

# **PROCEDURA PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW W ZSO W JÓZEFOWIE NAD WISŁĄ W ZWIĄZKU Z WYSTĄPIENIEM PANDEMII KORONAWIRUSA - COVID – 19**

## **CELEM WDROŻONYCH PROCEDUR JEST :**

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i uczniów stołujących się w szkole.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów i pracowników.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie stołówki w danym przedziale czasowym.
4. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole oraz pracowników świadczących pracę zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministerstwa Edukacji Narodowej.

## **ZAKRES PROCEDURY**

Procedura została podzielona na dwie części.

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, pracowników i rodziców.

Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie i rodzice zobowiązani są je znać i przestrzegać ich.

## **1.ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA PRACOWNIKÓW PRZYGOTOWUJĄCYCH I WYDAJĄCYCH POSIŁKI**

### **1. Pracownicy:**

- restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej,
- zachowują odległość między stanowiskami co najmniej 1,5 m, chyba że jest to niemożliwe, stosują środki ochrony osobistej, tj. : fartuchy i rękawice,
- przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego,
- 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 ),
- po skończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnię, sprzęty, pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.

## 2. Intendent:

- dba o czystość magazynów spożywczych, wydaje towar kucharce, dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców, zwraca uwagę na ubiór dostawcy ( fartuch, maseczkę, rękawiczki) oraz czystość samochodu.

3. Dostawca nie wchodzi na teren kuchni, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

4. W przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem COVID – 19 lub choroby ( duszność, kaszel, gorączka) pracownik zostaje w domu i zawiadamia o tym fakcie dyrektora placówki.

## **2. ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA DZIECI I UCZNIÓW SPOŻYWAJĄCYCH POSIŁKI W STOŁÓWCE SZKOLNEJ**

1. Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu.  
Uczniowie korzystający z posiłków przed wejściem do stołówki myją lub dezynfekują ręce środkiem do dezynfekcji.
2. Przy każdym stoliku mogą konsumować posiłek 2 osoby w odległości 1,5 m.
3. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków.
4. Dania i produkty podawane są przez osobę do tego wyznaczoną.
5. Spożywanie posiłków odbywa się przy stoliku z rówieśnikami z danej klasy.
6. Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzesel oraz wietrzy się jadalnie.
7. Zaleca się usunięcie z obszaru jadalni dodatków (wazoniki, serwetki).
8. Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora placówki.

## **WYTYCZNE MEN, MZ, i GIS DLA WYŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Przy organizacji żywienia w szkole obok zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo należy wprowadzić zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID - 19

## **DOKUMENTY ZWIĄZANE**

1. Rozporządzenie M.E.N. I i Sportu z dn. 31, grudzień 2020r.w sprawie bezpieczeństwa i higieny w szkołach i placówkach.( DZ.U. z 2003r. Nr 6 poz. 69 ze zm.)

2. Rozporządzenie Rady Ministrów z dn. 7 sierpnia 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu pandemii.
3. Wytyczne przeciwepidemiczne GIS, MZ, MEN dla szkół oraz funkcjonowanie stołówek szkolnych w trakcie pandemii.
4. Rozporządzenie MEN z dn. 14, maja 2020r. zmieniające rozporządzenie w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniami zwalczaniem COVID – 19 (DZ.U. 2020 poz. 872 )

## **REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ W CZASIE PANDEMII COWID – 19**

Stołówka szkolna służy do spożywania posiłków przez uczniów szkoły podstawowej i przedszkola.

Posiłki w stołówce wydawane są w następującym czasie;

### **śniadanie:**

8.30- 9.15- przedszkole z podziałem na grupy

### **obiad:**

**11.00-11.30-** klasy I-III

**11.35-11.55-** klasy IV-VI

**12.00- 12.35-** przedszkole z podziałem na grupy

**12.40-13.00-** klasy VI-VIII

1. Do stołówki podczas obiadów mogą wchodzić wyłącznie uczniowie, którzy spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do stołówki każdy uczeń powinien umyć lub zdezynfekować ręce.
3. Podczas spożywania posiłków uczniowie powinni zachowywać się kulturalnie – zadbać o ciszę, spokój i miłą atmosferę, zachować dystans.
4. Opiekę na śniadaniu i obiedzie dla przedszkola sprawują nauczyciele i personel pomocniczy przedszkola.
5. Dezynfekcję stolików i krzeseł po śniadaniu i obiedzie przedszkola dokonuje personel sprzątający przedszkola.
6. Opiekę podczas obiadu klas I – III sprawuje osoba wyznaczona przez dyrektora szkoły.
7. Opiekę podczas obiadu klas IV – VIII sprawuje osoba wyznaczona przez dyrektora szkoły.
8. W trakcie trwania obiadów w stołówce przebywa osoba sprzątająca, która zadba o czystość i dezynfekcję stolików, krzeseł oraz wietrzenie stołówki.
9. Po spożyciu posiłku każdy uczeń ma obowiązek odnieść po sobie naczynia do wyznaczonego okienka oraz pozostawić stół i krzesło w należyтым porządku.
10. Na początku tygodnia intendent ma obowiązek wywieszać aktualny jadłospis na cały tydzień.
11. Obsługa kuchni ma obowiązek zapewnić uczniom wystarczającą ilość talerzy i sztućców.
12. Osoby sprawujące opiekę mają prawo wyprosić ze stołówki uczniów nieodpowiednio zachowujących się.