

Organizacja pracy szkolnej stołówki w Szkole Podstawowej nr 1 w Smolnicy

Smolnica, dn. 24.08.2020 r.

A. Funkcjonowanie stołówki.

1. Korzystanie z posiłków odbywa się w stołówce, zapewniającej prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.
2. Przed wejściem do stołówki uczeń obowiązkowo dezynfekuje ręce, a jeżeli ma przeciwwskazania zdrowotne do stosowania środków do dezynfekcji natychmiast myje ręce wodą i mydłem.
3. Posiłki wydawane są uczniom w maseczkach. Kontakt dziecka z personelem kuchni jest zabroniony.
4. Uczeń ma obowiązek założenia maseczki przed pobraniem posiłku z okienka. Także przy kolejnych czynnościach korzystania z dodatkowych racji żywnościowych.
5. Wychodząc z jadalni uczeń ubiera maseczkę.
6. W jadalni obowiązuje zachowanie dystansu pomiędzy uczestnikami -2 m odstęp pomiędzy stolikami w sali podczas konsumpcji.
7. Przy dużej liczbie korzystających (na ostatnich przerwach lub zaraz po zajęciach) wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków lub w miarę możliwości - spożywanie ich przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy.
8. Po każdej zmianie w wydawaniu posiłków, pracownik stołówki wykonuje dezynfekowanie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie. Zachowana jest 15 minutowa przerwa po dezynfekcji.
9. Spożywanie posiłków przez dzieci z oddziału przedszkolnego odbywa się w stołówce bez kontaktu z uczniami i innymi osobami z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
10. W stołówce zapewnia się odpowiednią odległość stanowisk pracy oraz środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
11. Uczniom należy zwracać uwagę na odpowiedni sposób zasłania twarzy podczas kichania czy kasłania, zachowania dystansu 1,5 m.

B. Organizacja żywienia i pracy personelu kuchni

1. W kuchni i zapleczu zapewnia się odpowiednią odległość stanowisk pracy oraz środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
2. Odpowiednia odległość stanowisk pracy w kuchni i zapleczu powinna wynosić min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej.
3. Obsługa kuchni ma obowiązek nadzorowania i utrzymania wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
4. Pracownicy kuchni są przeszkoleni zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia.
5. Obsługę kuchni zobowiązano do utrzymania wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
6. Personel kuchenny oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami poza niezbędnymi czynnościami.
7. Wielorazowe naczynia i sztućce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.

Źródło: Wytoczne MEN i GIS, Portal oświatowy, Portal BHP.
Opracował: Specjalista ds. BHP Henryk Marchlewicz

Zatwierdził

DYREKTOR SZKOŁY
J. Jach
mgr Izabela Jach