

Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Szkole Podstawowej nr 10 w Dębicy 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 nr 10 w Dębicy.
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, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej nr 10 w Dębicy 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.

Odpowiedzialność:

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest dyrektor Szkoły Podstawowej nr 10 w Dębicy.

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 (Dz. U z 2003 roku Nr 6 poz. 69 ze zm.).
- 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 maja 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. 872).

§ 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 i usługi cateringowej świadczonej na zewnątrz.

1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

- a) 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.
- b) Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe stosują środki ochrony osobistej.
- c) Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
- d) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- e) Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.
- f) 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 60o C.).
- g) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- h) Pracownicy dbają o czystość magazynu spożywczego. Intendent wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
- i) Intendent stołówki 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 usługi cateringowej świadczonej na zewnątrz.

- a) Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
- b) Korzystający uczniowie z posiłków na miejscu przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.
- c) Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków wg harmonogramu (załącznik 1). Uczniowie zachowują odpowiedni dystans społeczny między sobą.

d) Posiłki przynoszone są do stolika na tacy w naczyniach. Tace, sztucze, kompot pieczywo wydawane jest przez osobę wydającą posiłki. Panie kucharki zabezpieczone są w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki), a później po wyjściu osoby stołującej się, naczynia odnoszone są do zmywalni.

e) Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzesel oraz wietrzy się jadalnię.

f) Wydawanie posiłków na zewnątrz (catering) odbywa się wejściem od strony zmywalni. Naczynia do transportu oraz pojemniki są wyparzane i dezynfekowane.

§ 2. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora.

Załączniki:

1. Harmonogram wejść na stołówkę szkolną.

Dębica, dnia 24.08.2020 r.

Harmonogram wejść poszczególnych klas na stołówkę szkolną. Szkoła Podstawowa nr 10 w Dębicy.

<u>Godzina</u>	<u>Poniedziałek</u>			<u>Wtorek</u>			<u>Środa</u>		<u>Czwartek</u>			<u>Piątek</u>		
<u>10.30</u>	1B	2B		2 B	2 C		3 B	2 B	X	0		X	0	
<u>10.55</u>	1A	0		4 B	1 B		1 B	2 C	X	3 A		X	1 A	
<u>11.25</u>	6C	2C		5	6 C		4 B	5	1 B	2 C	3 B	2 C	4 A	4 B
<u>11.45</u>	3A	3B		3 B	0		X	0	1 A	2 A		2 A	2 B	
<u>12.05</u>	2A	6A		2 A	1 A		X	1 A	5	6 B		1 B	3 B	
<u>12.25</u>	7A	7B	4B	6 A	7 B	8 B	8 A	6 B	2 B	7 B		6 C	8 A	5
<u>12.45</u>	6B	5		3 A	4 A		2 A	3 A	7 A	6 A	4 B	6 A	6 B	
<u>13.05</u>	4A			6 B	7 A		4 A	6 C	4 A			8 B	3 A	
<u>13.35</u>	8A	8B		8 A			7 A	6 A	8 B	6 C		7 A	7 B	
<u>14.00</u>							8 B	7 B	8 A					