

Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków

1. Niniejsza procedura powstała w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Celem niniejszej procedury jest zminimalizowanie ryzyka wystąpienia zakażenia wirusem SARS-CoV-2, wywołującym chorobę COVID-19.
3. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej ograniczają kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
4. Odległość pomiędzy stanowiskami pracy na stołówce szkolnej wynosi co najmniej 1,5 m.
5. Pracodawca zapewnia podstawowe środki ochrony osobistej: maski, przyłbice i rękawiczki.
6. Personel zobowiązany jest do utrzymania wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
7. Towary żywnościowe odbiera tylko i wyłącznie jedna osoba- intendent.
8. Przed wejściem na stołówkę uczeń zobowiązany jest do dezynfekcji rąk.
9. Uczniów korzystających z żywienia w stołówce obowiązuje:
 - 1) pozostawienie plecaka i wierzchniego okrycia w wyznaczonym miejscu w strefie 0.1;
 - 2) oczekiwanie w kolejce na posiłek w strefie 0.1 w wyznaczonym miejscu z zachowaniem dystansu społecznego ;
 - 3) stosowanie zasad bezpieczeństwa minimalizujących ryzyko wystąpienia zakażenia;
 - 4) poruszanie się w stołówce wyznaczonym ciągiem komunikacyjnym;
 - 5) Zajęcie wyznaczonego miejsca i oczekiwanie na podanie posiłku przez obsługę stołówki.
10. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie na stołówce. W tym celu:
 - 1) stosuje się zmianowe wydawanie posiłków;
 - 2) w miarę możliwości na stołówce spożywają posiłki uczniowie tej samej grupy.
11. Posiłki podawane są do stolików przez wyznaczonego pracownika obsługi. Na stołówce obowiązuje zakaz samoobsługi.
12. Osoba odpowiedzialna za podawanie uczniom posiłków obowiązana jest do przeprowadzenia uprzedniej dezynfekcji powierzchni, na której spożywany jest posiłek, a także sprzętów służących dzieciom do jego spożycia.
13. Po każdym posiłku blaty, stoły i poręcze krzeseł są dezynfekowane, a pomieszczenie stołówki wietrzone.
14. Naczynia i sztućce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C i wyparzone.

15. obiady spożywa się tylko w stołówce. Zawiesza się możliwość odbioru niewykorzystanego obiadu ze stołówki przez ucznia lub osoby trzecie.
16. Uczniowie klas IV-VIII spożywają drugie śniadanie w klasach na wyznaczonej przerwie pod nadzorem dyżurującego nauczyciela.
17. Zainstalowane w szkole dystrybutory wody pitnej oraz automaty z żywnością zostają wyłączone do odwołania.
18. Z treścią niniejszej procedury zaznajamia się uczniów, rodziców/opiekunów prawnych uczniów oraz pracowników szkoły.