

WEWNĘTRZNE PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA W OKRESIE PANDEMII COVID-19

**dotyczące funkcjonowania stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej
im. Powstańców Śląskich w Nędzy
(obowiązujące od 04.05.2021 r.)**

I. Instrukcje dla uczniów

1. Przed wejściem do stołówki szkolnej znajduje się pojemnik z płynem dezynfekującym, nauczyciele i uczniowie mają obowiązek zdezynfekować ręce.
2. Za prawidłowe zachowanie dystansu przez dzieci i spożywanie posiłków w poszczególnych grupach odpowiadają nauczyciele.
3. Obiady szkolne są wydawane w systemie zmianowym na następujących przerwach:
 - 11.30 – 11.50 klasy Ia, Ib, IIIa
 - 12.30 - 12.50 klasy IIa, IIb, IIIb
 - 13.30 – 13.45 (pozostałe klasy)
4. Posiłki wydawane są przez okienko podawcze, uczniowie, stojący w kolejce mają założone maseczki i zachowują dystans 1,5m.
5. Stołujący się podchodzą do okienka i otrzymują: obiad wraz ze sztuccami i kompotem, następnie przechodzą do stolika, przy którym zdejmują maseczkę i przystępują do konsumpcji posiłku.
6. Uczniowie przy stolikach siedzą pogrupowani na klasy, nie zmieniając swojego miejsca (codziennie tak samo).
7. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez uczniów do okienka “zwrot naczyń”.
8. Po każdej przerwie obiadowej stołówka szkolna zostaje przygotowana do następnej tury wydawania posiłków w następujący sposób:
 - pomieszczenie stołówki jest wietrzone,
 - blaty stołów konsumpcyjnych są umyte i zdezynfekowane,
 - oparcia krzeseł również są dezynfekowane.

II. Zasady funkcjonowania kuchni

1. Personel kuchenny musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego: ograniczyć kontakty z pracownikami szkoły oraz dziećmi, zachować odległość stanowisk pracy, stosować środki ochrony osobistej tj.: fartuchy, rękawiczki, maseczki.

2. Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.
3. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, procedur HACCP, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
4. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
5. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.: przed rozpoczęciem pracy, przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną, po zajmowaniu się odpadami, śmieciami, po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji, po skorzystaniu z toalety, po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa, po jedzeniu, piciu.
6. Przygotowane posiłki należy wydawać przez okienko podawcze.
7. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez uczniów do okienka „zwrot naczyń”, skąd są na bieżąco odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.
8. Naczynia należy umyć i wyparzyć w wyparzarce o temp. > 60 stopni.
9. Pracownicy po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują użytkowane powierzchnie; dezynfekcji podlegają m.in. sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.

III. Zasady dostarczania i przyjmowania towarów do kuchni

1. Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony osobistej.
2. Przywożony towar – produkty spożywcze - muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
3. Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do korytarza magazynów.
4. Dokumenty dostawy: faktury, etykiety, dowody dostawy itp. powinny znajdować się w “koszulce” wraz z towarem, umieszczone w taki sposób, aby nie uległy uszkodzeniu, w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy z dostawcą.
5. Towar jest przyjmowany przez intendentkę do magazynu a następnie wydawany wg zapotrzebowania personelowi kuchni.

DYREKTOR SZKOŁY



mgr Ireneusz Flet