

PATVIRTINTA  
Kauno „Nemuno“ mokyklos  
direktoriaus 2020 m. balandžio 29 d.  
įsakymu Nr. V-48

## **MAISTO TVARKYMO KAUNO „NEMUNO“ MOKYKLOJE PASKELBUS KARANTINĄ TVARKOS APRAŠAS**

Valstybės lygiu šalyje paskelbus karantiną dėl koronaviruso infekcijos (COVID-19), Kauno „Nemuno“ mokyklos administracija įvertino situaciją (darbuotojų sveikatą, sumažėjusį darbuotojų skaičių, žaliavų kiekį, gaminamų produktų asortimentą, apimtis, technologijas, pakuotes ir pan.) ir taiko griežtesnes nei įprastai higienos užtikrinimo priemonės visuose maisto gamybos – priėmimo, sandėliavimo, perdirbimo, paskirstymo – etapuose, bei vykdo tinkamą darbuotojų apmokymą ir užtikrina, jog jie žinos ir tinkamai laikysis visų higienos ir maisto saugos reikalavimų.

**Jei dėl COVID-19 epidemijos sutriktų maisto produktų sudedamųjų ar su maistu besiliečiančių gaminių tiekimas, Kauno „Nemuno“ mokykla gali:**

- - Išimti iš recepto trūkstamą sudedamąją dalį ar pakeisti ją kita;
- - Pakeisti gamybos procesą ir užtikrinti maisto produkto saugą.

Pakeitus produkto sudėtinę dalį ar gamybos /perdirbimo procesą, Kauno „Nemuno“ mokykla peržiūrės ir maisto saugos valdymo sistemą (GHPT ar RVASVT) įtraukiant:

- - Rizikos, kuri galėjo atsirasti dėl pakeitimų, vertinimą (*Pvz. pakeitus sudedamąsias dalis, produkte gali atsirasti alergijas sukeliančių medžiagų ar jų pėdsakų, patiekalo terminio apdorojimo laikas, ir pan.*);
- - Numatys naujai identifikuotų rizikos veiksnių valdymą;
- - Atitinkamai pakeis reikiamus savikontrolės sistemos dokumentus: matuos/seks ir registruos patiekalų, šaldytuvų ir šaldiklių, greitai gendančių priimamų prekių temperatūras.

## **BENDROSIOS REKOMENDACIJOS MAISTO TVARKYTOJAMS KAUNO „NEMUNO“ MOKYKLOJE DARBUOTOJŲ ASMENS HIGIENA**

Kauno „Nemuno“ mokykla:

- taiko griežtesnes nei įprastai higienos užtikrinimo priemonės visuose maisto gamybos (žaliavų priėmimo, gamybos, sandėliavimo, paskirstymo) etapuose;
- užtikrina, kad asmenys dirbantys su maistu (virėjos, auklėtojos, auklėtojų padėjėjos ir kita) būtų tik sveiki darbuotojai, neturintys viršutinių kvėpavimo takų ligų, ūmių žarnyno

infekcijų ir kt. susirgimų požymių (pvz.: sloga, kosulys, čiaudulys, pasunkėjęs kvėpavimas, viduriavimas, vėmimas ir pan.);

- draudžia dirbti darbuotojams, kuriems privaloma izoliacija, izoliacijos laikotarpiu, išskyrus darbuotojus, dirbančius nuotoliniu būdu;
- užtikrina, kad darbuotojų sveikata būtų nuolat stebima ir, jei reikia, darbuotojų sveikatos klausimais konsultuojamasi Sveikatos apsaugos ministerijos nurodytais kontaktais;
- užtikrina, kad dažnai liečiami paviršiai įstaigų patalpose (durų rankenos, maisto produktų laikymo lentynos / dėžės / stelažai prekėms sudėti, kasos aparatai, atsiskaitymo kortelėmis aparatai ir kt.) ir maisto produktams/patiekalams pervežti skirtos transporto priemonės (pvz. vežimėliai pervežti pagamintą maistą iš virtuvės į grupes) būtų dezinfekuojami dažniau nei įprasta - ne rečiau kaip du kartus per dieną;
- užtikrina, kad personalas būtų tinkamai apmokytas maisto higienos reikalavimų, vykdoma efektyvi priežiūra, kaip personalas laikosi higienos reikalavimų, o asmens higienai užtikrinti, t. y. rankoms nusiplauti, tualetai būtų tinkamai įrengti ir aprūpinti (su šiltu tekančiu vandeniu, skystu muilu, specialiomis rankų ir paviršių dezinfekcinėmis priemonėmis).
- reikalauja iš darbuotojų rankas plauti: prieš pradėdant darbą; prieš tvarkant termiškai apdorotą ar vartoti paruoštą maistą; tvarkant žalią mėsą, žuvį ar kt. termiškai neapdorotą maistą; sutvarkius atliekas; pabaigus valymo, dezinfekcijos darbus; pasinaudojus tualetu; pavalgius; parūkius; nusičiaudėjus, išsipūtus nosį; dirbus su pinigais; dirbus su dokumentais; dirbus su kompiuteriu/telefonu;
- jei darbuotojai darbo metu naudoja vienkartinės pirštines, užtikrina, kad rankas jie plautų ar dezinfekuotų prieš apsimaudami, keisdami ir nusiėmę pirštines. Jei naudojamos vienkartinės pirštines, būtina užtikrinti, kad darbo vietose būtų jų pakankamai (įskaitant skirtas pasikeitimui);
- užtikrina, kad vienkartinės pirštines nebūtų dezinfekuojamos skysčiais ir naudojamos pakartotinai jas nusiėmus;
- reikalauja iš darbuotojų tvarkant maistą vengti liesti rankomis veidą, akis, nosį, burną ir kt., laikytis kosėjimo, čiaudėjimo etiketo (kosėti ar čiaudėti prisidengus vienkartinė servetėle arba į sulenktos alkūnės vidinę pusę);
- užtikrina, kad atsiimant maistą iš virtuvės būtų laikomasi atstumo ir dėvimos apsaugos priemonės (veido kaukė), vienu metu maistą atsiimti gali viena grupė;
- užtikrina, kad darbuotojai, tvarkantys gatavus maisto produktus (tuos maisto produktus, kurie skirti tiesioginiam žmonių vartojimui ir kurių nereikia išvirti arba kitaip perdirbti, tam kad būtų pašalintas arba iki priimtino lygio sumažintas atitinkamų mikroorganizmų kiekis), darbo metu dėvėtų veido kaukes.

