

**PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW**  
**obowiązująca w obowiązująca w Szkole Podstawowej nr 28 im. Karola Miarki**  
**w Katowicach**  
**w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19**

**Podstawa prawna:**

- 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 COVID-19 (Dz.U. z 2020 poz. 493 ze zm.),
- wytyczne dla przedszkoli opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

**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 uczniami ani personelem mającym kontakt z uczniami.
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 szkolnym,
  - e) przechowują próbki każdego posiłku w ustalony sposób wskazany w instrukcji HACCP i sanepidu.
5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Wydawane posiłki są poporcjowane.

7. Pracownicy kuchni/ obsługi i nauczyciele ustawiają talerze z porcjami na stołach dla klas pierwszych i drugich.
8. Porcje z jedzeniem dla uczniów klas pierwszych i drugich rozdaje wyznaczony personel obsługi i nauczyciel.
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 uczniów.
11. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się: zupa, drugie danie;
12. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach.

### **Pracownicy obsługi**

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania pomieszczenia/stołówki, w którym 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 uczniowie spożywają posiłki, oraz wózki kelnerskie, na których będą przewozić posiłki dla uczniów przed każdym posiłkiem,
  - b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których uczniowie spożywają posiłek,
  - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pracownicy kuchni zobowiązani 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 rozłożyć posiłki dla uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Pracownik obsługi opuszcza pomieszczenie na czas, gdy uczniowie siedzą przy stołach i zjadają posiłek.
8. Po opuszczeniu pomieszczenia przez uczniów, obsługa wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
9. 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).
10. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą uczniowie, po każdym posiłku.

11. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
12. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez uczniów.
13. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko uczniowie i obsługa/pracownicy szkoły przydzielona do określonego oddziału/grupy.

### **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 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