

Dodatna pojasnila k higienskim priporočilom za čas sproščanja ukrepov COVID-19¹ glede izvajanja prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih (v nadaljevanju v zavodih)

OSNOVNA PRIPOROČILA ZA PREPREČEVANJE PRENOSA OKUŽBE Z NOVIM KORONAVIRUSOM so dosegljiva na: <https://www.nijz.si/sl/preprecevanje-okuzbe-z-virusom-sars-cov-2-v-obdobju-sproscanja-ukrepov>

Organizacija prehrane	<p>Organizacija prehrane se prilagodi možnostim (npr. prostorskim, kadrovskim, vzgojno-izobraževalnemu procesu, izvajanju veljavnih higienskih ukrepov).</p> <p>V času slabih epidemioloških razmer zaradi COVID-19 se lahko načrtujejo enostavnejši jedilniki: obroki, pripravljene z enostavnejšimi kuharskimi postopki in z manj sestavinami, izbira časovno manj zamudnih kuharskih postopkov (npr. postopki brez večkratnega ohlajevanja in ponovnega segrevanja). Tako pripravljene obroki naj še vedno sledijo prehranskim smernicam: vsebujejo vse priporočene skupine živil, so hranilno in energijsko ustrezni; vključujejo predpakirane ali že gotove jedi zgolj v izjemnih primerih (npr. pomanjkanje kuharskega osebja, zamuda pri dostavi, ipd.) in sledijo načelu pestrosti.</p>
------------------------------	---

¹ Higienska priporočila za vrtce v času epidemije covid-19. Dostopno na: https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/vrtci_s_prilogami.pdf

Higienska priporočila za izvajanje pouka v osnovni šoli (za učence prve triade in devetošolce) v času epidemije covid-19. Dostopno na:

https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/osnovne_ole_s_prilogami.pdf

Higienska priporočila za izvajanje pouka v osnovni šoli za preprečevanje širjenja SARS-CoV-2 priporočila za obdobje, ko se v državi pojavljajo posamični primeri COVID-19. Dostopno na:

https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/higienska_priporocila_za_izvajanje_pouka_v_osnovni_soli_za_preprecevanje_sirjenja_sars-cov-2_priporocila_za_obdobje_ko_se_v_drzavi_pojavljajo_posamicni_primeri_covid-19.pdf

Higienska priporočila za vrtce za preprečevanje širjenja SARS-CoV-2: Priporočila za obdobje, ko se v državi pojavljajo posamični primeri in skupki primerov COVID-19. Dostopno na:

https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/higienska_priporocila_za_vrtce_za_preprecevanje_sirjenja_sars-cov-2_priporocila_za_obdobje_ko_se_v_drzavi_pojavljajo_posamicni_primeri_covid-19_0.pdf

Higienska priporočila za pripravo na maturo, obdobje mature in bivanje v dijaškem domu v času epidemije COVID-19. Dostopno na:

https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/higienska_proporocila_za_srednje_ole_in_dijaske_domove.pdf

