

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

obowiązująca w Szkole Podstawowej im. Tadeusza Kościuszki w Wilkołazie w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

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

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

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

Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi/uczniemi ani personelem mającym kontakt z dziećmi/uczniemi.
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 przedszkolnym/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. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami na blatach przy okienkach do wydawania posiłków.
8. Talerze z jedzeniem dla dzieci/uczniów przejmują wyznaczony personel obsługi (pracownik szkoły wyznaczony przez dyrektora), które nie sprawują bezpośredniej opieki nad dziećmi/uczniemi).
9. 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.

10. Powierzchnie blatów, poręczy oraz posadzki w stołówce są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci/uczniów.
11. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
 - 1) śniadanie (oddział przedszkolny)
 - 2) obiad dzielony – I danie, II danie.
12. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:
 - 1) 8.40-8.55 – śniadanie dla I gr.
9.05-9.10 – śniadanie dla II gr.
.....
 - 2) 11.40-12.20 – obiad dla I gr.
12.25-12.55 – obiad dla II gr.
.....

Pracownicy obsługi

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal (pomieszczeń), w których dzieci/uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do stołówek – 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) przed każdym posiłkiem myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłki oraz blaty przy okienkach do wydawania posiłków,
 - b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłek,
 - c) przed każdym podaniem posiłku czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie.
4. Osoby odpowiedzialne zobowiązane 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. Przy odbiorze posiłków z wyznaczonego miejsca pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) rozłożyć posiłki dla dzieci/uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Osoba odpowiedzialna opuszcza pomieszczenie na czas, gdy dzieci/uczniowie siedzą przy stołach i zjadają posiłek.
8. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci/uczniów, osoba wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
9. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do pojemnika na odpady z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).

10. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, po każdym posiłku.
11. Nauczyciele poszczególnych grup/klas sprawują opiekę nad dziećmi/uczniami również podczas posiłków (śniadań, obiadu) spożywanych przez dzieci/uczniów.
12. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci/uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
13. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci/uczniów.
14. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko dzieci/uczniowie i obsługa szkoły przydzielona do określonego oddziału.