



OSNOVNA ŠOLA  
VODMAT

Ljubljana, Potrčeva 1



Ustanoviteljica  
Mestna občina  
Ljubljana



## HACCP načrt– DOPOLNILNI UKREPI (COVID)

avgust 2020

### 1.1. Splošni higieniški ukrepi

- Zaposleni v kuhinji morajo obvezno nositi zaščitno masko ves čas, ko so v kuhinji.
- Delovna oblačila so dolžni zamenjati vsak dan, oprati jih je potrebno vsaj pri 60°C.
- Medosebna razdalja med zaposlenimi je 1,5–2,0 m.
- Redno umivanje rok in čiščenje oz. razkuževanje površin in predmetov in s tem v preprečevanje kontaktnega prenosa (gl. priloga Načrt).
- V primeru, da voda in milo nista dostopna, si roke razkužimo z namenskim razkužilom za roke. Vsebnost alkohola (etanol, izopropanol) v razkužilu za roke naj bo od 60 do 80 %. Razkužilo za roke je namenjeno samo zunanji uporabi.
- Sredstva za čiščenje/razkuževanje površin niso namenjena čiščenju/razkuževanju kože.
- Umivanje ali razkuževanje rok je obvezno po vsakem prijemanju kljuk (npr. vstopanje v ali izstopanje iz kuhinje, pri odhodu na stranišče ali prihodu iz stranišča), ograje stopnišča ali po dotikanju drugih površin.
- Ne dotikamo se obraza (oči, nosu in ust) z nečistimi/neumitimi rokami.
- Upoštevanje pravilne higijene kašlja. Papirnat robček po vsaki uporabi odvržemo med odpadke in si nato umijemo roke z milom ter vodo.
- Zaprte prostore večkrat dnevno temeljito prezračimo, priporočamo po vsaki uri (na stežaj odprta okna).

#### 1.1.1. Sprejem živil- ukrepi

- V šolsko kuhinjo vstopajo samo kuhinjsko osebje, ostali le po potrebi(dostava živil) po predhodni najavi in ob upoštevanju vseh potrebnih ukrepov (nošenje obrazne maske, higiena rok, kašlja ...). O vseh zunanjih obiskovalcih, ki vstopajo v šolsko kuhinjo se za namen sledljivosti vodi evidenca (velja tudi za dostavo živil).
- Živila, ki so ob dostavi zapakirana še v originalno embalažo (karton, folija), se morajo predhodnem razkuževanju(prebrisati s krpo in razkužilom) odlagati na spodnjo polico shrambe, oziroma proč od nepakiranih živil, ki čakajo na razdeljevanje **ali** pa se jim ob sprejemu odstrani ovojna embalaža in shrani v čiste košarice ali plastične posode.
- Ob dostavi kosila iz transportnega vozila kuhinjsko osebje z razkužilom za površine in krpo obriše transportni kovček pred vstopom v kuhinjo.

## 1.2. Dopoldanska malica

Med odmori učenci ostajajo v matični učilnici. Učenci učilnic med odmori ne zapuščajo, razen za odhod na stranišče – posamezno in izmenjaje (nadzira učitelj, ki je v razredu).

- Malica je pripravljena enoporcijsko, hrana je v košarici oz. embalaži zaščitena s folijo oz. papirjem. Zelenjava se po potrebi nareže in v razred dostavi v posodi, pokriti s folijo.
- Učenci malicajo izključno v svoji matični učilnici.
- Pred in po malici učitelj odpre okna učilnice, da se prostor temeljito prezrači
- Hrano in pribor pri malici razdeli izključno učitelj, ki si pred tem temeljito umije roke z vodo in milom. Dežurstvo učencev je v času veljavnosti ukrepov ukinjeno.
- Malico pred matične učilnice pred pričetkom odmora za malico prinese za to določeno kuhinjsko osebje.
- Pred pričetkom malice učenci svojo mizo obrišejo s papirnato brisačko in razkužilom. Nato si temeljito umijejo roke z vodo in milom in naredijo pogrinjek iz papirnatega prtička.
- Po zaužitju ostanke malice odvržejo v zato namenjene koše – ločevanje odpadkov: papir, plastika, itd. Nato obrišejo svojo mizo s papirnato brisačko in razkužilom. Temu sledi temeljito umivanje rok z vodo in milom.
- V prvi triadi pri čiščenju in razkuževanju miz pomaga učitelj. V ostalih razredih ob nadzoru učitelja to opravijo učenci sami.
- Vse ostanke hrane in embalažo ter morebitno posodo in pribor (vrč, skodelica, košarica) po zaključeni malici odložijo na mizo pred matično učilnico. Po koncu odmora za malico jih odnese kuhinjsko osebje.
- **Hrano je prepovedano puščati v učilnici!** Učenec mora obrok pojesti. Če hrane ne poje, se jo vrne v košaro.

