

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 wprowadza się zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników.
- Między stanowiskami pracy należy zachować odległość wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnić 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.
- Osoby pracujące w kuchni i na stołówce obowiązane są do częstego i dokładnego mycia rąk wodą z mydłem albo dezynfekowania osuszonych dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
- Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.
- Wydawanie posiłków odbywa się zmianowo lub w miarę możliwości - spożywanie ich odbywa się przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków wykonywane jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
- Dzieci spożywają posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
- Osobom pracującym w kuchni i na stołówce nakazuje się częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem albo dezynfekowanie osuszonych dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
- 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 są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać. Jeżeli szkoła nie posiada zmywarki,

wielorazowe naczynia i sztucze myje się w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparza.

- Od dostawców cateringu wymaga się pojemników i sztućców jednorazowych. Dotyczy także sytuacji, gdy w szkole nie jest możliwe zapewnienie właściwych warunków mycia naczyń i sztućców, porcjowania/nakładania dostarczonych posiłków.
- Odpowiednio segreguje się zużyte pojemniki i sztucze.
- 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 ma samoobsługi.
- Dania i produkty są 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.
- Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej ograniczają kontakty z uczniami oraz nauczycielami do niezbędnego minimum.