

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

**obowiązująca w Publicznej Szkole Podstawowej nr 6 im. Marii Konopnickiej w Będzinie
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.),

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków w szkolnej stołówce

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu szkoły podczas wydawania posiłków

Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi szkoły

Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z uczniami ani personelem mającym kontakt z uczniami.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne (fartuchy z długim rękawem).
4. Pracownicy kuchni 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 przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
 - d) przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym,
 - e) przechowują próbki każdego posiłku w ustalony sposób wskazany w instrukcji HACCP i sanepidu.
5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Wydawane posiłki są porcjowane.
7. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami na okienkach wydawkowych.
8. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
9. Powierzchnie blatów, poręczy oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla uczniów.

10. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:
 - 1) 10.45-11.15 – obiad dla klas I-III (wg harmonogramu)
 - 11.15-11.35 - obiad dla klas IV-V (wg harmonogramu)
 - 12.20-12.40 – obiad dla klas VI-VIII (wg harmonogramu)

Pracownicy obsługi – woźne oddziałowe

1. Pracownicy kuchni oraz obsługi (intendent) ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania jadalni, 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,
 - b) myć powierzchnie posadzek w obrębie stołów, przy których uczniowie spożywają posiłek,
 - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty i poręcze krzesel, na których siedzą uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pracownicy kuchni oraz obsługi (intendent) zobowiązani są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
5. Przed wydaniem posiłków pracownicy:
 - a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
 - b) zakładają ubrania ochronne (białe fartuchy z długimi rękawami).
6. Przy wydawaniu posiłków z wyznaczonego miejsca bloku żywieniowego pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) rozłożyć posiłki dla uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Po opuszczeniu pomieszczenia przez uczniów, intendent wietrzy pomieszczenie, sprzęta i dezynfekuje salę po posiłku.
8. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy a następnie wyrzucają do kontenera stojącego na zewnątrz budynku z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
9. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzesel, na których siedzą uczniowie, po każdym posiłku.
10. Nauczyciele poszczególnych klas sprawują opiekę nad uczniami również podczas posiłków spożywanych przez uczniów.
11. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
12. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez uczniów.
13. W czasie spożywania posiłków w 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 może być również rada rodziców. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 1.09.2020 r.