

PROCEDURY ZACHOWANIA HIGIENY I CZYSTOŚCI W ZAKRESIE PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ - KUCHNIA SZKOLNA ORAZ JADALNIA/ STOŁÓWKA SZKOLNA W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 21 IM. JÓZEFA LOMPY W BYTOMIU Z ZACHOWANIEM REŻIMU SANITARNEGO WYNIKAJĄCEGO Z SYTUACJI WYJĄTKOWYCH I ZAGRAŻAJĄCYCH BEZPIECZEŃSTWU (EPIDEMIE, PANDEMIE, SYTUACJE ZAGROŻENIA BEZPIECZEŃSTWA I INNE)

1. Za zapewnienie bezpieczeństwa w zakresie zachowania higieny i czystości w obiektach gastronomicznych szkole odpowiadają: dyrektor szkoły, kierownik świetlicy, kierownik gospodarczy, intendent, kucharze.
2. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników:
 - należy zachować odpowiednią odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – należy obowiązkowo korzystać z zapewnionych środków ochrony osobistej np. maseczek, itp. ,
 - pracownicy kuchni obowiązkowo i regularnie myją ręce zgodnie z wywieszoną w kuchni instrukcją, a następnie dezynfekują ręce płynem dezynfekcyjnym,
 - odzież ochronną tj. fartuchy, czepki itp. należy utrzymywać w stałej czystości, zaleca się codzienne pranie odzieży roboczej,
 - szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
3. W trakcie przygotowywania posiłków należy zabezpieczyć kuchnię przed wchodzeniem na jej teren osób trzecich, jeśli nie jest to wymagane innymi względami np. bezpieczeństwa.
4. Uczniowie i pracownicy korzystający z posiłków spożywają je na terenie jadalni, w której zapewnione są prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii/ pandemii lub innych sytuacji wyjątkowych.
5. Wydawanie posiłków odbywać będzie się w systemie zmianowym. Harmonogram wydawania posiłków określa odrębny dokument opracowany przez kierownika świetlicy. Zaleca się w miarę możliwości - spożywanie posiłków przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie. Czyszczenia powierzchni w jadalni po każdej grupie osób spożywających posiłki dokonują pracownicy obsługi.
6. W przypadku zmian organizacyjnych w szkole dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku. Każdorazowo sytuacja taka musi uzyskać zgodę dyrektora szkoły.
7. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać. W przypadku awarii zmywarki,

wyparzarki wielorazowe naczynia i sztućce należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i mechanicznie je wyparzyć.

8. W przypadku przejścia szkoły na żywienie cateringowe od dostawców cateringu wymagane będą pojemniki i sztućce jednorazowe. Zużyte pojemniki i sztućce zostaną poddane procesowi segregacji.
9. Jeżeli posiłki dostarczane przez firmę cateringową będą przywożone w pojemnikach zbiorczych, następnie rozkładane i podawane z wykorzystaniem talerzy i sztućców będących na wyposażeniu szkoły, to taki sposób podawania posiłków może być kontynuowany, pod warunkiem, że naczynia i sztućce wielorazowego użytku stosowane w danej szkole będą myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.
10. Na jadalni/ stołówce usuwa się dodatki np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki z obszaru sali jadalnej i zapewnia się ich wydawanie bezpośrednio przez obsługę. W stołówce nie zaleca się samoobsługi. Dania i produkty podawane są przez osobę do tego wyznaczoną/ obsługę stołówki.
11. Osoby wydające dania/ produkty podczas tzw. wydawki obowiązkowo używają jednorazowych rękawiczek, maseczki lub przyłbicy. Przed wydawką osoby wydające dania/ produkty dokładnie myją ręce i dezynfekują je płynem do dezynfekcji.
12. Osoba odbierająca naczynia po spożyciu posiłku przez pracownika, ucznia szkoły obowiązkowo ma założone rękawiczki jednorazowe oraz maseczkę i/ lub przyłbicę. Po odebraniu naczyń, poddaniu ich myciu i wyparzaniu pracownik myje i dezynfekuje ręce.
13. Codzienną kontrolę zabezpieczenia sanitarnohigienicznego na terenie kuchni, jadalni/ stołówki prowadzi kierownik świetlicy, zwłaszcza przed wydawaniem posiłków. Wszelkie uchybienia usuwane są natychmiastowo, a do czasu ich usunięcia nikt nie może korzystać z kuchni, jadalni/ stołówki.