

Procedura organizacji bezpiecznego żywienia

1. Szkoła zapewnia uczniom możliwość spożycia ciepłego posiłku w czasie ich pobytu na terenie szkoły.
2. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.
3. 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.
4. Pracownicy kuchni:
 - a. Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki;
 - b. Myją ręce:
 - przed rozpoczęciem pracy,
 - przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowania, upieczenia, usmażenia,
 - 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, wydmuchiowaniu nosa,
 - po jedzeniu, piciu.
 - c. Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
 - d. Odbierając produkty dostarczone przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
 - e. Wyrzucają rękawiczki, maseczki i 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;
 - f. Przygotowując posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans - co najmniej 1,5 metra;
 - g. Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami dezynfekującymi;
 - h. Myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze co najmniej 60° C przy użyciu detergentów do tego służących/wyparzają naczynia i sztućce, którymi były spożywane posiłki.
5. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej. Godziny wydawania posiłków dla poszczególnych grup określa harmonogram wydawania posiłków.

6. Przed wejściem do pomieszczenia, w którym mają spożywać posiłek uczniowie zobowiązani są umyć ręce zgodnie z instrukcją widniejącą w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych oraz zdezynfekować ręce.
7. Na stołówce może przebywać 1 grupa uczniów (36 osób), po dwoje dzieci przy jednym stoliku.
8. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
9. Po spożyciu posiłku, uczeń oddaje tacę, naczynia i sztućce w wyznaczone miejsce w stołówce szkolnej.
10. Dzieci odbierają posiłki od osób wydających z zachowaniem odległości 1,5 metra.
11. Po zakończeniu spożywania posiłku przez daną grupę uczniów wyznaczony pracownik/pracownicy dezynfekuje/ą powierzchnię stołów oraz krzesła (poręcze, oparcia, siedziska), przy których spożywane były posiłki.
12. Pracownik dokonuje dezynfekcji w rękawiczkach ochronnych i osłonie ust oraz nosa.
13. Po zakończonej dezynfekcji wyrzuca zużyte środki ochrony osobistej do pojemnika do tego przeznaczonego z workiem na odpady zmieszane.
14. Po zakończonej dezynfekcji pracownik/pracownicy zobowiązani są do umycia rąk zgodnie z instrukcją.