

Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Szkole Podstawowej nr 2 we Włodawie w związku z wystąpieniem pandemii koronawirusa COVID – 19

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się w Szkole Podstawowej nr 2 we Włodawie.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działania dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole i osób odbierających obiady na wynos oraz 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, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej nr 2 we Włodawie 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 2 we Włodawie.

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 GIS, MZ i MEN dla szkół podstawowych oraz funkcjonowania stołówek szkolnych i gastronomi w trakcie epidemii SARS-CoV-2.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. 2020 poz. 872).

§ 1. Postanowienia ogólne

1. Procedura została podzielona na dwie części

- 1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.
- 2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej oraz osób odbierających posiłki na zewnątrz.

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° C.).
- g) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- h) Kierownik stołówki dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
- i) Kierownik stołówki dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej i osób odbierających posiłki na zewnątrz.

- a) Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
- b) Korzystający uczniowie z posiłków na miejscu przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.
- c) Przy każdym stoliku może konsumować 1 osoba, w odległości 2 m od siebie. Na stołówce może spożywać posiłki max 14 osób. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków.
- d) Posiłki przynoszone są do stolika na tacy w naczyniach przez osoby dyżurujące na stołówce, zabezpieczone w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki), a później po wyjściu osoby stołującej się, naczynia odnoszone są do zmywalni.

- e) Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzeseł oraz wietrzy się jadalnię.
- f) Wydawanie posiłków na zewnątrz odbywa się wejściem głównym do szkoły.
- g) Konsument pozostaje na zewnątrz szkoły w bezpiecznej odległości od siebie (1,5m), dyżurujący pracownicy odbierają naczynie i odnoszą naczynie z posiłkiem. Każdorazowo dezynfekują ręce oraz blat i narzędzia kuchenne do wydawania obiadu.

§ 2.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora.

Włodawa, dnia 27.05.2020 r.