

dnia 31 sierpnia 2020 roku Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kobylu

**Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Kuchni Centralnej w łańcach
związku z pandemią koronawirusa COVID – 19**

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 2020 r. zmieniające
rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia
funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem,
przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. 2020 poz. 872).

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób przygotowujących posiłki dla wszystkich placówek oświatowych na terenie Gminy Kornowac
2. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie kuchni (dostawy tylko do przedsionka)
3. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa

i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole 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.

Zakres procedury:

Niniejsze procedury dotyczą pracowników oraz odbiorców posiłków na terenie Gminy Kornowac w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami i je przestrzegać .

Odpowiedzialność:

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz odbiorców na terenie Gminy Kornowac jest dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kobylu.

§ 1.

Postanowienia ogólne

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, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.
- 2) Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy na ile pozwalają warunki

- 3) Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
- 4) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- e) Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.
- 5) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, (mycie naczyń w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60o C.).
- 6) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- 7) Intendent dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
- 8) Intendent zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar.
- 9) Posiłki dostarczane są samochodem do placówek oświatowych na terenie Gminy Kornowac zgodnie z BHP. Ze względu na panującą pandemię kierowca przywożący posiłki zostawia je przed drzwiami w miejscu umówionym z odbiorcą , nie wchodząc do budynków.

§ 2.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora.

Kobyła, dnia 31.08.2020 r.

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Kobyli

mgr Joanna Kolarczyk