

SZKOŁA PODSTAWOWA IM. PPOR. MARKA ULERYKA

Dziewierzewo 34, 89-240 Kcynia, tel./fax. 052 384 10 15
www.dziewierzewo.edupage.org, e-mail: zs.dziewierzewo@wp.pl

Procedura wydawania posiłków obowiązująca w Szkole Podstawowej im. ppor. Marka Uleryka w Dziewierzewie w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19.

Podstawa prawna:

- rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. z 2020 poz. 493 ze zm.),
- wytyczne dla przedszkoli opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni przedszkolnej / w szkolnej stołówce

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi przedszkola/szkoły podczas wydawania posiłków

Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi przedszkola/szkoły

Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi/uczniami ani personelem mającym kontakt z dziećmi/uczniami.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne (fartuchy z długim rękawem).
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.

SZKOŁA PODSTAWOWA IM. PPOR. MARKA ULERYKA

Dziewierzewo 34, 89-240 Kcynia, tel./fax. 052 384 10 15

www.dziewierzewo.edupage.org, e-mail: zs.dziewierzewo@wp.pl

5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
7. Powierzchnie blatów, poręczy oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci/uczniów.
8. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
 - 1) śniadanie
 - 2) obiad
9. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:
 - 1) 9.40-9.50 – śniadanie
 - 2) 10.35-10.50 – obiad

Pracownicy obsługi –

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal (pomieszczeń), w których dzieci/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 dzieci/uczniowie spożywają posiłki, na których będą przewozić posiłki dla dzieci/uczniów przed każdym posiłkiem,
 - b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłek,
 - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzesel, na których siedzą dzieci/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 ubrania ochronne (białe fartuchy z długimi rękawami).
6. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci/uczniów, pracownik wietrzy pomieszczenie, sprzęta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
7. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do kontenera z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
8. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzesel, na których siedzą dzieci/uczniowie, po każdym posiłku.
9. Nauczyciele dyżurni sprawują opiekę nad dziećmi/uczniami również podczas posiłków (śniadania, obiadu) spożywanych przez dzieci/uczniów.

SZKOŁA PODSTAWOWA IM. PPOR. MARKA ULERYKA

Dziewierzewo 34, 89-240 Kcynia, tel./fax. 052 384 10 15

www.dziewierzewo.edupage.org, e-mail: zs.dziewierzewo@wp.pl

10. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci/uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
11. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci/uczniów.
12. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko dzieci/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 wchodzą w życie z dniem: 25.08.2020r.