

**PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW obowiązująca w Szkole Podstawowej w Kamieniu
w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19**

Przy opracowaniu procedur wzięto pod uwagę między innymi:

- wytyczne przeciwepidemiczne GIS z dnia 25 sierpnia 2020 dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3,
- wytyczne MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek obowiązujące od 1 września 2020 r.

Cel procedury: określenie zasad zachowania szczególnej ostrożności podczas wydawania posiłków ze stołówki.

Zakres obowiązywania procedur: zasady postępowania personelu obsługi szkoły podczas wydawania posiłków.

Uczestnicy postępowania: pracownicy obsługi szkoły.

1. Korzystanie z posiłków w przedszkolu/szkole odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych. Zapewniają one prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne zgodnie zaleceniami w czasie epidemii.
2. Wydawanie posiłków dla dzieci w przedszkolu odbywa się zgodnie z ustalonym przez dyrektora przedszkola grafikiem. Dzieci spożywają posiłki przy stolikach z rówieśnikami w salach zajęć w ustalonych godzinach. Po każdym posiłku blaty stołów i poręczycie krzesłek są czyszczone i dezynfekowane.
3. Wydawanie posiłków dla uczniów w szkole odbywa się w trybie zmianowym. Uczniowie spożywają posiłki przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków blaty stolików i poręczycie krzesłek są czyszczone i dezynfekowane po każdej grupie.
4. Z obszaru sali jadalnej usuwa się dodatki takie jak wazoniki, cukier, serwetki, sztucce. Elementy te wydawane są bezpośrednio do posiłków przez personel kuchni.

Dyrektor dopuszcza spożywanie posiłków przez uczniów w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożywania posiłków.

Pracownicy obsługi

1. Wszyscy pracownicy posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel unika kontaktu z dziećmi/uczniowie ani personelem mającym kontakt z dziećmi/uczniowie.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku pracownicy obsługi dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy obsługi zakładają odzież ochronną fartuchy.
4. Pracownicy obsługi 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,
5. Pracownicy obsługi 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 tacach i roznoszą do sal lub ustawiają w jadalni.
8. Przed wydaniem posiłków pracownicy sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki.
9. Powierzchnie blatów, poręczycie, siedziska oraz posadzki w pomieszczeniu są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci/uczniowie.
10. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się: obiad jednodaniowy .
11. Pracownicy obsługi wydają posiłki w ustalonych godzinach:
 - 1) 9.40 klasa 1 w Sali 1
 - 2) 10.35- 10.50 klasa 2,3 w Sali 3
 - 3) 10.35 w jadalni kl. 4 i 6
 - 4) 11.15 w oddziale przedszkolnym

12. W przypadku cateringu, pracownik odpowiedzialny jest za odbiór posiłków przy wejściu do szkoły. Pilnuje, by posiłki i jednorazowe sztucce dostarczone dla dzieci/uczniów były poporcjonowane w odpowiednio zabezpieczonych, szczelnych pojemnikach.
13. Dania i produkty podawane są dzieciom/uczniom przez obsługę.
14. Zużyte pojemniki i sztucce oraz odpadki żywieniowe są odpowiednio segregowane przez pracowników i zabierane przez firmę cateringową.

Pracownicy obsługi

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal (pomieszczeń), w których dzieci/uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do stołówki pracownicy obsługi 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, oraz tace na których będą przewozić posiłki dla dzieci/uczniów przed każdym posiłkiem, powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłek,
 - b) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Woźne zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
5. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:
 - a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
 - b) zakładają odzież ochronną (białe fartuchy z długimi rękawami).
6. Przy odbiorze posiłków z wyznaczonego miejsca pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) przemieścić/przenieść pojemniki do wyznaczonej sali.
 - b) rozłożyć posiłki dla dzieci/uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Po spożyciu przez dzieci/uczniów posiłku woźna oddziałowa wietrzy pomieszczenie i sprzęta stoły oraz powierzchnie pod stołami (zebrane resztki pokarmów z talerzy umieszcza w specjalnie do tego przeznaczonym pojemniku).
8. 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.
9. Dzieci wraz z nauczycielem na czas sprzątanania po posiłkach w miarę możliwości opuszczają pomieszczenie (salę), udając się do łazienki w celu mycia rąk po posiłku.
10. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci/uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
11. Nauczyciele poszczególnych grup/klas sprawują opiekę nad dziećmi/uczniami również podczas posiłków spożywanych przez dzieci/uczniów.
12. Nauczyciele 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 szkoły przydzielona do określonego oddziału.

Sposób prezentacji procedury

1. 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.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 7.08.2020r.