

# **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 wszystkie uczniów nauczyciel/pomoc nauczyciela opuszcza z uczniami salę.
13. Sprzątanie po posiłku przejmuje pracownik kuchni.
14. Naczynia i sztućce podlegają oczyszczeniu w wyważarce 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.

1

3. Do przestrzegania zapisów niniejszej procedury zobowiązani są również rodzice/ opiekunowie prawni i osoby upoważnione przez nich do przy­prowadzania i odbierania dzieci z szkoły.
4. Procedura obowiązuje od 1 września 2021 r.