

**Procedura przygotowania i wydawania posiłków
w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Ociążu
w związku z wystąpieniem pandemii koronawirusa COVID – 19**

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla uczniów i nauczycieli stołujących się w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Ociążu.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz w tym dostawców.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole oraz pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

Zakres procedury:

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły oraz pozostałych osób świadczących pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, nauczyciele i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

Odpowiedzialność:

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest dyrektor Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Ociążu.

Dokumenty związane:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (tj. Dz. U z 2020 roku poz. 1166).
- Wytyczne przeciwepidemiczne GIS, MZ i MEN dla szkół podstawowych oraz funkcjonowania stołówek szkolnych i gastronomi w trakcie epidemii SARS-CoV-2.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 sierpnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. 2020 poz. 1394).

§ 1.
Postanowienia ogólne

1. Procedura została podzielona na dwie części

- 1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.
- 2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów i nauczycieli spożywających posiłki w stołówce szkolnej.

1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

- a) Obsługa kuchni restrykcyjnie przestrzega zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dba o odpowiednią, czystość odzieży roboczej, ochronnej i w razie potrzeby stosują środki ochrony osobistej.
- b) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- c) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60° C.).
- d) Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.
- e) Przy wydawaniu posiłków osobiście wręczają komplet sztućców uczniom spożywającym obiad - samoobsługa spożywającego posiłek jest niedozwolona.
- f) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- g) Obsługa kuchni dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej i osób odbierających posiłki na zewnątrz.

- a) Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
- b) Korzystający uczniowie z posiłków bezpośrednio przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.
- c) W kolejce przy wydawaniu posiłku uczniowie zachowują bezpieczny odstęp (min. 1,5 m) ze szczególnym zachowaniem odstępów uczniów z różnych oddziałów klasowych.

- d) Posiłki odbierane są przy ladzie kuchennej od osoby obsługującej kuchnię, zabezpieczonej w środki ochrony osobistej (fartuchy maseczki lub przyłbice, rękawiczki), a później po wyjściu osoby stołującej się, obsługa naczyń odnosi do zmywalni.
- e) Przy jednym stoliku może konsumować grupa uczniów z tej samej klasy w ilości maksymalnie do 6 osób. Stoliki dla poszczególnych klas zostaną wyznaczone i ponumerowane.
- f) Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków wg następującego harmonogramu:
 - druga przerwa - pierwsze danie klasy I – III
 - trzecia przerwa - pierwsze danie klasy IV – VIII
 - czwarta przerwa - drugie danie klasy I – III
 - piąta lekcja - cały obiad oddział „0”
 - piąta przerwa - drugie danie klasy IV – VIII
- g) Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzeseł, lada kuchenna oraz wietrzy się stołówkę.
- h) Wprowadza się codzienne monitorowanie mycia i dezynfekcji stołówki, powierzchni, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni, obieralni oraz sanitariatu.

§ 2.
POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem 1 września 2020 r.