## 1.3. Popoldanska malica

- Popoldanska malica je pripravljena porcijsko za vsako skupino v posebno označeni vrečki.
- Popoldansko malico v jedilnici prevzame učitelj OPB, ki je s skupino na kosilu.
- Učenci malico pojedjo v matični učilnici, v času, ki ga določi učitelj ob upoštevanju in izvajanju enakih higienskih navodil, kot pri dopoldanski malici.

## 1.4. Kosilo

- Šola naredi razpored uporabe šolske jedilnice glede na število učencev, ki kosijo v šoli. Z razporedom seznanjeni učence.
- V jedilnici se postreže izključno kosilo. Pred prihodom v jedilnico si učenci umijejo roke, enako ob odhodu iz nje. V jedilnici je lahko maksimalno toliko učencev, da je zagotovljena predpisana medosebna razdalja in da ima vsak učenec na vsaki strani prazen stol.
- V izrednih primerih se lahko za skupino učencev določi matična učilnica, kamor učenci prinesejo pladnje s kosilom.
- Odgovorni dežurni učitelji ne smejo spustiti v jedilnico učencev, dokler se mesto ne sprostijo. Vsi stoli, ki se v jedilnici smejo uporabljati, so določeni.

- Pri izdajnem pultu se morajo učenci držati talnih označb za medsebojno razdaljo in smer gibanja (vhod in izhod).
- Pri kosilu sodelujejo učitelj, ki je otroke pripeljal na kosilo, določen dežurni učitelj v jedilnici ter dežurni učitelj v avli pred jedilnico.
- Učitelj, ki spremlja učence na kosilo ter učitelj, ki dežura v jedilnici, si pred vstopom v jedilnico temeljito umijeta roke z milom in vodo ter/ali razkužita roke.

Naloge dežurnega učitelja v jedilnici so:

- Učencu na pladenj postavi jedilni pribor in prtiček
- Po potrebi pomaga pri razdelitvi kosovnih živil (kruh, sok, sadje, jogurti...)
- Nadzoruje časovni potek kosila in upoštevanje medsebojne razdalje pri stanju v vrsti ter število učencev v jedilnici
- nadzoruje da se učenci sami NE DOTIKAJO pribora in živil, ki so v košarici (kruh, sadje, razne sladice in jogurti)

Naloge dežurnega učitelja v avli pred jedilnico so:

- nadzoruje, da učenci med čakanjem na kosilo v vrsti vzdržujejo primerno varnostno razdaljo
- nadzoruje, da učenci torbe odložijo na rumen oder pri oknu
- opozarja učence na ustrezno umivanje rok pred vstopom v jedilnico
- **URNIK KOSILA v jedilnici:**

ura	PON	TOR	SRE	ČET	PET
<b>12.00-12.20</b>	1.ab (41)	1.ab (41)	1.ab (41)	1.ab (41)	1.ab (41) 7.bD (9)
<b>12.25-12.40</b>	3.b (26)				4.ab (51)
<b>12.45-13.10</b>	7.-9. r. (razen ŠSP, ŠZZ)*	3.b (26), 4.b (ki niso na NŠP)	3.b (26), 4.ab (51)	7.-9. r. (razen ŠSP, ŠZZ)*	3.b (26), 7.a (9), 7.bF (12), 8.a (12), 9.bF (<11)
<b>13.15-13.30</b>	6.b (13), 5. r. (33)	8., 9. (43)	5.ab (33)	5.ab (33), 6.ab (28)	5.ab (33)
<b>13.35-13.50</b>	6.a (15), ŠSP, ŠZZ	6., 7. (48)	7.-9. r. (63)	3.b (26), ŠSP, ŠZZ	6.ab (28), 8.b (8), 9.a (11), 9.bD (<15)
<b>13.55-14.10</b>	4.ab (51)	4.a (26)+4.b (12), 5. r. (33)	6.ab (28)	4.ab (51)	

Med menjavo skupin je čas za razkuževanje in zračenje (izvaja čistilka).

