

Procedura dostaw gotowych posiłków i produktów z firmy cateringowej

1. Pracownik firmy cateringowej, dostarczający posiłki i produkty do szkoły, jest zobowiązany do punktualnego dostarczania i wydawania obiadu zgodnie z ustalonym harmonogramem.
2. Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Posiłki przewożone są w biodegradowalnych pojemnikach jednorazowych, w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.
4. Miejsce wyznaczone na dostarczone w biodegradowalnych jednorazowych pojemnikach jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez Dyrektora.
5. Przywiezione posiłki w pojemnikach jednorazowych i termosach transportowych, są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu i następnie przekazane w miejsce wyznaczone w bloku żywieniowym.
6. Po zakończonej procedurze dostawy posiłków do szkoły, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez dyrektora.
7. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika oraz przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem dezynfekcyjnym zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19

1. obiady wydaje uczniom pracownik firmy dostarczającej posiłek.
2. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni obiadów dla uczniów, pracownik szkoły i pracownik firmy, przechodzą procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosują środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
3. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego.
4. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
5. W miejscu wyznaczonym w wydawalni posiłków pracownik wydaje obiad uczniom w pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, wyklada je na zdezynfekowane miejsce odbioru przez ucznia posiłku.

6. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
7. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje jednorazowy pojemnik i sztucze do przeznaczonych to tego celu pojemników przystosowanych do zużytych jednorazowych naczyń.
8. Pojemnik, o którym mowa w pkt. 7 znajduje się w wyznaczonym miejscu zwrotu naczyń w stołówce szkolnej.
9. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
10. Naczynia zużyte zabiera firmy cateringowa.
11. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.
12. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków i procedurą wydawania obiadów i bezpiecznego korzystania ze stołówki.
13. Śniadanie dziecku może przygotować w domu rodzic.
14. Przygotowane w domu śniadanie, dziecko przynosi do szkoły w przeznaczonym na to pojemniku. Owoce i warzywa przyniesione z domu muszą być umyte.
15. Po spożyciu śniadania, zużyte naczynie jednorazowe uczeń oddaje zgodnie z zapisem w pkt.7.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesełek. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik nr 1.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w wyznaczonym pomieszczeniu.

Procedura wydawania obiadów i bezpiecznego korzystania ze stołówki

1. Uczeń może zjeść w szkole obiad składający się z drugiego dania i napoju.
2. Za bezpieczeństwo dzieci podczas spożywania obiadów w stołówce odpowiedzialni są wyznaczeni przez Dyrektora pracownicy obsługi/nauczyciele.
3. Spożywanie obiadów przez uczniów odbywa się w systemie zmianowym, zgodnie z ustalonym harmonogramem.
4. Uczniowie powinni spożywać obiad w małych grupach.
5. Podczas przechodzenia do stołówki grupy nie powinny się mijać.
6. Pracownik/nauczyciel przed wpuszczeniem nowej grupy do stołówki musi sprawdzić czy:
 - 1) poprzednia grupa wyszła ze stołówki,
 - 2) pracownik obsługi wykonał zabiegi higieniczno-sanitarne polegające na dezynfekcji blatów stołów i poręczy krzesel,
 - 3) pomieszczenie zostało wywietrzone.
7. Przed wyjściem do stołówki pracownik/nauczyciel zobowiązany jest dopilnować, by uczniowie dokładnie umyli ręce wodą z mydłem, zgodnie z instrukcją poprawnego mycia rąk.
8. Uczniowie powinni wchodzić do stołówki jeden za drugim, po posiłek podchodzą „gęsiego”, bez tłoczenia się przy stanowisku wydawania posiłków.
9. Uczniowie w bezpiecznej odległości i bez pośpiechu zajmują wyznaczone miejsca przy stołach.
10. Porządku w stołówce pilnuje pracownik obsługi/nauczyciel pełniący dyżur.
11. Posiłki wydaje uczniom osoba zaopatrzona w jednorazowe rękawiczki i maseczkę.
12. Posiłki podawane są uczniom w pojemnikach jednorazowych (lanchbox, sztućce i kubki jednorazowe). Po obiedzie uczeń umieszcza pojemnik, sztućce, kubek jednorazowy w wyznaczonym miejscu zwrotu naczyń.
13. Po spożyciu posiłku przez uczniów pracownik/nauczyciel informuje pracownika obsługi nadzorującego wydawanie obiadów o wyjściu grupy ze stołówki.
14. Pracownik obsługi dezynfekuje blaty stołów i poręcze krzesel, przygotowując stołówkę na wejście kolejnej grupy.