

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW
obowiązująca
w Szkole Podstawowej nr 2 im. Adama Mickiewicza w Kole
z Oddziałami Przedszkolnymi i Sportowymi
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 przedszkoli opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni w szkolnej stołówce

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi 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 dziećmi/uczniami ani personelem mającym kontakt z dziećmi/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 przedszkolnym/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 poporcjowane.

7. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
8. Powierzchnie blatów, poręczy, wózki kelnerskie oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci/uczniów.
9. Na posiłki wydawane przez kuchnię składa się:
obiad dzielony – I danie, II danie,
10. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:

Pracownicy obsługi / pomoce nauczyciela

1. Pracownicy obsługi/pomoce nauczyciela ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania stołówki, w której dzieci/uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego, pracownicy obsługi/pomoce nauczyciela zobowiązani są do założenia 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 dzieci/uczniowie spożywają posiłki,
 - b) myć powierzchnie posadzek w obrębie stołów, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłki,
 - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pomoce nauczyciela/ pracownicy obsługi zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
5. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi/pomoce nauczyciela:
 - a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
 - b) zakładają ubrania ochronne (fartuchy z długimi rękawami).
6. Przy odbiorze posiłków pracownicy obsługi/pomoce nauczyciela zobowiązani są rozłożyć posiłki dla dzieci/uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Po opuszczeniu stołówki przez dzieci/uczniów, pracownik obsługi wietrzy pomieszczenie.
8. 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).
9. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, po każdym posiłku.
10. Nauczyciele poszczególnych grup/wychowawcy świetlicy sprawują opiekę nad dziećmi/uczniami również podczas posiłków spożywanych przez dzieci/uczniów.
11. Przed podaniem posiłku nauczyciele/wychowawcy świetlicy są zobowiązani przygotować dzieci/uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
12. Nauczyciele/wychowawcy świetlicy dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci/uczniów.
13. W czasie spożywania posiłków w sali przedszkolnej / stołówce mogą przebywać tylko dzieci/uczniowie i obsługa przedszkola/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 modułu wiadomości w dzienniku elektronicznym Librus.
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.