

## **Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Szkole Podstawowej Nr 28 w Gdyni w związku z wystąpieniem pandemii COVID – 19**

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

1. Zwiększenie bezpieczeństwa dla uczniów i pracowników stołujących się w Szkole Podstawowej Nr 28 w Gdyni.
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 działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów i nauczycieli spożywających posiłki w szkole w trakcie pandemii korona wirusa COVID –19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

### **Zakres procedury:**

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej nr 28 w Gdyni w trakcie trwania pandemii korona wirusa COVID – 19. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali są je znać i przestrzegać.

### **Odpowiedzialność:**

Odpowiedzialnym za wdrożenie i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest dyrektor Szkoły Podstawowej nr 28 w Gdyni.

### **§ 1. Postanowienia ogólne**

1. Procedura została podzielona na dwie części
  - 1.1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.
  - 1.2. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów i nauczycieli spożywających posiłki w stołówce szkolnej.

#### **Ad.1.1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.**

- 1.3. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.

- 1.4. Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe stosując środki ochrony osobistej.
- 1.5. Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego za wyjątkiem osoby wynoszącej nieczystości.
- 1.6. Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- 1.7. Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.
- 1.8. Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztuców (mycie naczyń i sztuców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60o C).
- 1.9. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- 1.10. Intendent dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
- 1.11. Intendent dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca 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 zostawia towar w wyznaczonym miejscu.

#### **Ad.1.2. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów i nauczycieli spożywających posiłki w stołówce szkolnej.**

- a. Dzieci udają się na obiad według ustalonego harmonogramu, z którym zostaną wcześniej zapoznani i który będzie również udostępniony wychowawcom i opiekunom.
- b. Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
- c. Korzystający uczniowie z posiłków na miejscu przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.
- d. Przy każdym stoliku wyznacza się dzieciom miejsce do spożywania posiłków. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków i konkretne godziny przyjścia dzieci na obiad.
- e. Posiłki przynoszone są do stolika przez pracowników kuchni na stołówce, zabezpieczone w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki), a później po wyjściu osoby stołującej się, naczynia odnoszone są do zmywalni.
- f. Po każdej grupie w miarę możliwości czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzeseł oraz wietrzy się jadalnię.

## **§ 2. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora.