

ROZDZIAŁ 7 ŻYWIENIE

§ 31

Zasady organizacji stołówki szkolnej

1. Szkoła zapewnia uczniom możliwość skorzystania ze stołówki szkolnej.
2. Żywienie prowadzi się w godzinach, w których odbywają się zajęcia w szkole.
3. Stołówka zapewnia warunki higieniczne wymagane przepisami prawa odnoszące się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
4. Do korzystania z posiłków wydawanych w stołówce szkolnej uprawnieni są:
 - 1) uczniowie szkoły;
 - 2) pracownicy szkoły.
5. Pracownicy wydający posiłki zobowiązani są do zachowania szczególnej ostrożności, a przede wszystkim przestrzegania następujących zasad:
 - 1) zapewnienie odpowiedniej odległości stanowisk pracy;
 - 2) stosowanie środków ochrony osobistej (rękawiczki, maseczki) oraz mycie rąk/ używania płynu dezynfekującego;
 - 3) regularne czyszczenie powierzchni (blatów, stołów) i sprzętów;
 - 4) utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
6. Posiłki wydawane są w stołówce zmianowo zgodnie z harmonogramem opracowanym w porozumieniu z Dyrektorem, na podstawie zgłoszonej liczby dzieci, korzystających z żywienia w Szkole.
7. Uczniowie korzystający ze stołówki pozostają pod nadzorem wyznaczonego pracownika szkoły.
8. Uczniowie korzystający ze stołówki mają obowiązek przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków.
9. Uczniowie korzystający ze świetlicy przyprawdani są na stołówkę przez wyznaczonego pracownika Szkoły w grupie odpowiadającej liczbie miejsc w stołówce, przygotowanych do bezpiecznego spożywania posiłków.
10. Jeśli przy wejściu do stołówki wytworzy się kolejka należy bezwzględnie przestrzegać wymaganego dystansu społecznego – min. 1,5 m.
11. Uczniowie przy wejściu do stołówki mają obowiązek zdezynfekowania rąk płynem dezynfekującym znajdującym się przy wejściu do stołówki.
12. Każdy uczeń korzystający z obiadów szkolnych ma wyznaczone na stołówce swoje miejsce.
13. Uczniowie zobowiązani są pojedynczo odbierać wydawane posiłki. W trakcie oczekiwania na wydanie posiłku uczniowie zachowują bezpieczny dystans, ustawiając się w jednej kolejce.
14. Wyznaczeni pracownicy stołówki nalewają zupę uczniom, którzy zgłoszą chęć zjedzenia zupy.
15. Sztućce wydawane są przez pracowników stołówki.
16. Zakazuje się nadmiernego/ bez potrzeby poruszania się uczniów w stołówce.
17. Po wyjściu każdej grupy ze stołówki pracownicy stołówki przeprowadzają czyszczenie blatów stołów, poręczy krzesel, klamek itp. oraz wietrzą stołówkę.

18. Nauczyciel przyprowadzający grupę uczniów na stołówkę jest zobowiązany:
- 1) przeprowadzić uczniów możliwie najkrótszą i bezpieczną trasą (grupy nie mogą się mijać);
 - 2) pełnić nadzór nad uczniami;
 - 3) pilnować, aby uczniowie zachowywali od siebie dystans oraz nie przemieszali się w nieuzasadniony sposób po korytarzu/ holach Szkoły;
 - 4) upewnić się przed wejściem z grupą uczniów na stołówkę, że wszystkie dzieci z poprzedniej grupy opuściły teren stołówki oraz że stołówka jest przygotowana do wpuszczenia kolejnej grupy uczniów (tzn. że pracownik stołówki wykonał zabiegi higieniczno- sanitarne po opuszczeniu jadalni przez poprzednią grupę);
 - 5) wprowadzić dzieci jedno za drugim do stołówki- nie należy ustawiać dzieci parami i pozwalać, by trzymały się za ręce;
19. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny przez kuchnię szkolną.
20. Po zakończeniu spożywania posiłków wyznaczony pracownik/pracownicy dezynfekują powierzchnię stołów oraz krzesła (poręcze, oparcia, siedziska), przy których spożywane były posiłki. Dodatkowo obowiązują procedury stanowiące **załącznik nr 8,9,10** do procedury.

Załącznik nr 8 do Procedury funkcjonowania Szkoły Podstawowej
im. Mikołaja Reja w Rejowcu Fabrycznym
od 1 września 2020 r.

WYDAWANIE OBIADÓW NA CZAS EPIDEMII COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni obiadów dla uczniów, pracownik szkoły, przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
2. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego między stołami nie mniejszego niż 1,5 metra.
3. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 uczniów.
4. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
5. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik stołówki myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
6. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

7. Uczniowie spożywają obiad, zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką wyznaczonych nauczycieli/pracowników.
8. Przed spożywaniem każdego posiłku uczeń ma obowiązek umyć ręce.

Załącznik nr 9 do Procedury funkcjonowania Szkoły Podstawowej
im. Mikołaja Reja w Rejowcu Fabrycznym
od 1 września 2020 r.

DEZYNFEKCJA MIEJSC SPOŻYWANIA POSIŁKÓW NA CZAS EPIDEMII COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika stołówki wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesełek. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik do procedury.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w pomieszczeniu wyznaczonym.

KARTY MONITOROWANIA DEZYNFEKCJI

Lp.	Data wykonania dezynfekcji	Godzina	Osoba wykonująca	Podpis wykonującego	Podpis osoby kontrolującej	Uwagi

PROCEDURA I HARMONOGRAM WYDAWANIA POSIŁKÓW

1. Uczniowie przed posiłkiem mają obowiązek umyć ręce zgodnie z instrukcją mycia rąk.
2. Uczniowie przy wejściu do stołówki mają obowiązek zdezynfekowania rąk płynem dezynfekującym znajdującym się przy wejściu do stołówki.
3. Jeśli przy wejściu do stołówki wytworzy się kolejka należy bezwzględnie przestrzegać wymaganego dystansu społecznego – min. 1,5 m.
4. Uczniowie korzystający ze stołówki mają obowiązek przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków.
5. Uczniowie korzystający ze stołówki pozostają pod nadzorem wyznaczonego nauczyciela/pracownika szkoły.
6. Uczniowie korzystający ze świetlicy przyprowadzani są na stołówkę przez wyznaczonego pracownika Szkoły w grupie odpowiadającej liczbie miejsc w stołówce, przygotowanych do bezpiecznego spożywania posiłków.
7. O wyznaczonej dla grupy godzinie, pracownik stołówki wyposażony w środki bezpieczeństwa wydaje uczniom posiłki.
8. Wyznaczony pracownik stołówki nalewa zupę uczniom, którzy zgłoszą chęć zjedzenia zupy.
9. Uczniowie zobowiązani są pojedynczo odbierać wydawane posiłki. W trakcie oczekiwania na wydanie posiłku uczniowie zachowują bezpieczny dystans, ustawiając się w jednej kolejce.
10. Uczniowie odbierają posiłek i siadają przy wyznaczonych stolikach.
11. Przed rozpoczęciem wydawania i spożywania posiłku w stołówce szkolnej, pracownik stołówki dezynfekuje stoły i krzesła i miejsce wydawania posiłku.
12. Po wyjściu ze stołówki uczniowie idą do łazienki w celu dokonania przez nie czynności higienicznych zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Po spożytym posiłku uczniowie myją ręce i twarz w łazience i wycierają dokładnie w ręczniki jednorazowe.
13. Pracownik stołówki myje i dezynfekuje miejsca spożywania posiłków przez uczniów zgodnie z instrukcją w procedurze.