

Procedura
bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków w trakcie pandemii
koronawirusa COVID-19 obowiązująca od 7 września 2020r. na terenie
Szkoły Podstawowej nr 18 im. Książąt Raciborskich w Raciborzu.

I. Cel procedury

Celem niniejszej procedury jest ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny dzieci objętych opieką placówki i ich rodziców oraz pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie Szkoły Podstawowej nr 18 w Raciborzu zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz MEN.

II. Zakres procedury

Niniejsza procedura dotyczy wszystkich pracowników Szkoły Podstawowej nr 18 w Raciborzu świadczących pracę na terenie placówki. W trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19 są oni zobowiązani postępować zgodnie z przyjętymi procedurami. Wszyscy zobowiązani są znać i przestrzegać postanowienia niniejszego dokumentu.

III. Odpowiedzialność

1. Odpowiedzialnym za wdrożenie procedury i zapoznanie z nią pracowników oraz rodziców jest dyrektor placówki.
2. Pracownicy zostają zapoznani z procedurą na piśmie.
3. Rodzice zostają zapoznani z procedurą poprzez wywieszenie na tablicy ogłoszeń, na stronie internetowej oraz przesłanie przez dziennik elektroniczny.
4. Pracownicy wykonujący pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii odpowiedzialni są za przestrzeganie zasad BHP, zgodnie z niniejszą procedurą, a także za bezpieczeństwo i higienę powierzonych im sprzętów i narzędzi.

IV. Gastronomia

1. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo należy wprowadzić zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników.
2. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej /rękawiczki, przyłbice, maseczki/.
3. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.

4. Płyny używane do dezynfekcji muszą być odpowiednie dla danego miejsca użytkowania, należy zwrócić szczególną uwagę na te, które będą miały bezpośredni kontakt z miejscem gdzie będzie żywność, aby posiadały odpowiednie atesty.
5. Korzystanie z posiłków powinno odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.
6. Rekomenduje się zmianowe wydawanie posiłków lub w miarę możliwości - spożywanie ich przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy.
7. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
8. W zakresie wydawania posiłków zostanie opracowany oddzielny harmonogram uwzględniający ilość dzieci chętnych do spożywania posiłków w szkole.
9. Na terenie stołówki przebywać mogą tylko dzieci spożywające obiady.
10. Wchodząc na stołówkę, każde dziecko musi zdezynfekować dłonie płynem.
11. Nadzorować to będzie pracownica kuchni.
12. W przypadku braku innych możliwości organizacyjnych dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
13. Wielorazowe naczynia i sztucze należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
14. Zaleca się usunięcie dodatków rzeczy (np. cukru, przypraw, wazoników, serwetek) z obszaru sali jadalnej i wydawanie ich bezpośrednio przez obsługę.
15. W stołówce nie zaleca się samoobsługi. Dania i produkty powinny być podawane przez osobę do tego wyznaczoną/ obsługę stołówki.