



PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

**obowiązująca w Szkole Podstawowej nr 5 im. Arkadego Fiedlera w Gnieźnie
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 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.
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,
5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
 6. Wydawane posiłki są poporcjowane.
 7. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami na okienku wydawczym.
 8. 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.
 9. Powierzchnie blatów, poręczy, oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla uczniów.
 10. Na posiłek wydawany przez kuchnię składa się obiad
 11. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach od 11⁰⁰ do 14⁰⁰ w następujący sposób:
 - uczniowie klas I - III będą spożywali posiłki w czasie przerw organizowanych tylko dla nich z zachowaniem zasady spożywania posiłku przez uczniów jednej klasy.
 - uczniowie klas IVa, IV b, V a, VI a - przerwa o godz. 11²⁵, uczniowie klas VI b, VIc, VII a, VIIb - przerwa o 12³⁰, uczniowie klas VIIc, VIIa, VIIb przerwa o godz. 13³⁰.

Pracownicy obsługi

1. Pracownicy kuchni ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal (pomieszczeń), w których 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, oraz blaty na których będą wydawać posiłki dla uczniów przed każdym posiłkiem,
 - b) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pracownicy kuchni i świetlicy zobowiązani są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
5. Po opuszczeniu pomieszczenia przez uczniów, nauczyciele świetlicy wietrzą pomieszczenie i dezynfekują salę po posiłku.

6. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i przekazują w odpowiednich pojemnikach osobom z którymi dyrektor szkoły podpisał umowę na zabieranie resztek.
7. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzesel, na których siedzą uczniowie, po każdym posiłku.
8. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożycia, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
9. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez uczniów.
10. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko uczniowie i obsługa szkoły przydzielona do określonego czasu.

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.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 1 września 2020 r.