

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW
obowiązująca w Szkole Podstawowej nr 23 w Szczecinie
w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

Podstawa prawna:

- Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2020 r. poz. 1327, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2020 r. poz. 910, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2020 r. poz. 1166, z późn. zm.)
- 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 COVID19. (Dz. U. poz. 493 z późn. zmianami)
- Wytyczne opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek obowiązujące od 1 września 2021r

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni w szkolnej stołówce

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi szkoły podczas wydawania posiłków

Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi szkoły

Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi/uczniami ani personelem mającym kontakt z dziećmi/uczniami, dba o zachowanie 1,5 m dystansu społecznego.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły 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/szkolnym,
5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Wydawane posiłki są poporcjowane.
7. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami na wózkach kelnerskich.
8. Wózki kelnerskie z jedzeniem dla dzieci/uczniów przejmuje wyznaczony personel obsługi (woźne oddziałowe, które nie sprawują bezpośredniej opieki nad dziećmi/uczniami).

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/uczniów.
11. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
 - a) dla oddziałów przedszkolnych:
 - 1) śniadanie
 - 2) obiad dzielony – I danie, II danie,
 - 3) podwieczorek.
 - b) dla uczniów
 - 1) obiad dwudaniowy
12. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:
 - a) dla oddziałów przedszkolnych:
 - 1) 8.30-9.00 – śniadanie dla I gr; II gr ; III gr.
 - 2) 10.30-drugie śniadanie dla I gr.; II gr.; III gr
 - 3) 12.00-12.30– obiad-II danie dla I gr.; II gr ;III gr.
 - 4) 14.00-14.30 – obiad –I danie dla I gr. II gr. ; III gr.
 - b) dla uczniów szkoły:
 - 5) 11.00-12.00-obiad dla kl. I-VIII (wg. Harmonogramu odrębnego)

Pracownicy obsługi – woźne oddziałowe

1. Pracownicy obsługi (woźne oddziałowe) ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal (pomieszczeń), w których dzieci/uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego – miejsca odbioru posiłków, pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia białego fartucha ochronnego oraz rękawic jednorazowych ochronnych, a także maseczek ochronnych jednorazowych.
3. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłki, oraz wózki kelnerskie, na których będą przewozić posiłki dla dzieci/uczniów przed każdym posiłkiem,
 - b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłki,
 - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Woźne oddziałowe zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
5. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:
 - a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
 - b) zakładają ubrania ochronne (białe fartuchy z długimi rękawami).
6. Przy odbiorze posiłków z wyznaczonego miejsca bloku żywieniowego pracownicy obsługi zobowiązani są:

- a) przenieść się z wózkiem kelnerskim do wyznaczonej sali / stołówki, w której dzieci/uczniowie spożywają posiłki,
 - b) rozłożyć posiłki dla dzieci/uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Woźna opuszcza pomieszczenie na czas, gdy dzieci/uczniowie siedzą przy stołach i jedzą posiłek.
 8. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci/uczniów, woźna wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
 9. W czasie wydawania posiłku uczniom klas I-VIII w stołówce dyżur pełni wyznaczony nauczyciel świetlicy. Nauczyciel zobowiązany jest używać środki ochrony osobistej(maseczka ,fartuch) i dbać o zachowanie dystansu społecznego przez uczniów.
 10. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do kontenera stojącego na zewnątrz budynku z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
 11. 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.
 12. Nauczyciele poszczególnych grup przedszkolnych sprawują opiekę nad dziećmi również podczas posiłków (śniadań, obiadu i podwieczorku) spożywanych przez dzieci. Nad uczniami klas I-VIII w stołówce opiekę sprawują wyznaczeni nauczyciele świetlicy.
 13. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci/uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
 14. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci/uczniów.
 15. W czasie spożywania posiłków w sali przedszkolnej / stołówce mogą przebywać tylko dzieci/uczniowie i obsługa przedszkola/szkoły przydzielona do określonego oddziału oraz wyznaczeni nauczyciele świetlicy.

Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej szkoły.
2. Zapoznanie rodziców/opiekunów z obowiązującą w szkole procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
3. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w szkole.
4. Zapoznanie wszystkich pracowników szkoły z treścią procedury.

Tryb dokonania zmian w procedurze

Wszelkich zmian w opracowanych procedurach może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek rady pedagogicznej dyrektor przedszkola/szkoły. Wnioskodawcą zmian może być również rada rodziców. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 01.09.2020 r.

Aktualizacja :01.09..2021r.