

Procedura przyjęcia dostaw gotowych posiłków i produktów z firmy cateringowej

1. Pracownik firmy cateringowej, dostarczający posiłki i produkty do szkoły, jest zobowiązany poinformować pracownika szkoły telefonicznie lub mailowo o czasie planowanej dostawy.
2. Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Posiłki przewożone są w biodegradowalnych pojemnikach jednorazowych, w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.
4. Pracownik szkoły przyjmuje przywiezione posiłki w termosach w wejściu do szkoły.
5. Miejsce wyznaczone na dostarczone w biodegradowalnych jednorazowych pojemnikach jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika szkoły wskazanego przez dyrektora.
6. Przed przyjęciem dostawy, pracownik szkoły jest zobowiązany przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje zabezpieczenie osobiste w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
7. Przywiezione posiłki w pojemnikach jednorazowych i termosach transportowych, przed przekazaniem pracownikowi szkoły są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu i następnie przekazane w miejsce wyznaczone w bloku żywieniowym.
8. Po zakończonej procedurze dostawy posiłków do szkoły, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika szkoły.
9. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika oraz przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem dezynfekcyjnym zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania 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 wyznaczonym miejscu, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.
3. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.
4. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
5. W miejscu wyznaczonym do wydawania posiłków pracownik wydaje obiad uczniom w pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, wyklada je na zdezynfekowane miejsce odbioru przez ucznia posiłku.
6. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
7. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje jednorazowy pojemnik i sztucze do przeznaczonych to tego celu pojemników przystosowanych do zużytych jednorazowych naczyń.
8. Pojemnik, o którym mowa w pkt. 7 znajduje się w wyznaczonym miejscu zwrotu naczyń w stołówce szkolnej.
9. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
10. Naczynia zużyte pracownik szkoły w pojemniku przekazuje do pracownika firmy cateringowej.
11. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.
12. Przygotowane w domu śniadanie, dziecko przynosi do szkoły w jednorazowym naczyniu biodegradowalnym. Owoce i warzywa przyniesione z domu muszą być umyte i opakowane w jednorazowe biodegradowalne przez nauczyciela.
13. Po spożyciu śniadania, zużyte naczynie jednorazowe uczeń oddaje zgodnie z zapisem w pkt.6 i 7.
14. Pracownik obsługi szkoły, wyznaczony przez dyrektora myje i dezynfekuje stoły po śniadaniu zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji. Następnie wykonuje czynności opisane w pkt.10 i 11.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów i krzesełek.
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.