

Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Szkole Podstawowej Nr 49 z Oddziałami integracyjnymi im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego – Prymasa Tysiąclecia w Białymstoku w roku szkolnym 2020/2021

Cele:

- Zwiększenie bezpieczeństwa osób korzystających ze stołówki szkolnej.
- Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
- Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
- Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
- Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów oraz pracowników spożywających posiłki w szkole, oraz osób świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki:

- 1) Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią odzież ochronną.
- 2) Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5 m , a w przypadku braku możliwości zachowania dystansu stosują środki ochrony osobistej.
- 3) Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
- 4) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- 5) Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki, maseczki lub przyłbice.
- 6) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60 °C).
- 7) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- 8) Intendent dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
- 9) Intendent dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

Zapewnienie bezpieczeństwa korzystającym z posiłków w stołówce szkolnej:

- 1) W stołówce może spożywać posiłek tyle osób, ile jest przygotowanych miejsc.
- 2) Korzystający z posiłków przed wejściem do stołówki szkolnej dezynfekują ręce (płyn znajduje się przy drzwiach oznaczonych **WEJŚCIE**).
- 3) Korzystający z posiłków podchodzą (z zachowaniem wyznaczonych odległości) do okienka WYDAWALNIA, „klikają” kartą, odbierają drugie danie i zajmują wolne miejsce przy stole (podczas spożywania posiłku uczniowie nie przemieszczają się).
- 4) Po spożyciu posiłku należy komplet zastawy i naczynia odnieść do okienka ZMYWALNIA z zachowaniem dystansu społecznego.
- 5) Korzystający wychodzą drzwiami oznaczonymi **WYJŚCIE**.