

Procedury bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID-19 podczas korzystania ze stołówki szkolnej

1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki

- a) Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, ręce często myją mydłem lub środkiem dezynfekującym, nie dotykają okolicy twarzy, ust, nosa i oczu, 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 stosują 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, maseczki.
- 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 tem. min 60°C lub je wyparzać).
- g) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecha kuchennego, zmywalni i obieralni.
- h) Intendent dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce.
- i) Intendent dba o higieniczny odbiór od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki, towar zostawiany jest w wyznaczonym miejscu.

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

- a) Przy wejściu na stołówkę znajduje się płyn do dezynfekcji, którym należy umyć i zdezynfekować ręce
- b) Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodne z zaleceniami w czasie epidemii. Posiłki wydawane są zmianowo, na jadalni przebywa jedna klasa (w miarę możliwości)
- c) Posiłki przynoszone są do stolika w naczyniach przez osoby dyżurujące na stołówce, zabezpieczone w środki ochrony osobistej, a później po wyjściu osoby stołującej się, naczynia odnoszone są do zmywalni.
- d) Z jadalni usunięte są dodatki np. cukier, serwetki, itp. Mogą być one wydawane tylko przez obsługę.
- d) Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów oraz wietrzy się jadalnie.
- e) Wydawanie posiłków na zewnątrz odbywa się wejściem głównym do szkoły.
- f) Konsument pozostaje w wyznaczonej strefie 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 posiłku.