

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW obowiązująca w Szkole Podstawowej w Zmiennicy 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 w szkolnej stołówce.

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników szkoły podczas wydawania posiłków. Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy obsługi szkoły Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy obsługi szkoły posiadają wymagane badania profilaktyczne.
2. Pracownicy wydający posiłki ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
3. Wydawane posiłki są poporcjowane.
4. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami.
5. Przed wydaniem posiłków pracownicy obsługi sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60oC z dodatkiem detergentu.
6. Powierzchnie blatów czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla uczniów. 7. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się: Niepełny obiad . Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:

10²⁵ – 10⁴⁰ – klasa I

10⁵⁰ – 11⁰⁰ – klasa II

11¹⁰ – 11²⁰ – klasa III

11²⁵ – 11⁴⁵ – klasa 0

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal (pomieszczeń), w których uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.

3. Pracownicy obsługi zobowiązani są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.

4. Pracownik obsługi opuszcza pomieszczenie na czas, gdy uczniowie siedzą przy stołach i zjadają posiłek.

5. Po opuszczeniu pomieszczenia przez uczniów, pracownik obsługi wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.

6. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzesel, na których siedzą uczniowie, po każdym posiłku.

7. Nauczyciele poszczególnych grup/klas sprawują opiekę nad uczniami również podczas posiłków spożywanych przez uczniów.

8. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.

9. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez uczniów.

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

Procedura wchodzi w życie z dniem 18.01.2021 roku.

Dyrektor Szkoły Jan Piotrowski