	<p>Odsvetuje se prinašanje hrane in napitkov od doma iz več razlogov; poveča se tveganje za zdravje (npr. alergije drugih otrok, zastrupitve, ker ni mogoče zagotoviti hladne verige), spodbuja se neješčnost in izbirčnost, kar vodi do neuravnoteženosti prehrane.</p> <p>Zaradi odsotnosti hladne verige in tveganja naknadnega onesnaženja naj se obroki zaužijejo v zavodu v času obroka in v predvidenem prostoru. Odnajanje hrane za kasnejšo uporabo se zato odsvetuje. Morebitne neprevzete obroke oziroma neporabljena živila (v kolikor so bila ustrezno zaščitena pred morebitnimi kontakti) lahko zavod ustrezno shrani in deli kasneje, skladno s sprejetimi pravili šolske prehrane.</p> <p>V trenutnih razmerah ni primerna uporaba samopostrežnih avtomatov s hrano in pijačo za mlajše osnovnošolske otroke, zaradi večje možnosti prenosa okužbe ob neupoštevanju navodil za uporabo. Zasebna raba bidonov/stekleničk je možna pod pogojem, da za njihovo higiensko vzdrževanje poskrbijo doma. Medsebojno izmenjevanje bidonov/stekleničk med uporabniki ni dopustno/varno.</p> <p>Svetujemo, da organizacija razdeljevanja hrane in izvajanje veljavnih higienskih ukrepov potekata pod nadzorom odrasle osebe.</p>
<p>Organizacija prehrane v jedilnici</p>	<p>Vsi uporabniki si morajo pred vstopom v jedilnico in pri izhodu umiti roke. Določeno naj bo največje število oseb, ki se lahko istočasno nahajajo v jedilnici (glede na možnost vzdrževanja medosebne razdalje 1,5 oz. 2 metra). Priporočamo, da se v jedilnici označijo stoli, ki se lahko uporabljajo. Prav tako naj se v jedilnici označi ustrezno razdaljo med učenci/dijaki. V primeru velikega števila učencev/dijakov se razdeljevanje obrokov organizira v več fazah in v manjših skupinah, ki se med sabo ne križajo. Pri menjavi skupin se prostor temeljito prezrači, mize in stoli pa razkužijo. Učenci/dijaki iz enega razreda oz. učne skupine, ki imajo v šoli kosilo, naj gredo na kosilo skupaj, v jedilnici naj bo hkrati čim manj učnih skupin.</p> <p>V kolikor se hodi po hrano k izdajnemu pultu, naj bo s talnimi označbami opredeljen enosmerni koridor dostopa do pulta in talne označbe 2 metrske razdalje med čakajočimi. Osebe naj izdaja hrano izza pregrade ali zaščiteno z ustrezno masko (kirurška IIR). Po zaključku hranjenja naj bo zopet s talnimi označbami opredeljen enosmerni koridor do izhoda z vmesno postajo za oddajo pladnja z umazano posodo. Jedilnica naj se večkrat dnevno kratkotrajno prezrači.</p> <p>Razdeljevanje obrokov na podružničnih šolah ali enotah vrtcev, ki nimajo lastne kuhinje, naj poteka pod enakimi pogoji, kot to velja za matične enote. Dodatno je treba zagotoviti le ustrezno dnevno razkuževanje kontaktnih delov transportnih posod (70% do 80% etanol).</p>
<p>Organizacija prehrane v učilnici/ igralnici</p>	<p>Za čas trajanja epidemioloških razmer se lahko malice delijo tudi v učilnicah ob veljavnih higienskih ukrepih (higiena/razkuževanje rok, nošnja maske). Med šolsko malico se po nepotrebnem ne zapušča učilnic.</p> <p>Pred in po hranjenju oz. pred in po deljenju hrane si je potrebno umiti / razkužiti roke. Otroke/učence/dijake se dosledno spodbuja k rednemu in pravilnemu umivanju rok (npr. po kihanju, kašljanju, uporabi stranišča, pred in po malici itd.). Pri delu z malčki v vrtcu si mora vzgojiteljica umiti / razkužiti roke tudi, preden pomaga drugemu otroku pri hranjenju. Ker ne more vzdrževati medosebne razdalje, naj se po možnosti izogiba položaju, kjer sta oba obraza v isti višini.</p>

Obroki iz kuhinje se predajo na vozičkih/pladnjih/v vedrih **na ustrezen način** - držala vozička/pladnja/vedra se pred prevzemom razkuži. Obroke se dostavi tako, da je čim manj možnosti stika z osebami izven skupine/razreda. Pri tem naj bodo posode z živili zaščitene s pokrovom/folijo/pokrovko, da ni možna naknadna kontaminacija.

