

Załącznik 8

Do Zarządzenia Dyrektora Szkoły Podstawowej z Oddziałami Dwujęzycznymi

im. A. i Wł. Niegolewskich w Opalenicy

z dnia 28 sierpnia 2020 r.

Procedura dystrybucji obiadów na czas epidemii COVID-19 w Szkole Podstawowej z Oddziałami Dwujęzycznymi im. A. i Wł. Niegolewskich w Opalenicy

Szkoła zapewnia wyżywienie dzieciom w czasie ich przebywania na terenie placówki zgodnie z obowiązującymi przepisami.

1. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.
2. Pracownicy kuchni:
 - 1) Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki;
 - 2) Myją ręce:
 - a. przed rozpoczęciem pracy,
 - b. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
 - c. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - d. po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
 - e. po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
 - f. po skorzystaniu z toalety,
 - g. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
 - h. po jedzeniu, piciu.
 - 3) Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych.
 - 4) Odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne.
 - 5) Wyrzucają rękawiczki/myją rękawiczki i wyrzucają wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie; jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje/dezynfekuje opakowanie.
 - 6) Przygotowując posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans zgodny z obowiązującymi przepisami.
 - 7) Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez dyrektora szkoły.
 - 8) Myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze 60 stopni C przy użyciu detergentów do tego służących/wyparzają naczynia i sztućce, którymi były spożywane posiłki.

3. Posiłki dla dzieci odbierane są z kuchni tak, aby pracownicy kuchenni nie mieli kontaktu z opiekunami, wychowawcami dzieci.
4. Dzieci spożywają posiłki przy stolikach w stołówce lub sali do tego przeznaczonej, a po wyjściu każdej grupy, wyznaczeni pracownicy dezynfekują powierzchnię stołów oraz krzesła (poręcze, oparcia, siedziska), przy których spożywane były posiłki.
5. Pracownicy kuchni przed wejściem dzieci do jadalni ustawiają pierwsze danie i sztućce zawinięte w serwetki jednorazowe na stolikach zgodnie z miejscami spożywania posiłków.
6. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni obiadów dla uczniów, pracownik szkoły, przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
7. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.
8. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 -3 dzieci.
9. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
10. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi kuchni myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
11. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

12. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczycieli grupy lub nauczycieli dyżurujących.

13. Uczniowie podczas pobytu w szkole mogą spożywać śniadanie wyłącznie w wyznaczonym miejscu/klasie pod opieką nauczyciela.
14. Pracownik obsługi szkoły, wyznaczony przez dyrektora myje i dezynfekuje stoły po śniadaniu i obiedzie zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesłek.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w wyznaczonym pomieszczeniu.

Procedura i harmonogram wydawania posiłków

1. Nauczyciel dyżurujący, przed posiłkiem myje z dziećmi ręce w łazience przy użyciu mydła antybakteryjnego zgodnie z instrukcją mycia rąk.
2. Przed rozpoczęciem wydawania i spożywania posiłku w stołówce szkolnej, pracownik dezynfekuje stoły i krzesła i miejsce wydawania posiłku.
3. W wyznaczonej dla grupy godzinie, pracownik szkoły wyposażony w środki bezpieczeństwa wydaje uczniom porcje posiłków w naczyniach w miejscu wydawania posiłków (wydawalnia).
4. Dzieci odbierają posiłek i siadają do stolików z zachowaniem reżimu bezpieczeństwa..
5. Po wyjściu ze stołówki, dzieci/uczniowie udają się do łazienki w celu dokonania przez nie czynności higienicznych zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Po spożytym posiłku myją ręce i twarz w łazience i wycierają dokładnie w ręczniki jednorazowe.
6. Pracownik obsługi myje i dezynfekuje miejsca spożywania posiłków przez dzieci zgodnie z instrukcją w procedurze.