- Užtikrina, kad priimat ir išduodant maisto produktus kuo mažiau būtų kontaktuojama su kitais asmenimis. Pristatomas maistas paliekamas lauke ant stelažų/dėžių pakeltų nuo žemės, šalia maisto sandėlio durų. Jei kartu su prekėmis pateikiamos popierinės sąskaitos-faktūros (SF), kurios įstaigos darbuotojų pasirašomos, pervežėjas jas palieka kartu su maisto produktais ir kito prekių pristatymo metu apsikeičiama SF (tiekėjas atveža naują prekes su nauja SF ir pasiima senas pasirašytas SF).

### **TERITORIJOS, PATALPŲ, ĮRENGINIŲ, INVENTORIAUS, ŽAISLŲ PRIEŽIŪROS KAUNO „NEMUNO“ MOKYKLOJE**

- Įstaigos sklypas / teritorija sistemingai valomas, prižiūrimas.
- Šiukšlių konteineriai reguliariai ištuštinami, valomi, dezinfekuojami.
- Įstaigos patalpos, įrenginiai ir kitas inventorius prižiūrimi ir valomi taip, kad būtų užtikrinta švara.
- Tualetų-prausyklų valymo inventorius paženklintas ir laikomas atskirai nuo kitų grupių patalpų valymo inventoriaus (griežtai naudojamas tik savo grupės inventoriumi).
- Valymo priemonės ir dezinfektantai laikomi saugiai, vaikams neprieinamoje vietoje.
- Vaikų ugdymo patalpos vėdinamos skersvėjiniu būdu, kai patalpose nėra vaikų. Patalpų negalima vėdinti per tualetų-prausyklos patalpas. Vėdinamų patalpų temperatūra neturi nukristi žemiau 12° C.
- Kiekvienam vaikui numatyta ne mažiau kaip po 2 komplektus lovos skalbinių, rankšluosčių rankoms, rankšluosčių kojoms ir čiužinių užvalkalų. Lovos skalbiniai, rankšluosčiai keičiami pagal poreikį, bet ne rečiau kaip vieną kartą per savaitę savaitinėse grupėse ir vieną kartą per dvi savaites – dieninėse grupėse.
- Žaislai nekelia pavojaus vaikų sveikatai ar rizikos juos nuryti, įkvėpti ar susižeisti jais palietus odą, gleivinę, akis. Žaislai atitinka vaikų amžių, yra švarūs.
- Patalpose nėra graužikų ir kitų buitinių kenkėjų. Privalomą profilaktinį aplinkos kenksmingumo pašalinimą (dezinfekciją, dezinfekciją, deratizaciją) atlieka šiai veiklai licencijuoti asmenys.
- Draudžiama atlikti privalomą profilaktinį aplinkos kenksmingumo pašalinimą (dezinfekciją, dezinfekciją, deratizaciją) vaikams esant įstaigoje. Kauno „Nemuno“ mokyklos patalpos, kuriose atliekami remonto darbai yra izoliuojamos nuo kitų patalpų / erdvių.
- Nustačius ar įtarus užkrečiamosios ligos atvejį ar (ir) protrūkį, patalpos, įrenginiai, žaislai, inventorius valomi, dezinfekuojami pagal specialistų, vykdančių užkrečiamųjų ligų epidemiologinę priežiūrą ir kontrolę, nurodymus.

- Privalomasis aplinkos kenksmingumo pašalinimas atliekamas teisės akto nustatyta tvarka pagal epidemiologines reikmes.
- Valymo priemonės naudojamos pagal paskirtį. Biocidai leidžiami naudoti teisės akto nustatyta tvarka.
- Asmenys, dirbantys su valymo ir dezinfekcijos priemonėmis, turi mokėti naudotis šiomis priemonėmis ir laikytis gamintojo ar tiekėjo saugos duomenų lapuose nurodytų sveikatos saugos reikalavimų.
- Patalpų naudojimo metu atsiradę sienų, lubų, grindų, įrenginių ar inventoriaus defektai, galintys turėti įtakos vaikų sveikatai ir saugumui, šalinami nedelsiant.