**\*Obvezni izbirni predmeti se začnejo ob 13.10. Učitelj obveznega izbirnega predmeta učence pričaka v učilnici.**

V času od 12.45 do 13.10 učenci PS v jedilnico vstopajo z masko, ki jo med jedjo snamejo, ob vračanju pladnja in odhodu iz jedilnice pa jo spet uporabljajo.

- **KOSILO v učilnicah:**

Učenci 2.a (3. skupina OPB), učenci 2.b (4. skupina OPB) in 3.a (5. skupina OPB) jedo v učilnicah; po pouku razkužijo mize, si umijejo roke in gredo v jedilnico po pladenj s hrano in priborom ter ga skozi izhod iz jedilnice nesejo v učilnice. **Učitelj OPB naj poskrbi, da gredo po kosilo v jedilnico šele, ko dobijo kosilo tisti učenci, ki ob istem času jedo v jedilnici.** Ko vsi pojedjo, odnesejo pladnje skozi vhod v jedilnico do odlagalnega pulta. Po kosilu razkužijo mize v učilnici in si umijejo roke.

razred	skupina OPB	čas kosila	učilnica
2.a	3.	PO-SR: ob 12.45, ČE-PE: ob 12.00	50
2.b	4.		49
3.a	5.	PO: ob 12.00, TO-PE: ob 12.45	48

od 14.10 dalje čiščenje, pospravljanje, zračenje, razkuževanje

- Med vsako izmenjavo učencev (po razporedu) je potrebno jedilnico temeljito prezračiti, mize in stole pa razkužiti. To opravi zadolžena čistilka po razporedu.
- Zaposleni v kuhinji, ki je zadolžen za vmesno čiščenje in razkuževanje površin, lahko občasno pomaga pri razdeljevanju porcijskih sladici oz. jedi. Po vsakem čiščenju oz. pred vsakim ponovnim razdeljevanjem si mora obvezno umiti roke. O načinu in poteku dela mora odgovorna oseba seznaniti vse zaposlene v jedilnici, ki opravljajo vmesno čiščenje in občasno razdeljujejo jedi.
- Poti vstopa in izstopa v jedilnico se ne križajo, temveč potekajo po označenih koridorjih.

### 1.5. Drugi ukrepi

- Šola bo pred ponovnim pričetkom pouka poskrbela za intenzivno izpiranje vodovodnega omrežja tako, da se poveča pretok pitne vode v vodovodnem omrežju na vseh pipah v stavbi za najmanj 15 minut.
- Hišnik vsake 14 dni sname in očisti mrežice in druge nastavke vseh pip in jih očisti vodnega kamna in drugih oblog.
- Pred pitnik pri jedilnici se namesti oznaka o omejeni uporabi le tega (samo za točenje vode v bidone/plastenke, ki jih učenci prinesejo od doma).
- Učence se ob ponovnem začetku pouka seznaniti z uporabo lastnih plastenk ter polnjenja plastenk z vodo na pitnikih.
- Plastenke učenci ne polnijo na umivalniku pred jedilnico- ta je namenjen samo za umivanje rok pred vstopom v jedilnico.
- Starše učencev se pisno obvesti o obveznosti vsakodnevnega čiščenja plastenk, namenjenih za pitje vode.

- Vodstvo šole in odgovorna oseba za notranji nadzor HACCP seznanita kuhinjsko osebje in čistilke o sprejetih dopolnilnih ukrepih (zaznamek v zapisniku o izvedenem internem izobraževanju).

Ljubljana, 30. avgust 2020

Zapisala:

Cvetka Tomašič, odgovorna oseba za notranji nadzor Haccp

