

Wewnętrzne procedury bezpieczeństwa
dotyczące funkcjonowania stołówki w
Szkole Podstawowej nr 3
im. Janusza Korczaka w Czeladzi
w okresie pandemii COVID -19

Wewnętrzne procedury bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID - 19 obowiązujące w Szkole Podstawowej nr 3 im. Janusza Korczaka w Czeladzi od dnia 1września 2020 r. do odwołania

W związku z opublikowaniem:

- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii ,
- Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 marca 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19,

wprowadza się procedury mające na celu ochronę zdrowia i życia pracowników oraz podopiecznych, ich rodziców i prawnych opiekunów.

Procedura dotyczy zachowania higieny produkcji, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i sztuców w czasie możliwości zakażenia wirusem Covid - 19

1. Pracownicy kuchni nie kontaktują się z pozostałymi pracownikami szkoły, jeżeli nie zachodzi taka konieczność.

2. Pracownicy postępują zgodnie z zasadami HACCP dotyczącymi zachowania higieny produkcji, mycia i dezynfekcji naczyń , po każdorazowym zakończeniu wydawania posiłków. Myją i dezynfekują 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, picciu.

3. Pracownicy kuchni odbierają naczynia z resztkami posiłku w taki sposób, aby uniemożliwić kontakt osób przygotowujących i wydających posiłek od tych, którzy oddają naczynia po zakończeniu spożywania.
4. Naczynia i sztućce są na bieżąco myte, wyparzone w temperaturze minimum 60° oraz przechowywane do kolejnej wydawki.
5. Dezynfekcji podlegają wszystkie sprzęty i narzędzia, które były używane przez pracowników w trakcie pracy, a także wszystkie powierzchnie, takie jak blaty, stoły, biurka, klamki, z których pracownik korzystał lub dotykał w ciągu danego dnia pracy.
6. Dezynfekcję przeprowadza wyznaczony pracownik kuchni, który wykonuje czynności w rękawiczkach ochronnych.
7. Dezynfekcja odbywa się poprzez dokładne spryskanie sprzętu lub powierzchni płynem do dezynfekcji o minimalnej zawartości alkoholu co najmniej 60%.
8. Płyny dezynfekujące dostępne są dla pracowników u intendenta, które są uzupełniane na bieżąco przez pracowników kuchni.
9. Po zdezynfekowaniu sprzęty i narzędzia muszą zostać odłożone na właściwe miejsce.
10. Po zakończonej dezynfekcji pracownik zdejmuje i wyrzuca do kosza specjalnie do tego przeznaczonego rękawiczki jednorazowe.
11. Naczynia i sztućce powinny być wyparzone w temperaturze minimum 60°. Po ich osuszeniu należy ułożyć je na regale przeznaczonym do ich przechowywania.

Procedura dotycząca przyjmowania, przygotowywania i wydawania posiłków w czasie możliwości zakażenia wirusem Covid - 19

1. Odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz (Dostawcę), pracownicy zakładają rękawiczki lateksowe, maseczki ochronne/przyłbice oraz specjalnie do tego celu przygotowany fartuch ochronny.
2. Żywność, która nie będzie podlegała obróbce termicznej (owoce i warzywa) oraz dostarczona w opakowaniach kartonowych przyjęta od dostawcy zostanie umieszczona w magazynie, a następnie poddana ozonowaniu przez generator ozonowania zgodnie z zaleceniami producenta.
3. Po zakończonej czynności zdejmują maseczki/ przyłbice, fartuch ochronny. Wyrzucają rękawiczki do kosza specjalnie do tego przeznaczonego, /myją ręce i dezynfekują fartuch oraz przyłbicę przygotowanymi do tego środkami. Opakowania, w których zostały dostarczone produkty umieszcza się w worku na śmieci zamykając go szczelnie;
4. Pracownicy kuchni przygotowują posiłki z produktów wydanych z magazynu przez intendenta.
5. Przygotowując posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans zgodny z obowiązującymi przepisami.
6. Podczas wydawania potraw uczniom, należy bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa, w celu wyeliminowania powstania zanieczyszczeń na tym etapie.
7. Pracownik wydający posiłki uczniom jest ubrany w fartuch ochronny, maseczkę/przyłbicę i rękawice jednorazowe.
8. W przypadku, gdy niemożliwe jest, aby na stołówce szkolnej przebywała tylko jedna grupa, należy zachowywać maksymalny dystans pomiędzy uczniami z poszczególnych grup.

Uczniów należy usadzać w odstępach 1,5 metrów. Wszyscy uczniowie przed wejściem na stołówkę powinni pod nadzorem opiekuna dokładnie umyć ręce zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalkach. Przed wejściem na stołówkę należy dokonać dezynfekcji rąk przez wyznaczoną osobę.

9. Po rozpoczęciu wydawania posiłku przez wyznaczoną osobę opiekunowie grup dbają o prawidłowe wydawanie posiłków i spożywanie posiłków.

10. Po opuszczeniu stołówki szkolnej przez każdą grupę uczniów należy umyć i zdezynfekować powierzchnie płaskie, stoły, klamki, krzesła, podłogę, itp. a pomieszczenie dokładnie przewietrzyć.

Procedura dotycząca spożywania posiłków na stołówce szkolnej przez uczniów i nauczycieli w czasie możliwości zakażenia wirusem Covid - 19

1. Za prawidłowe spożywanie posiłków przez dzieci w poszczególnych grupach odpowiadają wychowawcy świetlicy lub wyznaczony opiekun grupy.

2. Uczniowie przebywający na stołówce mają obowiązek spożywania posiłków zgodnie z zasadami bhp.

3. Opiekun grupy lub wychowawca świetlicy dba o prawidłowe rozmieszczenie dzieci w stołówce, z zachowaniem bezpiecznej odległości minimum 1,5 metrów.

4. Przed i po spożyciu przez uczniów posiłków opiekunowie grup dbają o to, aby uczniowie umyli ręce zgodnie z instrukcją mycia rąk.

5. Pracownik wydający posiłki uczniom jest ubrany w fartuch ochronny, maseczkę/przyłbicę i rękawice jednorazowe.

6. Pierwsze danie podawane jest w wazach, z których opiekun grupy nalewa porcję zupy na talerz, natomiast drugie danie podawane jest przez okienko wydawania potraw przez pracownika kuchni.

7. W przypadku, gdy niemożliwe jest, aby na stołówce szkolnej przebywała tylko jedna grupa, należy zachowywać maksymalny dystans pomiędzy uczniami z poszczególnych grup.

8. Zwrot naczyń po posiłku odbywa się do okienka zwrotu lub na wózek kelnerski umiejscowiony w pobliżu miejsca zwrotu naczyń

9. Po każdorazowym zakończonym posiłku kiedy dzieci oraz opiekunowie opuszczają stołówkę dezynfekuje się stoły i krzesła specjalnie do tego przygotowanymi preparatami z atestami.

Wydawanie posiłków w Szkole Podstawowej nr 3 w Czeladzi w czasie możliwości zakażenia wirusem Covid - 19

1. Wydawanie posiłków odbywa się na świetlicy szkolnej z zachowaniem w/w środków ostrożności.

W celu zminimalizowania ilości dzieci przebywających w czasie przerwy na stołówce szkolnej wprowadza się następujące godziny wydawania obiadów:

I tura- godzina- posiłek dla klas.....
II tura - godzina - posiłek dla klas.....
III tura - godzina - posiłek dla klas.....