

**Załącznik nr 2
do REGULAMIN
szczególnych zasad działalności
Szkoły Podstawowej im. Szarych Szeregów
w Płochocinie w trakcie prowadzonych zajęć
podczas pandemii wirusa SARS-CoV2 (COVID-19)**

Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Szkole Podstawowej im. Szarych Szeregów w Płochocinie w związku z wystąpieniem pandemii koronawirusa COVID – 19

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się **w Szkole Podstawowej im. Szarych Szeregów w Płochocinie.**
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 spożywających posiłki w szkole i 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 uczniów, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników **w Szkole Podstawowej im. Szarych Szeregów w Płochocinie** świadczących pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

Odpowiedzialność:

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest dyrektor Szkoły Podstawowej im. Szarych Szeregów w Płochocinie.

Dokumenty związane:

Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. (Dz. U. poz. 491, 522, 531 i 565) w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii i związanych z nim wszystkich obowiązujących restrykcji;

Wytycznych przeciwepidemiczne Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 5 sierpnia 2020 r. dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r.

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (DZ. U z 2003 roku Nr 6 poz. 69 ze zm.).

§ 1.

Postanowienia ogólne

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

1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

- a) 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.
- 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.
- 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 temp. min 60°C.).
- g) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zapleczka kuchennego, zmywalni i obieralni.
- h) Kucharki dbają o czystość magazynu spożywczego.
- i) Kucharki i intendent dbają o higieniczny odbiór towaru od dostawców. 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.

2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej.

- a) Dla zapewnienia bezpieczeństwa i unikania zbyt dużej ilości uczniów spożywających posiłek w jednym czasie organizuje się trzecia przerwę obiadową. Klasom zostają przydzielone stałe przerwy obiadowe (według harmonogramu).
- b) Uczniowie klas I – III spożywają obiad podczas zajęć na świetlicy według odrębnego harmonogramu
- c) Na stołówce mogą przebywać wyłącznie osoby spożywające obiad.
- d) Przed wejściem do stołówki szkolnej uczniowie myją ręce.
- e) Uczeń ustawia się w kolejce po obiad zachowując odstęp od poprzedniego ucznia.
- f) Uczeń odbiera posiłek i sztućce ze stolika przy wydawalni.
- g) Po odebraniu posiłku i sztućców przy okienku wydawalni uczniowie zajmują miejsca, które zostały im przydzielone przez personel bloku żywieniowego.
- h) Przy każdym stoliku mogą konsumować 2 osoby.
- i) Po zjedzeniu obiadu naczynia są odstawiane przez ucznia w wyznaczone miejsce.
- j) Uczeń po zjedzeniu posiłku zobowiązany jest do natychmiastowego opuszczenia stołówki.
- k) Po wyjściu osób spożywających posiłek naczynia odnoszone są do zmywalni przez personel kuchni.
- l) Po każdej grupie 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.