

## **Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Szkole Podstawowej nr 33 w Krakowie**

### **Celem wdrażanych procedur jest:**

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się w Szkole Podstawowej nr 33 w Krakowie.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działania dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole i osób odbierających obiady na wynos oraz pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej

### **Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.**

1. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, ochronną odzież.
2. Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie kuchni.
3. Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
4. Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, przyłbice, rękawiczki.
5. 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 temp. min 60 stopni C. ).
6. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
7. Dbają o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Pracownicy zwracają uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

## **Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej**

1. W jadalni może spożywać posiłki max 30 osób.
2. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Dyrektora Szkoły.
3. Przed wejściem do stołówki znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
4. Korzystający uczniowie z posiłków na miejscu przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.
5. Zupa wydawana jest przez pracownika z kociołka stojącego na terenie jadalni.
6. Po odbiór drugiego dania do okienka należy ustawić się w wyznaczonych – oznaczonych na podłodze taśmą – punktach, zachowując właściwą odległość.
7. Sztućce wydawane będą wraz z posiłkiem każdemu dziecku przez personel stołówki.
8. Spożywający obiad zajmują miejsca przy stolikach na wyznaczonych miejscach (z zachowaniem reżimu sanitarnego)
9. Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, krzesła oraz wietrzy się jadalnię.

## **Zapewnienie bezpieczeństwa osób odbierających posiłki na zewnątrz**

1. W przypadku nieobecności dziecka obiad można odebrać w szkole.
2. Należy zadzwonić i umówić godzinę odbioru posiłku.
3. Wydawanie posiłków odbywa się na zewnątrz wejściem bocznym do szkoły.
4. Konsument pozostaje na zewnątrz szkoły w bezpiecznej odległości od siebie (1,5m).
5. Dyżurujący pracownicy wystawiają torbę z zapakowanym obiadem. Torba jest podpisana nazwiskiem ucznia.
6. Każdorazowo pracownicy dezynfekują ręce oraz blat i narzędzia kuchenne do wydawania obiadu.

Krzysztof Chodacki

właściciel