščitno masko**
- po zaključku hranjenja, učenci počakajo pri mizi, da cela skupina zaključi s hranjenjem

- cela skupina lahko odide, ko jih učitelj razporedi v vrsto, z upoštevanjem varnostne razdalje 1,5 m drug med drugim, odidejo v razred
- **po odhodu** iz jedilnice, si v razredu **ponovno umijejo in razkužijo roke**
- ko en oddelek zapusti jedilnico, lahko pride drugi oddelek na kosilo
- po odhodu vsake skupine učencev, tehnično osebje **počisti in razkuži mize in stole ter prezračí prostor**
- pri izmenjavi učencev je obvezno, da se na poti iz jedilnice do učilnic ne srečujejo v skupinah, ker lahko nastane gneča na hodnikih in se ne more več zagotavljati varna medsebojna razdalja

Pripravila:
Organizatorica prehrane in ZHRja:
Hani-Janja Plausteiner



Ravnateljica:
mag. Sonja Filipič

