

Procedura dostarczania posiłków do szkoły przez firmę zewnętrzną (catering) oraz ich wydawania w okresie obowiązywania zaostrzonego reżimu sanitarnego

Podstawa prawna:

Wytyczne GIS, MZ i MEN dla szkoły podstawowej.

I. Informacje ogólne:

1. Stołówka szkolna jest wyposażona w stanowiska do dezynfekcji.
2. Pracownik firmy zewnętrznej dostarczającej posiłek ubrany jest w ubranie ochronne (rękawiczki, fartuch, maseczka/przyłbica).
3. Dostawca cateringu dostarcza posiłek do drzwi stołówki. Stawia przywiezione termosy z posiłkiem na stoliku umieszczonym tuż przed drzwiami kuchni.
4. Dostawcę obowiązuje bezwzględny zakaz wchodzenia do kuchni – miejsca wydawania posiłku.
5. Termosy zamienne dostawca pobiera z tego samego stanowiska.
6. Pracownik kuchni odbiera posiłek ubrany w odzież ochronną (rękawiczki, fartuch, maseczka/przyłbica).
7. Pracownik stołówki dokonuje dezynfekcji zewnętrznej termosów.
8. 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.
9. Posiłki dla uczniów są spożywane przy ich stolikach w sali danej klasy (klasy I-III), a uczniowie klas IV-VIII w sali nr 5. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie w stołówce szkolnej.
10. W reżimie sanitarnym pracownik stołówki dostarcza posiłek na salę – przygotowuje talerze z posiłkiem na stolikach (danie).
11. W zależności od liczby dzieci przebywających w danym dniu w szkole należy ograniczać liczbę dzieci przy jednym stoliku.
12. Po zakończeniu posiłku przez wszystkich uczniów nauczyciel/pomoc nauczyciela opuszcza z uczniami salę.
13. Sprzątanie po posiłku przejmuje pracownik kuchni.
14. Naczynia i sztućce podlegają oczyszczeniu w wyparzarce z dodatkiem detergentu.
15. Po sprzątnięciu stolików pracownik kuchni dokonuje dezynfekcji powierzchni płaskich w sali.

II. Postanowienia końcowe.

1. Z procedurą dotyczącą dostarczania posiłków do szkoły zostają zapoznani wszyscy pracownicy szkoły. Fakt ten zaświadczają własnoręcznymi podpisami.
2. Procedura obowiązuje wszystkich pracowników szkoły.

3. Do przestrzegania zapisów niniejszej procedury zobowiązani są również rodzice/ opiekunowie prawni i osoby upoważnione przez nich do przyprawdzania i odbierania dzieci z szkoły.
4. Procedura obowiązuje od 1 września 2020 r.