

Procedura przyjęcia dostaw produktów do kuchni szkolnej oraz dystrybucji obiadów

1. Pracownik firmy dostarczający produkty do szkoły, jest zobowiązany poinformować intendenta telefonicznie o czasie planowanej dostawy.
2. Pracownik firmy dostarczający produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Intendent szkoły przyjmuje przywiezione produkty w wejściu do bloku żywieniowego (schody od strony parkingu).
4. Przed przyjęciem dostawy, intendent jest zobowiązany przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje zabezpieczenie osobiste w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
5. Przywiezione produkty są przekazane w miejsce wyznaczone w bloku żywieniowym.
6. Po zakończonej procedurze dostawy produktów do szkoły, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez intendenta lub pracownika obsługi szkoły wskazanego przez kierownika gospodarczego.
7. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika oraz przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem dezynfekcyjnym zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania obiadów dla uczniów, pracownik szkoły, przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
2. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej w grupach jednorodnych, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1,5 metra.
3. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 4 dzieci.
4. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
5. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.

6. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje naczynia i sztućce do wyznaczonego okienka i opuszcza pomieszczenie stołówki szkolnej.
7. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
8. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczycieli.
9. Uczniowie klas I-III podczas pobytu w szkole mogą spożywać śniadanie w stołówce szkolnej pod opieką nauczyciela grupy.
10. Śniadanie dla dziecka przygotowuje w domu rodzic/opiekun..

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesłek. Za każdym razem pracownik odnotowuje ten fakt w karcie kontroli dezynfekcji.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w wyznaczonym pomieszczeniu.