**PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW**

**obowiązująca w Szkole Podstawowej nr 1 im. Tadeusza Kościuszki w Stryszawie**

**w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19**

**Podstawa prawna**:

* rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 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. z 2020 poz. 493 ze zm.),
* wytyczne dla przedszkoli opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

**Cel procedury**: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni w szkolnej stołówce

**Zakres obowiązywania procedur:** dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi szkoły podczas wydawania posiłków

**Uczestnicy postępowania:** zakres odpowiedzialności: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi przedszkola/szkoły

**Pracownicy kuchni**

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi/uczniami ani personelem mającym kontakt z dziećmi/uczniami.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne (fartuchy z długim rękawem).
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
5. używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych (ewentualnie przyłbic),
6. myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
7. posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
8. przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym/szkolnym,
9. przechowują próbki każdego posiłku w ustalony sposób wskazany w instrukcji HACCP i sanepidu.
10. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
11. Wydawane posiłki są poporcjowane.
12. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60oC z dodatkiem detergentu.
13. Powierzchnie blatów, poręczy, oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci/uczniów.
14. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
15. śniadanie
16. obiad - II danie,
17. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:

**Górny budynek:**

9.00 – śniadanie dla I gr. O1

9.15 - śniadanie dla II gr. P1

11.20 – obiad dla kl. I – III

11.35 – obiad dla oddziałów przedszkolnych

**Dolny budynek:**

10.25 - obiad dla kl. I – III

11.20 - obiad dla kl. IV – VIII

**Pracownicy obsługi**

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwoprzygotowania sal (pomieszczeń), w których dzieci/uczniowie spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego – miejsca odbioru posiłków, pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia rękawic jednorazowych ochronnych, a także maseczek ochronnych jednorazowych.
3. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
4. myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłki,
5. myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci/uczniowie spożywają posiłek,
6. czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
7. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci/uczniów, pracownik obsługi wietrzy stołówkę szkolną, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
8. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do odpowiednich pojemników z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
9. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, po każdym posiłku.

**Nauczyciele**

1. Nauczyciele poszczególnych grup/klas sprawują opiekę nad dziećmi/uczniami również podczas posiłków (śniadań, obiadu ) spożywanych przez dzieci/uczniów.
2. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci/uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
3. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywana posiłku przez dzieci/uczniów.
4. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko dzieci/uczniowie i obsługa szkoły przydzielona do określonego oddziału.
5. Należy pamiętać o organizowaniu pokazu właściwego mycia rąk, przypominaniu i dawaniu własnego przykładu.

**Sposób prezentacji procedury**

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej szkoły.
2. Zapoznanie rodziców/opiekunów z obowiązującą w szkole procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
3. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w szkole.
4. Zapoznanie wszystkich pracowników szkoły z treścią procedury.

**Tryb dokonania zmian w procedurze**

Wszelkich zmian w opracowanych procedurach może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek rady pedagogicznej dyrektor szkoły. Wnioskodawcą zmian może być również Rada Rodziców. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzą w życie z dniem 1 września 2020r.