

Procedura korzystania ze stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. bł. Jana Pawła II w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Miesznej na czas ogłoszonego stanu epidemii COVID-19

1. Stołówka szkolna zapewnia posiłki gotowane w formie dwudaniowego obiadu.
2. Płatności za obiady w stołówce szkolnej należy regulować wyłącznie przelewem na konto bankowe placówki numer; 88 8133 0003 0003 1639 2000 0002 w nieprzekraczalnym terminie do 10 - go każdego miesiąca za dany miesiąc.
3. W tytule wpłaty należy podać: imię i nazwisko dziecka, klasę do której uczęszcza, miesiąc na który są wykupione obiady. Jeśli wpłaty są za więcej niż jedno dziecko, w tytule należy podać dane dla każdego dziecka z osobna.
4. Informacja o wysokości opłat jest przekazywana poprzez dziennik elektroniczny.
5. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.

Pracownicy kuchni:

- 1). Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki
- 2). Myją ręce:
 - przed rozpoczęciem pracy,
 - przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
 - po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
 - po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,

- po skorzystaniu z toalety,
- po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
- po jedzeniu i piciu ,
- po każdorazowym skorzystaniu z telefonu.

3). Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;

4). Odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki, fartuch ochronny oraz maseczki ochronne;

5). Wyrzucają rękawiczki po uprzednim ich umyciu i dezynfekcji oraz wyrzucają wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie; jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje/dezynfekuje opakowanie;

6). Przygotowując posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans zgodny z obowiązującymi przepisami;

7). Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne, podłogi oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez Dyrektora;

8). Myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze 60 stopni C przy użyciu detergentów do tego służących/wyparzają naczynia , którymi były spożywane posiłki, zakładając rękawiczki ochronne .

9). Rejestr prac dezynfekcyjnych obowiązuje zgodnie z załącznikiem nr 3.

Wydawanie posiłków:

1. Miejsca spożywania posiłków wyznaczone są z zachowanie dystansu społecznego 1,5 m.
2. Obiady wydawane są wg harmonogramu zgodnie z którym, uczniowie na stołówce przebywają w tych samych zespołach jak podczas zajęć szkolnych.
3. W stołówce mogą przebywać wyłącznie uczniowie korzystający z posiłków i nauczyciele wyznaczeni do opieki nad uczniami w stołówce.
4. Przed wejściem do stołówki uczniowie myją ręce lub dezynfekują ręce.
5. W stołówce dostępne są płyny dezynfekujące ręce i instrukcje dezynfekowania rąk.

6. Wyznaczony pracownik kuchni , wyciera stoły i krzesła płynem dezynfekującym po każdej osobie spożywającej posiłek.

Postanowienia końcowe

1. Procedura obowiązuje w szkole od dnia 1 września 2020 roku.
2. Wszyscy pracownicy Szkoły oraz rodzice/opiekunowie uczniów zobowiązani są do ich ścisłego stosowania i przestrzegania.