

Procedura przygotowania i wydawania posiłków w stołówce szkolnej przy Szkole Podstawowej im. M. Skłodowskiej-Curie w Nowej Sarzynie w związku z wystąpieniem pandemii koronawirusa COVID-19

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się w Szkole Podstawowej w Nowej Sarzynie.
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 spożywające 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, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej im. M. Skłodowskiej-Curie w Nowej Sarzynie świadczących pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

Dokumenty związane:

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

§1.

Postanowienia ogólne.

1.Procedura została podzielona na dwie części:

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

1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

1. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.
2. Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe to stosują środki ochrony osobistej.
3. Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie kuchni, bądź na stołówce szkolnej.
4. Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
5. Stosują środki higieny osobistej tj.: fartuchy, rękawiczki.
6. 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.)
7. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
8. Kierownik stołówki, intendent bądź osoba do tego wyznaczona dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
9. Kierownik stołówki/intendent/szef kuchni dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: maseczka, rękawiczki oraz 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.

1. Przed wejściem do stołówki szkolnej znajdują się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%)
2. Korzystający uczniowie z posiłków przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.
3. Przy każdym stoliku uczniowie zachowują bezpieczną odległość względem siebie. Siadają w wyznaczonych miejscach dla danej grupy. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków.
4. Posiłki podawane są przez osoby dyżurujące lub do tego wyznaczone, zabezpieczone w środki ochrony indywidualnej w dobie pandemii COVID-19 (maseczki lub przyłbice, rękawiczki).
5. Uczniowie klas I –III są obsługiwani przez osoby pełniące dyżur na stołówce.
6. Uczniowie klas IV – VIII posiłki odbierają z okienka podawczego oraz zwracają brudne naczynia samodzielnie- zachowując reżim sanitarny.
7. Do okienka wydającego posiłki oraz do okienka zwrotu brudnych naczyń uczniowie podchodzą pojedynczo, zachowując względem siebie odległość 1,5 m.
8. Po każdej stołującej się grupie czyszczone są i dezynfekowane okienka wydawcze, zwrotu brudnych naczyń oraz blaty stołów i krzesła.
9. Po każdej stołującej się grupie, wietrzy się jadalnię.

§2.
Postanowienia końcowe.

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez Dyrektora Zespołu Szkół w Nowej Sarzynie.

Nowa Sarzyna, 01.09.2020.