

## PROCEDURA WYDAWANIA POSILKÓW obowiązująca w Zespole Szkół w Nowotańcu

w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

### Podstawa prawna:

- rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. z 2020 poz. 493 ze zm.),
- wytyczne dla przedszkoli opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

**Cel procedury:** zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków w kuchni przedszkolnej i stołówce szkolnej

**Zakres obowiązywania procedur:** określają zasady postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi przedszkola i szkoły podczas wydawania posiłków

**Uczestnicy postępowania:** pracownicy kuchni, pracownicy obsługi przedszkola i szkoły

### Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi oraz uczniami, ani personelem mającym kontakt z dziećmi i uczniami.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne (fartuchy z długim rękawem).
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
  - a) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych (ewentualnie przyłbic),
  - b) myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
  - c) posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
  - d) przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym,
  - e) przechowują próbki każdego posiłku w ustalony sposób wskazany w instrukcji HACCP i sanepidu.
5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Wydawane posiłki są porcjowane.
7. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami na wózkach kelnerski.
8. Wózki kelnerskie z jedzeniem dla dzieci i uczniów przejmuje wyznaczony personel obsługi.

9. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
10. Powierzchnie blatów, poręczy, wózki kelnerskie oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci i uczniów.

### **Pracownicy obsługi**

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sali, w której dzieci i uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
  - a) myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci i uczniowie spożywają posiłki, oraz wózki kelnerskie, na których będą przewozić posiłki dla dzieci i uczniów przed każdym posiłkiem,
  - b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci i uczniowie spożywają posiłek,
  - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci i uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
3. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:
  - a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
  - b) zakładają ubrania ochronne (białe fartuchy z długimi rękawami).
4. Przy odbiorze posiłków z wyznaczonego miejsca pracownicy obsługi zobowiązani są:
  - a) przewieźć je wózkiem do stołówki, w której dzieci i uczniowie spożywają posiłki,
  - b) rozłożyć posiłki dla dzieci i uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
5. Obsługa opuszcza pomieszczenie na czas, gdy dzieci i uczniowie siedzą przy stołach i zjadają posiłek.
6. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci, uczniów, obsługa wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
7. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci, uczniowie, po każdym posiłku.
8. Nauczyciele poszczególnych grup, klas sprawują opiekę nad dziećmi, uczniami również podczas spożywania przez nich posiłków.
9. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci, uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
10. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko dzieci, uczniowie z wyznaczonych grup, czy klas.

### **Sposób prezentacji procedury**

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej Zespołu Szkół w Nowotańcu.
2. Zapoznanie rodziców, opiekunów z obowiązującą procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
3. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń Zespołu Szkół w Nowotańcu.