Pred hranjenjem je treba vidno umazane **klopi / mize očistiti**. V vsakem razredu/igralnici naj bo na voljo opremljen umivalnik in/ali razkužilo. Svetujemo, da skupaj z obrokom učenci prejmejo tudi papirnat prtiček, na katerega lahko odložijo malico.

Pred in po obroku naj se učilnica/igralnica **dobro prezračí**.

Možnih je več načinov delitve:

- 1) Enoporcijsko oz. v kuhinji **individualno že odmerjeno hrano in pribor** (npr. na krožniku, pladnju) **se posamezniku brez neposrednega dotikanja razdeli v razredu/igralnici** v skladu z veljavnimi higienskimi ukrepi (umite/razkužene roke, nošnja maske). V kolikor pri razdeljevanju hrane pomaga zadolženi učenec/dijak, ta sme pomagati razdeljevati hrano le znotraj svojega razreda/skupine, ne pa tudi v ostalih razredih. V kolikor pribor ni že v kuhinji dodan individualno na pladenj/krožnik, naj bo **pribor individualno higiensko zaščiten** (npr. ovit v prtiček). Servirni pribor za enkratno uporabo ni potreben, ob upoštevanju veljavnih higienskih ukrepov.
- 2) V kolikor sistem enoporcijskega razdeljevanja (npr. na krožnik, na pladenj) v kuhinji ni izvedljiv, lahko, če gre samo za delitev npr. sira, kruha, napitka, sadja iz skupne posode, se lahko v skladu z veljavnimi higienskimi ukrepi (umite/razkužene roke, nošenje mask) pristopi k posamezniku, ki sedi na svojem mestu, in se mu **iz skupne posode individualno odmeri hrano s pomočjo prijemalk/vilic/prtička ter nalije napitek iz vrča** v skodelico. Predhodno se v razred/igralnico ustrezno higiensko zaščiten dostavi tudi jedilno posodo/prazne skodelice ter **individualno higiensko zaščiten pribor**.
- 3) V kolikor gre v razredu/igralnici za zahtevnejše porcioniranje (npr. mazanje kruha ali porcioniranih mlečnih jedi in drugih porcijskih jedi) iz večje skupne posode, **se v učilnici/igralnici predvidi razdeljevalni kotichek**, v katerem poteka razdeljevanje hrane podobno kot v jedilnici. V razdeljevalnem koticčku se v skladu z veljavnimi higienskimi ukrepi (umite/razkužene roke ter nošenje maske in predpasnika), **predvidi mizo** v bližini opremljenega umivalnika, ki jo je treba predhodno in po uporabi **obrisati z alkoholnimi robčki ali** s papirnato brisačko za enkratno uporabo in **razkužilom** (70% do 80% etanol). Podobno kot v jedilnici lahko posamezniki individualni dostopajo do mesta razdeljevanja z upoštevanjem minimalne medsebojne razdalje – lahko označeno na tleh).

V trenutnih razmerah **ni dopustno, da bi posamezniki sami posegali po živilih iz skupne posode** (npr. po sadju iz iste posode).

