

Zarządzenie nr 22/2020 z dnia 31 sierpnia 2020r.
Dyrektora Zespołu Szkół w Bielicach
w sprawie wprowadzenia procedury bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania
posiłków

Na podstawie art. 68 ust. 1 pkt 6 *Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe* (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 910) w zw. z art. 8a ust. 5 pkt 2 *Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) zarządza się, co następuje:

§ 1

Wprowadza się wewnętrzne procedury bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków, stanowiące załączniki do niniejszego zarządzenia.

§ 2

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

.....
(podpis dyrektora)

Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki szkolnej i wydawania posiłków od 1 września 2020r.

1. Do pracy mogą przychodzić jedynie zdrowe osoby bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną oraz gdy domownicy pracownika nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych lub w izolacji.
2. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
3. Odległość między stanowiskami pracy w stołówce szkolnej powinna wynosić co najmniej 1,5 m.
4. Jeżeli zachowanie warunku, o którym mowa w punkcie 2. jest niemożliwe, wówczas pracodawca zapewnia środki ochrony osobistej, w postaci masek, przyłbic, rękawic ochronnych, fartuchów.
5. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
6. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie w stołówce oraz zasad ograniczenia możliwości i ewentualnego rozprzestrzeniania się wirusa. W tym celu:
 - a) stosuje się zmianowe wydawanie posiłków,
 - b) w miarę możliwości w stołówce powinni spożywać posiłki uczniowie tej samej grupy.
7. Osoba odpowiedzialna za podawanie uczniom posiłków zobowiązana jest do przeprowadzenia uprzedniej dezynfekcji powierzchni, na której spożywany jest posiłek, a także sprzętów służących do jego spożycia.
8. Po każdym posiłku blaty, stołu i poręcze krzeseł są dezynfekowane.
9. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temp. minimum 60 stopni C lub je wyparzać.
10. Cukier i inne dodatki są wydawane przez obsługę. W stołówce nie obowiązuje samoobsługa.

Uczeń odbywający praktykę zawodową (dyżur indywidualny) powinien stosować się do procedur, które obowiązują personel kuchenny

Procedura wydawania posiłków w stołówce szkolnej od 1 września 2020r.

1. Do stołówki szkolnej może uczęszczać uczeń bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych.
2. Wszyscy wchodzący do stołówki zobowiązani są do dezynfekcji rąk zgodnie z instrukcją.
3. Podczas przebywania w stołówce każdy zobowiązany jest do zachowania dystansu minimum 1,5 m od innej osoby (zarówno podczas oczekiwania przy okienku, przy wydawaniu zup jak i spożywania posiłku).
4. W stołówce nie mogą przebywać osoby, które nie są uczniami lub pracownikami szkoły.
5. Jeżeli w stołówce uczeń wykazuje objawy infekcji dróg oddechowych, w tym w szczególności kaszel, gorączka należy go odizolować zapewniając minimum 2 m odległości od innych osób i niezwłocznie powiadomić opiekuna.
6. Wydawanie wszystkich posiłków będzie przebiegało w miarę możliwości zmianowo. Po otrzymaniu porcji uczniowie spożywają posiłki przy stolikach. Przy zmianowym wydawaniu będą czyszczone: blaty stołów, poręcze krzeseł oraz taborety po każdej grupie.
7. Dania i produkty do spożycia będą podawane przez osobę do tego wyznaczoną (obsługa kuchni)
8. Wydawanie posiłków:
 - a) Pierwsze śniadanie i kolacja będą wydawane przy okienku, wyporcjowane indywidualnie. Sztućce i dodatki wydawane będą przez pracownika kuchni także przy okienku.
 - b) Drugie śniadanie będzie wydawane przy okienku.
 - c) Obiady:
 - Zupa będzie wydawana w wyznaczonym miejscu przez pracownika kuchni
 - Drugie danie będzie wydawane przy okienku wraz ze sztućcami i napojem
9. Po konsumpcji wszystkie brudne naczynia i sztućce pozostają na stołach i zostają sprzątnięte przez pracownika kuchni.
10. Wielorazowe naczynia oraz sztućce będą myte w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. minimum 60 stopni i wyparzane.