

Procedura organizacji i funkcjonowania stołówki szkolnej i jadalni w ZSOiT im. Jana Szczepanika w Tarnowie w związku z pandemią choroby COVID 19

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. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
2. Korzystanie z posiłków powinno odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii. Rekomenduje się zmianowe wydawanie posiłków lub w miarę możliwości - spożywanie ich przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
3. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać. Jeżeli szkoła nie posiada zmywarki, wielorazowe naczynia i sztućce należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć.
4. Zaleca się usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę. W stołówce nie zaleca się samoobsługi. Dania i produkty powinny być podawane przez osobę do tego wyznaczoną/ obsługę stołówki.
5. Rekomenduje się wydawanie posiłków „na wynos” w opakowaniach jednorazowego użytku.
6. **KONSUMENCI KORZYSTAJĄCY Z ŻYWIENIA W STOŁÓWCE, NIEBĘDĄCY PRACOWNIKAMI SZKOŁY ZOBOWIĄZANI SĄ ZDEZYNFEKOWAĆ RĘCE PO WEJŚCIU DO BUDYNKU, DO CZASU ZAJĘCIA MIEJSCA PRZY ZDEZYNFEKOWANYM WCZEŚNIEJ STOLIKU – POZOSTAĆ W MASCE LUB PRZYŁBICY, PO OTRZYMANIU I ZJEDZENIU POSIŁKU POZOSTAWIĆ NACZYNIA PRZY STOLIKU, NAŁOŻYĆ MASKĘ I WYJŚĆ – ZACHOWUJĄC DYSTANS MIĘDZY OSOBAMI PRZEBYWAJĄCYMI W TYM CZASIE W JADALNI. ZALECA SIĘ KORZYSTANIE Z OBIADÓW W CZASIE TRWANIA LEKCJI SZKOLNYCH/ ZGODNIE Z ZAMIESZCZONYMI W JADALNI GODZINAMI/ - CO ZMNIEJSZY MOŻLIWOŚĆ SPOTKANIA Z INNYMI ORAZ USPRAWNI PROCES I MOŻLIWOŚĆ DEZYNFEKCJI STOLIKÓW PRZEZ PRACOWNIKÓW STOŁÓWKI.**

Dystrybucja obiadów szkolnych na czas epidemii COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania w jadalni 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.

2. Uczniowie spożywają posiłek w jadalni szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.

3. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.

4. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.

5. W miejscu wyznaczonym w jadalni pracownik wydaje obiad uczniom w naczyniach wielorazowych, wyklada je na zdezynfekowane miejsce.

6. Uczeń siada na wyznaczone miejsce przy stole.

7. Po zakończeniu jedzenia, uczeń pozostawia naczynia i sztućce na stole. Po zakończonym posiłku wyznaczony pracownik kuchni zbiera naczynia i sztućce, następnie przekazuje do zmywalni naczyń.

8. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzeseł. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik nr 1.

2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.

3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.

4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczzonego pojemnika zamykanego znajdującego się w pomieszczeniu wyznaczonym.

Zasady i harmonogram wydawania posiłków

1. Pracownik kuchni przed posiłkiem myje z dziećmi ręce w łazience przy użyciu mydła zgodnie z instrukcją mycia rąk.

2. Śniadanie przygotowane przez pracownika w kuchni będą spożywane wyłącznie w jadalni szkolnej pod opieką nauczyciela grupy. Przygotowanie drugiego śniadania odbywa się w stołówce pod kontrolą pracownika i pakowane w jednorazowy woreczek.

3. Przed rozpoczęciem wydawania i spożywania posiłku w stołówce szkolnej, pracownik kuchni dezynfekuje stoły i krzesła i miejsce wydawania posiłku.
4. W wyznaczonej dla grupy godzinie, pracownik szkoły wyposażony w środki bezpieczeństwa wydaje uczniom porcje posiłków w miejscu wydawania posiłków , albo uczniowie siadają pojedynczo do stolików i otrzymują posiłek od pracownika szkoły- śniadanie, obiad, kolację – o wyznaczonej godzinie.
5. Po wyjściu ze stołówki, wychowawca posyła uczniów do łazienki w celu dokonania przez nie czynności higienicznych zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.
6. Pracownik obsługi myje i dezynfekuje miejsca spożywania posiłków przez dzieci zgodnie z instrukcją w procedurze.

KARTY MONITOROWANIA DEZYNFEKCJI - Załącznik do zasad wydawania posiłków i przyjęcia dostaw

