

**Procedury przygotowania i wydawania posiłków
w Szkole Podstawowej nr 1 w Myślenicach
w związku z wystąpieniem pandemii koronawirusa COVID – 19
od dnia 18.01.2021r**

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się w Szkole Podstawowej nr 1 w Myślenicach.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły oraz osób z zewnątrz.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole i pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

Zakres procedury:

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej nr 1 w Myślenicach świadczących pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

Odpowiedzialność:

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest dyrektor Szkoły Podstawowej nr 1 w Myślenicach.

Dokumenty związane:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (DZ. U z 2003 roku Nr 6 poz. 69 ze zm.).
- Wytyczne przeciwepidemiczne MEiN, MZ i GIS dla klas 1-3 szkół podstawowych korzystających ze stołówek szkolnych i gastronomi w trakcie epidemii SARS-CoV-2.

Postanowienia ogólne:

Procedura została podzielona na dwie części

- 1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.
- 2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce.

1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

- a) Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.
- b) Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe stosując środki ochrony osobistej.
- c) Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
- d) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- e) Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.
- f) 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^o C.).
- g) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zapleczka kuchennego, zmywalni i obieralni.
- h) Personel kuchenny w miarę możliwości ogranicza do minimum kontakty z uczniami oraz nauczycielami.

2. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej

- a) Korzystający z posiłków uczniowie przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem do tego przeznaczonym.
- b) Posiłki wydawane są w stołówce zmianowo zgodnie z harmonogramem opracowanym w porozumieniu z Dyrektorem Szkoły, na podstawie zgłoszonej liczby dzieci, korzystających z żywienia w szkole.
- c) Uczniowie przyprowadzani są na stołówkę przez wyznaczonego pracownika Szkoły w grupie odpowiadającej liczbie miejsc w stołówce, przygotowanych do bezpiecznego spożywania posiłków i zasiadają na wcześniej zdezynfekowanych i wyznaczonych miejscach.
- d) Spożywanie posiłków odbywa się w tych samych grupach (jedna klasa na stołówce) z zachowaniem dystansu co najmniej 1,5m.
- e) Posiłki dzieciom podaje obsługa stołówki z zastosowaniem odpowiednich form zabezpieczenia (np. jednorazowe rękawiczki, maseczka).
- f) Po zakończeniu posiłku uczniowie odnoszą naczynia na wcześniej zdezynfekowany wózek gastronomiczny po czym udają się do swoich klas .

- g) Naczynia i sztucce zostają umyte przez pracownika kuchni w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C i wyparzone.
- h) Po wyjściu każdej grupy ze stołówki, pracownicy przeprowadzają mycie i dezynfekcję blatów stołów, poręczy krzeseł, klamek itp. oraz wietrzą stołówkę.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora.

Myślenice, dnia 15.01.2021 r

Dyrektor szkoły
Tadeusz Jarząbek