

**Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Zespole Szkół  
im. Adama Mickiewicza w Mrozach w związku z wystąpieniem pandemii koronawirusa  
COVID – 19.**

**Celem wdrażanych procedur jest:**

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się w Zespole Szkół im. Adama Mickiewicza w Mrozach.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
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 i osób odbierających zakup na wynos w ramach pobudzania aktywności obywatelskiej osób starszych społeczności lokalnej, 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:**

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Zespołu Szkół im. Adama Mickiewicza w Mrozach świadczących pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19.

Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

**Odpowiedzialność:**

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest dyrektor Zespołu Szkół im. Adama Mickiewicza w Mrozach.

**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 publicznych i niepublicznych szkół i placówek 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).

## § 1.

### Postanowienia ogólne :

#### 1.Procedura została podzielone na dwie części :

##### 1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

- 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 1,5 m chyba, że jest to niemożliwe stosują środki ochrony osobistej.
- Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
- Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.
- Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (naczynia i sztućce wielorazowego użytku należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60o C. lub je wyparzać ).
- Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- Intendent dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
- Intendent dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane towary powinny być odpowiednio zabezpieczone. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.
- W przypadku wystąpienia niepokojących objawów pracownicy nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
- W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy niepokojących objawów infekcji dróg oddechowych powinien on skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną.
- Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik, należy poddać gruntownemu sprzątnięciu, zgodnie z funkcjonującymi w podmiocie procedurami oraz zdezynfekować powierzchnie dotykowe (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
- W przypadku potwierdzonego zakażenia SARS-CoV-2 na terenie podmiotu należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.
- Rekomenduje się ustalenie listy osób przebywających w tym samym czasie w częściach stołówki, w których przebywała osoba podejrzana o zakażenie i zalecenie stosowania się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

##### 2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej i osób odbierających posiłki na zewnątrz.

- Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się plyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
- Uczniowie korzystający z posiłków przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem do tego przeznaczonym.
- Osoby stołujące się po wejściu zajmują miejsca oznaczone, w odległości minimum 1,5 m od siebie.
- Posiłki przynoszone są do stolika przez intendenta szkoły, zabezpieczonego w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki), a po spożytym posiłku (pod

nadzorem osoby dyżurującej z zachowaniem reżimu sanitarnego) naczynia odnoszone są do wyznaczonego miejsca.

- Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzeseł oraz wietrzy się jadalnię.
- Wydawanie termosu z zupą odbywa się wyznaczonym miejscu.
- Odbiorca pozostaje na zewnątrz bloku żywieniowego, dyżurujący pracownicy odbierają naczynie i odnoszą naczynie z posiłkiem. Każdorazowo dezynfekują ręce oraz blat i narzędzia kuchenne do wydawania posiłku.

## **§ 2. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora szkoły.

Mrozy, dnia 31.08.2020r.