

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

Procedura ma na celu:

określenie zasad bezpiecznego wydawania posiłków w czasie obowiązywania ograniczeń wywołanych epidemią COVID-19

Do przestrzegania procedury zobowiązani są:

wszyscy pracownicy kuchni oraz obsługi, nauczyciele zaangażowani w proces wydawania i przygotowywania posiłków.

Organizacja pracy kuchni i wydawania posiłków:

- 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.
- Między stanowiskami pracy powinna zostać zachowana odległość 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.
- Korzystanie z posiłków powinno odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.
- Wydawanie posiłków powinno być zmianowe 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.
- W przypadku braku innych możliwości organizacyjnych dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
- 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.
- Od dostawców cateringu wymagać wymagane są pojemniki i sztućce jednorazowe dotyczy także sytuacji, gdy w szkole nie jest możliwe zapewnienie właściwych warunków mycia naczyń i sztućców, porcjowania/nakładania dostarczonych posiłków.
- Należy zadbać o odpowiednie segregowanie zużytych pojemników i sztućców.

- Dodatki i akcesoria na stołach zostają usunięte (np. cukier, jednorazowe sztucze, 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.
- Jeżeli posiłki dostarczane przez firmę cateringową do tej pory były przywożone w pojemnikach zbiorczych, następnie rozkładane i podawane z wykorzystaniem talerzy i sztućców będących na wyposażeniu szkoły, to taki sposób podawania posiłków może być kontynuowany, pod warunkiem, że naczynia i sztucze wielorazowego użytku stosowane w danej szkole będą myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.
- Źródłka i fontanny wody pitnej zostają wyłączone, uczniowie korzystają z innych dystrybutorów pod nadzorem opiekuna. Zalecenia higieniczne w przypadku innych dystrybutorów wody są wskazane na stronie internetowej GIS <https://gis.gov.pl/oswiata/udostepniania-wody-do-spozycia-w-placowkach-oswiaty-fontanny-z-woda-do-picia-dystrybutory-wody-zrodelka/>
- Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej ograniczają kontakty z uczniami oraz nauczycielami do niezbędnego minimum.