Delo v kuhinji	<p>Hrana in pribor naj se v kuhinji v čim večji meri odmerita enoporcijsko oz. individualno za posameznika (npr. na krožniku, pladnju). V tem primeru ovijanje pribora (v folijo, v prtičke) ni potrebno. Prav tako ni potrebno razdeljevanje enoporcijskih predpakiranih (kupljenih) izdelkov, kar se v skladu s smernicami zdravega prehranjevanja odsvetuje. Priporočamo, da se v čim večji meri skuša naročiti npr. enoporcijske štručke, ki niso predpakirane, sicer se kruh nareže na individualne kose, namaže namaze itd..</p> <p>V skladu z veljavnimi higienskimi ukrepi je potrebna nošnja ustreznih mask (skladno z navodilom MDPŠ) in njihova zadostna razpoložljivost. Zadostna naj bo tudi količina delovnih oblačil, ki jih je treba vsakodnevno zamenjati in prati pri temperaturi vsaj 60°C. Po vsaki zaključeni delovni fazi in po zaključenem delavniku se vse delovne površine očistijo in po potrebi razkužijo, več na: https://www.nijz.si/sl/navodila-za-ciscenje-in-razkuzevanje-prostorov-izven-zdravstvenih-ustanov-v-katerih-se-je-zadrzeval. Osebjem naj si redno in pravilno umiva/razkužuje roke.</p> <p>Osebjem naj bo seznanjeno s spremenjenim delovnim režimom, planom čiščenja za površine in prostore za čas virusne bolezni COVID-19.</p> <p>Prenos koronavirusa s hrano zaenkrat ni dokazan, zato naj ravnanje z živili poteka tako kot doslej skladno z dobro higienko prakso in HACCP načrtom.</p>
Dobava in prevzem živil	<p>Pri dobavi/prevzemu živil veljajo enaki pogoji in higienska priporočila kot veljajo za vse gostinske obrate. Treba je skrbeti, da pri prevzemu ne prihaja do križanja čistih in nečistih poti. Upoštevati je treba navodila glede odpiranja in hrambe embaliranih živil, zabojev z mesom, mlekom ipd.</p> <p>Po končanem prevzemu nove pošiljke živil, si osebje v kuhinji umije/razkuži roke.</p> <p>Potrebno je čiščenje/razkuževanje kljuk v območju kuhinje, skladišča, rampe za prevzem živil. V teh območjih naj bo na razpolago razkužilo za roke.</p>
Zunanji abonenti	<p>Pri pripravi obrokov za zunanje abonente veljajo enaki pogoji in higienska priporočila kot za vse gostinske obrate. Zunanji abonenti lahko prinesejo tudi svojo menažno posodo, ob upoštevanju veljavnih higienskih priporočil za osebni prevzem hrane na prevzemnih mestih, ki veljajo za gostinske lokale, smiselno lahko uporabite naslednja navodila: https://www.nijz.si/sl/navodila-za-osebe-ki-dostavljajo-hrano-na-dom-v-casu-epidemije-novega-koronavirusa-sars-cov-2.</p>
Delitev sadja/zelenjave npr. iz Šolske sheme	<p>Sadje in zelenjava iz sheme naj bosta dobro oprana v šolski kuhinji ter ob upoštevanju veljavnih higienskih ukrepov (nošnja maske, umite /razkužene roke) in individualno razdeljena vsakemu učencu posebej (v primeru jagodičja, češenj, malega paradižnika itd. naj bo delitev porcijska za vsakega učenca posebej, npr. v posodicah). V trenutnih razmerah ni dopustno, da bi posamezniki sami posegali po sadju in zelenjavi iz skupne posode oz. sadnega kotička.</p> <p>Pranje sadja/zelenjave naj poteka pod curkom pitne vode, kar je bistveno bolj učinkovito od pranja z namakanjem. Pri tem ne uporabljamo čistilnih sredstev ali raztopine sode bikarbone. Več lahko preberete na: https://www.nijz.si/sl/higienko-ravnanje-s-svezim-sadjem-in-zelenjavo.</p>

Organizacija praktičnega pouka priprave hrane	V kolikor razmere ne dopuščajo, da bi potekal praktični pouk kuhanja oz. ustvarjanja z živili, naj se to skuša zagotoviti le za manjšo skupino , ostali pa naj izvajajo druge podporne aktivnosti vezane na kulturo prehranjevanja (npr. priprava pogrinjkov ipd.). Praktični pouk naj poteka le znotraj matične skupine, brez mešanja z ostalimi skupinami ter v predhodno razkuženih prostorih, če tako zahtevajo veljavni ukrepi. V kolikor ni predvideno, da bi se pripravljena hrana zaužila, le ta ne predstavlja tveganja zaradi Covid-19.
--	--