

## **PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWIENIA W STOŁÓWCE SZKOLNEJ NA CZAS PANDEMII**

**obowiązująca w Szkole Podstawowej nr 15 w Przemyślu w związku z  
zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19**

1. Szkoła zapewnia uczniom szkoły możliwość spożycia ciepłego posiłku w czasie ich pobytu na terenie placówki.
2. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny, przy zastosowaniu obowiązujących dotychczas procedur oraz dodatkowo opracowanych w związku z zagrożeniem zachorowania na koronawirusa.
3. Pracownicy kuchni:
  - a) Myją lub dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki;
  - b) Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych:
    - przed rozpoczęciem pracy,
    - przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
    - po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
    - po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
    - po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
    - po skorzystaniu z toalety,
    - po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
    - po jedzeniu i piciu;
4. Odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
5. Wyrzucają rękawiczki/myją rękawiczki i wyrzucają wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie, jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub

musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje/dezynfekuje opakowanie.

6. Przygotowując posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans – co najmniej 1.5 metra, dbają, aby nie mieć kontaktu z opiekunami, wychowawcami dzieci, dziećmi.
7. Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez dyrektora;
8. Uczniowie spożywają posiłki w pomieszczeniu do tego przeznaczonym. Godziny spożywania posiłków przez poszczególne klasy określa Dyrektor Szkoły. W miarę możliwości zalecane jest spożywanie posiłków przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy.
9. Przed wejściem do pomieszczenia, w którym mają spożywać posiłek uczniowie zobowiązani są umyć ręce zgodnie z instrukcją widniejącą w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych. Pozostałe osoby wchodzące na stołówkę powinny myć lub dezynfekować ręce przed podejściem do miejsca wydawania posiłku oraz sztućców.
10. Z sali, w której odbywa się konsumpcja usuwa się wszelkie przedmioty, np. serwetniki. Uczeń w razie potrzeby prosi osobę z obsługi o wydanie niezbędnego przedmiotu.
11. Dania i produkty są podawane przez obsługę kuchni lub osobę do tego wyznaczoną. Obsługa powinna wydawać przygotowane czyste zestawy sztućców wraz z posiłkiem.
12. Po zakończeniu spożywania posiłku przez daną turę uczniów wyznaczeni pracownicy kuchni dezynfekują blaty stolików, oparcia i siedziska krzeseł, wietrzą salę. Pracownicy dokonują dezynfekcji w rękawiczkach ochronnych i osłonie ust oraz nosa. Po zakończonej dezynfekcji wyrzucają zużyte środki ochrony osobistej do pojemnika do tego przeznaczonego z workiem na odpady zmieszane. Po zakończonej dezynfekcji pracownicy zobowiązani są do umycia

rąk zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych.

13. Myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze 60 stopni C przy użyciu detergentów do tego służących, wyparzają naczynia i sztućce, którymi były spożywane posiłki.
14. Klamki pomieszczeń segmentu kuchennego, w tym: wejściowe, magazynu, biurowego, pomieszczenia obróbki wstępnej, pomieszczenia kuchennego, pomieszczenia do zmywania naczyń, sali konsumpcyjnej, pomieszczenia sanitarno-higienicznego dezynfekują na bieżąco, po każdym kontakcie z osobami z poza kuchni, dodatkowo przed rozpoczęciem i po zakończeniu pracy.
15. Po zakończonej pracy dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez dyrektora szkoły; dodatkowo stosują zasady szczególnej ostrożności, np. podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 18 stycznia 2021 r.