

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

obowiązująca w Szkole Podstawowej nr 38 im. Jana III Sobieskiego

w Bytomiu

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 na stołówce.

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

Uczestnicy postępowania: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi, nauczyciele szkoły.

1. Korzystanie z posiłków w szkole odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych. Zapewniają one prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne zgodnie zaleceniami w czasie epidemii.
2. 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 poręczy krzesel są czyszczone i dezynfekowane po każdej grupie.
3. Z obszaru sali jadalnej usuwa się dodatki takie jak wazoniki, cukier, serwetki, sztucce. Elementy te wydawane są bezpośrednio do posiłków przez personel kuchni.

Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają odzież ochronną.
4. Pracownicy kuchni 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,
 - c) posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
 - d) przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym,
 - e) przechowują próbki każdego posiłku w ustalony sposób wskazany w instrukcji HACCP i sanepidu.

5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Wydawane posiłki są poporcjowane.
7. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Wielorazowe naczynia i sztućce są wcześniej myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, a następnie wyparzone w temperaturze min. 60°C.
8. Powierzchnie blatów, poręczy oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla uczniów.
9. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się obiad dzielony – I danie, II danie.
10. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach: od 11.00 do 13.30.
11. Dania i produkty podawane są uczniom przez obsługę stołówek.
12. Zużyte pojemniki i sztućce są odpowiednio segregowane przez pracowników stołówki.

Pracownicy obsługi – woźne oddziałowe

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal, w których uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego – miejsca odbioru posiłków, pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia białego 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 uczniowie spożywają posiłki,
 - b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których uczniowie spożywają posiłek,
 - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchni dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzesła, na których siedzą uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pracownicy obsługi zobowiązani 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.
6. Po spożyciu przez uczniów posiłku pracownik obsługi wietrzy pomieszczenie i sprzęta stoły oraz powierzchnie pod stołami (zebrane resztki pokarmów z talerzy umieszcza w specjalnie do tego przeznaczonym pojemniku, który następnie opróżnia do kontenera stojącego na zewnątrz budynku przeznaczonego na odpady „bio” z zachowaniem środków ostrożności – w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
7. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzesła, na których siedzą uczniowie, po każdym posiłku.
8. Uczniowie wraz z nauczycielem na czas sprzątnięcia po posiłkach opuszczają stołówkę, udając się do łazienki w celu mycia rąk po posiłku.
9. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
10. Nauczyciele poszczególnych klas sprawują opiekę nad uczniami również podczas posiłków uczniów.
11. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez uczniów.

12. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko uczniowie i obsługa szkoły przydzielona do określonego oddziału.

Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej szkoły.
2. Zapoznanie rodziców/opiekunów z obowiązującą w szkole procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
3. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w szkole.
4. 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 września 2020 roku.