



Příloha školního řádu č. 2

Provoz Školní restaurace Bečva v souvislosti s Mimořádným opatřením MZ ČR k zamezení šíření onemocnění COVID-19

Platnost: od 10. září 2020 do odvolání
Zajišťuje a odpovídá: vedoucí provozu SOP Bečva, UOV

Na základě Mimořádného opatření MZ ČR k ochraně obyvatelstva a prevenci nebezpečí vzniku a šíření onemocnění COVID-19 způsobené novým koronavirem SARV-CoV-2 ze dne 9. 9. 2020 stanovuji následující pravidla pro provoz Střediska odborné přípravy žáků Školní restauraci Bečva:

- Při vstupu do SOP Bečva zajistit v prostoru před školní jídelnou a v 2. NP před školní restaurací dezinfekci rukou pro strážníky i návštěvníky.
- Dezinfekce židlí a stolů v restauraci bude probíhat před usazením každé nové skupiny zákazníků.
- Nošení roušek žáky, učiteli odborného výcviku, obsluhujícím personálem, pracovníky připravujícími stravu a zaměstnanci, u nichž nelze zajistit výkon práce na jednom místě a ve vzdálenosti nejméně 2 metry do jiné osoby, je povinné.
- Výjimku tvoří pouze skupiny žáků, kteří připravují ve cvičné kuchyni v 3. NP stravu pouze pro sebe a výuka probíhá v oddělených prostorách, kam nemá přístup veřejnost. Ve společných prostorách SOP Bečva však platí povinnost nosit roušky i pro ně.
- Ochranné roušky použité k zakrytí dýchacích cest musí být udržovány v čistotě a musí být podle svého charakteru měněny (nejpozději za 2-4 hodiny nebo pokud je rouška vlhká). Jejich dekontaminace bude zajištěna na SOP Bečva, proběhne jejich vyprání alespoň na 60°C a následné vyžehlení. V případě jednorázových roušek budou hygienicky likvidovány v ochranných sáčcích do směsného komunálního odpadu.
- Zajistit, aby se neshromažďovaly osoby ve vzájemné vzdálenosti menší než 2 metry (s výjimkou společné skupiny hostů) včetně čekací zóny restaurace. .
- Dohlížet na nošení roušek pro zákazníky, které je povinné s výjimkou konzumace u stolu. Zákazník musí mít roušku vždy, když se vzdálí od stolu a ve všech společných prostorách.
- Informovat obsluhující personál, aby minimalizoval manipulaci s penězi (bankovkami a mincemi), upřednostňována by měla být bezkontaktní platba platebními kartami či mobilním telefonem.
- Dekontaminace použitého nádobí, příborů a sklenic, které nejsou jednorázové, bude probíhat podle standardního provozního řádu restaurace. Během procesu mytí/oplachování je doporučeno dodržování teplot nad 60°C.



- V prostorách restaurace, pokud to provozní a hygienické podmínky umožní, bude zabezpečeno časté větrání a pokud možno budou otevřena okna.
- Úklid toalet bude po otevírací dobu prováděn každou hodinu. Na toaletách bude průběžně doplňován toaletní papír, papírové ubrousky, mýdlo a dezinfekce rukou.
- Zvýšená pozornost bude věnována pravidelnému úklidu a mytí stolů, případně židlí a dalších předmětů, kterých se dotýkají či s nimi manipulují zákazníci.
- Po celou pracovní dobu dbát u personálu na časté umývání rukou mýdlem pod tekoucí pitnou vodou a zajistit dostatek jednorázových ubrousků. Umývání rukou personálu by mělo být nastaveno s ohledem na charakter vykonávané činnosti. Doporučeno je minimálně každých 60 minut, vždy však po manipulaci s rizikovými materiály a předměty (např. přepravními bednami, dokumenty od dodavatele při předávkách, platebními kartami, penězi apod.);
- Důrazně upozornit personál, že použití dezinfekce na ruce nenahrazuje pravidelné a časté mytí rukou vodou a mýdlem!
- Zaměstnanci provozovny nesmí vykazovat příznaky jakéhokoliv akutního respiračního či střevního onemocnění (zvýšená tělesná teplota, rýma, kašel, časté kýchání a smrkání, průjem, zvracení apod.). Zajistit kontrolu dodržování tohoto důležitého pokynu, nemocný personál nesmí mít přístup na pracoviště provozovny!
- Zajistit informování zákazníků o dodržování vysokého stupně osobní hygieny rozmístěním letáčků na stolech, vývěsky u vchodu do provozovny, informací s upozorněním na toaletách jako prevence všech respiračních a střevních onemocnění;
- Opakovaně proškolit zaměstnance v pravidlech k dodržování osobní a provozní hygieny, udržovat veškerá zařízení a prostory v čistotě a dodržovat běžné hygienické a sanitační postupy zavedené v provozovně dle stávající legislativy a pořídít o tom průkazný zápis.

V Přerově dne 9. 9. 2020

Ing. Martin Kovář
ředitel školy

Převzala: Jarmila Domesová

Dne: 9. 9. 2020



Záznam o proškolení zaměstnanců a učitelů odborného výcviku na SOP Bečva

Potvrzuji svým podpisem,

že jsem byl(-a) dnešního dne seznámen(-a) s Přílohou školního řádu č. 2 - Provoz Školní restaurace Bečva v souvislosti s Mimořádným opatřením MZ ČR k zamezení šíření onemocnění COVID-19, platnou od 10. 9. 2020.

V Přerově, 10. září 2020

Barbara Declan

Alena Dohnalová

Zbyněk Eller

Michal Jurečka

Alice Kellnerová

Irena Khomová

Vlasta Rebičová

Hana Šimečková

Simona Tobiášová

Marie Bednaříková

Helena Křištofová

Hana Kudová

Miroslav Štůrala

Hana Vodičková