

**Zarządzenie nr 16/2020  
Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1  
im. Fryderyka Chopina w Żarach  
z dnia 1 września 2020 r.  
w sprawie wprowadzenia**

**Procedury przygotowywania i wydawania posiłków w stołówce w okresie pandemii  
COVID – 19 na terenie Szkoły Podstawowej nr 1 im. Fryderyka Chopina w Żarach**

*Na podstawie: Rozporządzenia MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 12 sierpnia 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. 2020 poz. 1394) oraz wytycznych MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r.*

§1


Od dnia 1 września 2020 r. w Szkole Podstawowej nr 1 im. Fryderyka Chopina w Żarach wprowadza się Procedury przygotowywania i wydawania posiłków w stołówce w okresie pandemii COVID – 19

§2

Procedury będą zamieszczone na stronie internetowej Szkoły na BIP-ie.

§3

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Agnieszka Ropska  
- dyrektor Szkoły  
DIREKTOR SZKOŁY  
  
mgr Agnieszka Ropska

**Procedura przygotowywania i wydawania posiłków w stołówce  
Szkoły Podstawowej nr 1 im. Fryderyka Chopina w Żarach  
w czasie COVID- 19**

**Celem wdrażanych procedur jest:**

- 1 Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników oraz osób stołujących się w Szkole Podstawowej nr 1 im. Fryderyka Chopina w Żarach.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole oraz pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz ministra Edukacji Narodowej.

**Zakres procedury:**

Niniejsza procedura dotyczy uczniów, pracowników i pozostałych osób znajdujących się na terenie szkoły w trakcie trwania pandemii. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie i pozostali zobowiązani je znać i przestrzegać.

**Dokumenty związane:**

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 roku Nr 6 poz. 69 ze zm.).
- Wytyczne przeciwepidemiczne GIS, MZ i MEN dla szkół podstawowych oraz funkcjonowania stołówek szkolnych i gastronomi w trakcie epidemii SARS-CoV-2.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. 2020 poz. 872).

### **Procedura została podzielona na trzy części:**

- Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.
- Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej
- Zapewnienie bezpieczeństwa dostawców dostarczających towar do kuchni szkoły.

### **Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.**

- Do pracy dopuszcza się pracowników zdrowych bez żadnych objawów choroby.
- Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.
- Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe stosując środki ochrony osobistej.
- Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
- Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60o C. ).
- Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- Intendent szkoły dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce, wystawiając przed magazyn.
- Po zakończeniu wydawania posiłków dokonywana jest dezynfekcja stołówki i pomieszczeń kuchennych.
- Posiłki będą wydawane zmianowo.
- Na stołówce przy jednym stole może usiąść tylko dwoje uczniów.
- II danie odbierane będzie pojedynczo - osobiście przez każde dziecko w okienku wydawczym .
- Posiłki wydaje pracownik kuchni przestrzegając wszystkich zasad bezpieczeństwa.
- Posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku.
- Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez dzieci /uczniów do okienka : zwrot naczyń" skąd są na bieżąco odbierane do mycia i wyparzania przez wyznaczonego pracownika.
- Pracownicy dezynfekują stołówkę (blaty, krzeselka, drzwi oraz okienko wydawcze) i przygotowują pomieszczenie na przybycie następnej grupy stołujących się.

### **Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej**

- Uczeń zapisany na obiad udaje się na określonej przerwie na stołówkę szkolną.
- Przed wejściem do stołówki uczeń myje ręce lub dezynfekuje dłonie płynem do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min.60%), który znajduje się przy wejściu do pomieszczenia.
- Wprowadza się zmianowy system wydawania posiłków.
- II danie odbierane będzie pojedynczo - osobiście przez każde dziecko w okienku wydawczym ( z zachowaniem odpowiedniej odległości).
- Przy jednym stoliku po jego przeciwległych krańcach (2 m odległości) znajdują się miejsca dla dwojga dzieci.
- Posiłki wydaje pracownik kuchni, przestrzegając wszystkich zasad bezpieczeństwa, w tym noszenia maseczki
- Posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku, które są wyparzone w temperaturze min. 60°C zgodnie z zaleceniami.
- Po konsumpcji dzieci odnoszą pojedynczo naczynia, do okienka zmywalni naczyń.
- Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty, krzeselka, drzwi oraz okienko wydawcze, oraz wietrzy się jadalnię przygotowując pomieszczenie na przybycie następnej grupy stołujących się.

### **Zapewnienie bezpieczeństwa dostawców dostarczających towar do kuchni szkoły**

- Zamówiony towar dostarczany jest bezpośrednio do magazynu zamawiającego.
- Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do szkoły od strony magazynów kuchennych. Po podjechaniu pod drzwi pracownik dostarczający towar dzwoni do intendenci szkoły, która otwiera drzwi, przyjmuje towar, podpisuje fakturę i zamyka drzwi – przestrzegając wszystkich zasad Covid 19.
- Osoba dostarczająca oraz osoba przyjmująca towar musi posiadać maseczkę ochronną i rękawice, oraz przestrzegać zasad bezpiecznej odległości.
- Intendent szkoły oraz kucharka dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

DYREKTOR SZKOŁY  
*Agnieszka Ropka*  
mgr Agnieszka Ropka