

Gastronomia – Ogólne zasady

- Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia 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. Zachowana jest odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę zwracamy na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
- Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii. W szkole dla uczniów stosuje się zmianowe wydawanie posiłków, a dla przedszkola wydawanie ich odbywa się przy stolikach w sali przedszkola. Po każdym posiłku jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
- Wielorazowe naczynia i sztućce są myte i wyparzone.
- W stołówce dania i produkty są podawane przez osobę do tego wyznaczoną/ obsługę stołówki.

Procedura przyjęcia towaru do stołówki

1. Dostawca zaopatrujący stołówkę szkolną zobowiązany jest poinformować intendenta telefonicznie lub mailowo o czasie planowanej dostawy.
2. Dostawca jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Intendent szkoły przyjmuje przywiezione produkty w wejściu do bloku żywieniowego.
4. Miejsce wyznaczone na dostarczone produkty spożywcze jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez Dyrektora.
5. Przed przyjęciem dostawy, intendent 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.
6. Przywiezione produkty, przed przekazaniem intendentowi są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika szkoły i następnie przekazane w miejsce wyznaczone w bloku żywieniowym.
7. Po zakończonej procedurze dostawy produktów do szkoły, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez dyrektora.
8. 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.

Wydawanie obiadów na czas epidemii COVID-19

SZKOŁA

1. Przed przystąpieniem do wydawania obiadów dla uczniów, pracownik stołówki, 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 nie mniejszego niż 1,5 metra.
3. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
4. Uczeń siada na wyznaczone miejsce przy stole i czeka na obsługę stołówki.
5. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje naczynia do okienka „zwrot naczyń”
6. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
7. 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.
8. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczyciela świetlicy
9. Na stołówce mogą przebywać max. 15 osób,

PRZEDSZKOLE

1. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni obiadów dla przedszkola, pracownik przedszkola 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. Dzieci spożywają posiłek w sali przedszkola, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1,5 metra.
3. Dzieci siedzą po przeciwnych stronach stołu.
4. Dziecko siada na wyznaczonym miejscu przy stole i czeka na obsługę pomocy nauczyciela.
5. Po zakończeniu jedzenia, pomoc przedszkolna zbiera naczynia i oddaje do okienka stołówki „zwrot naczyń”.
6. Po spożytym posiłku dzieci myją ręce i twarz w łazience i wycierają dokładnie w ręczniki jednorazowe.
7. Po posiłku, pracownik przedszkola myje i dezynfekuje stoły i krzesła.
8. 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.
9. Dzieci spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczycieli przedszkola.
10. W sali może przebywać max. 20 osób.

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 nr 1.
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) pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w pomieszczeniu wyznaczonym