

## PROCEDURY PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW

### § 1

#### *Cele wdrażania procedur*

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się w Szkole Podstawowej im. gen. J. Bema w Starym Mieście.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Ograniczenie liczby miejsc osób spożywających posiłki, 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 i pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

### § 2

#### *Zakres procedur*

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej im. gen. J. Bema w Starym Mieście 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.

### § 3

#### *Postanowienia ogólne*

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, maseczki.
  - f. Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
  - g. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
  - h. Kierownik stołówki dba o czystość magazynu spożywczego.
  - i. Kierownik stołówki dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostawca zostawia towar w wyznaczonym miejscu.
- 1. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej:**
- a. Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu.
  - b. Korzystający uczniowie z posiłków przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.
  - c. Przy każdym stoliku mogą konsumować 3 osoby, w odległości 1,5m od siebie. Na stołówce mogą spożywać posiłki max. 42 osoby. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków (zasada rotacji).
  - d. Uczniowie w kolejce w odstępach 1,5m odbierają posiłek przy okienku wydawczym, następnie naczynia odnoszą do okienka zmywalni.
  - e. Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręcze krzeseł oraz wietrzy się jadalnię.

#### § 4

##### *Postanowienia końcowe*

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora.

#### § 5

Procedury obowiązują od 1.09.2020 r.