

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW
obowiązująca w Niepublicznej Niepłatnej Szkole Podstawowej w Tarnowie w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

Podstawa prawna:

- rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. z 2020 poz. 493 ze zm.),
- wytyczne dla szkół i przedszkoli opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków na szkolnej stołówce

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników obsługi szkoły podczas wydawania posiłków na szkolnej stołówce

Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy obsługi szkoły

Pracownicy obsługi

1. Wszyscy pracownicy obsługi skierowani do wydawania posiłków posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel stołówki szkolnej nie kontaktuje się z uczniami ani z personelem mającym kontakt z uczniami.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły pracownicy dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy zakładają ubrania ochronne
4. Pracownicy przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
 - a) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych (ewentualnie przyłbic),
 - b) myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
 - c) posiłki wydają z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
5. Pracownicy wydający posiłki z rozdzielni posiłków ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Wydawane posiłki są poporcjowane.
7. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami na stołach w szkolnej stołówce.
9. Przed wydaniem posiłków pracownicy sprawdzają stan naczyń, na których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
10. Powierzchnie blatów, poręczy oraz posadzki w pomieszczeniu szkolnej stołówki są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla uczniów.
11. Na posiłki wydawane na szkolnej stołówce składają się:
obiad dzielony – I danie, II danie,
12. Pracownicy szkolnej stołówki wydają posiłki w ustalonych godzinach:
 - 1) 11.30 – 11.45 obiad dla I grupy
 - 2) 12.30 – 12.45 obiad dla II grupy

Pracownicy obsługi

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sali, w której uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego – miejsca odbioru posiłków, pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia białego fartucha ochronnego oraz rękawic jednorazowych ochronnych, a także maseczek ochronnych jednorazowych.
3. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) myć i dezynfekować stoły, przy których uczniowie spożywają posiłki, oraz wózki kelnerskie na których będą przewozić posiłki dla uczniów przed każdym posiłkiem,
 - b) myć powierzchnie posadzek w obrębie stołów, przy których uczniowie spożywają posiłek,
 - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchni dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pracownicy obsługi zobowiązani są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
5. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:
 - a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
 - b) zakładają ubrania ochronne (białe fartuchy z długimi rękawami).
6. Przy odbiorze posiłków z wyznaczonego miejsca bloku żywieniowego pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) przemieścić się z wózkiem kelnerskim do stołówki, w której uczniowie spożywają posiłki,
 - b) rozłożyć posiłki dla uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Pracownik obsługi opuszcza pomieszczenie na czas, gdy uczniowie siedzą przy stołach i zjadają posiłek.
8. Po opuszczeniu pomieszczenia przez uczniów, pracownik obsługi wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
9. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do kontenera stojącego na zewnątrz budynku z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
10. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą uczniowie, po każdym posiłku.
11. Nauczyciele sprawują opiekę nad uczniami również podczas posiłku spożywanego przez uczniów.
12. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
13. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez uczniów.
14. W czasie spożywania posiłków na stołówce mogą przebywać tylko uczniowie i obsługa szkoły przydzielona do określonego oddziału.

Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej szkoły.
2. Zapoznanie rodziców/opiekunów z obowiązującą w szkole procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
3. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w szkole.
4. Zapoznanie wszystkich pracowników szkoły z treścią procedury.

Tryb dokonania zmian w procedurze

Wszelkich zmian w opracowanych procedurach może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek rady pedagogicznej dyrektor szkoły. Wnioskodawcą zmian mogą być również rodzice uczniów. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 1 września 2020 r.