

Grodzisk, dn. 25.08.2020r.

ANEKS NR 3 DO REGULAMINU STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ZESPOLE SZKÓŁ W GRODZISKU Z DNIA 25 SIERNIA 2020R.

- I. Wprowadza się do Regulaminu stołówki nowe zapisy w związku z koniecznością podejmowania działań mających na celu przeciwdziałanie, zapobieganie i zwalczanie Covid-19.
- II. **Zmiana w § 7. POSTANOWIENIA KOŃCOWE** na miejsce *Postanowień końcowych* wprowadza się:

PROCEDURE PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW NA STOŁÓWCE SZKOLNEJ

Cel wdrażanej procedury:

1. Zwiększenie bezpieczeństwa dzieci, pracowników i nauczycieli korzystających z żywienia na stołówce szkolnej.
2. Wyeliminowanie do minimum ryzyka zakażenia osób stołujących się , w tym również dostawców.
3. Ustalenie sposobu postępowania, w celu zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów i pracowników spożywających posiłki w szkole , jak również wykonujących obowiązki zawodowe na terenie szkoły w trakcie pandemii COVID – 19 zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia i Ministra Edukacji Narodowej.

Zalecenia dla pracowników przygotowujących i wydających posiłki dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa:

1. Pracownicy kuchni zobowiązani są do przestrzegania zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, dbają o odpowiednią odzież ochronną i utrzymują wysoki stopień higieny osobistej.
2. Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji dłoni na bazie alkoholu (min 60%)
3. Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia gdzie przygotowywane są posiłki
4. Myją ręce:
 - Przed rozpoczęcie pracy
 - Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona
 - Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną
 - Po kontakcie z odpadami/śmieciami
 - Po zakończeniu procedur czyszczenia i dezynfekcji
 - Po skorzystaniu z toalety
 - Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa
 - Po jedzeniu i picciu
5. Zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5 m, w przypadku jeżeli nie jest to możliwe stosują środki ochrony osobistej.
6. Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają wyłącznie na terenie bloku żywieniowego.
7. Stosują środki higieny osobistej np.: rękawiczki, fartuchy ochronne.
8. Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców powinno odbywać się w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. 60oC).

9. Personel kuchenny nie powinien kontaktować się z dziećmi oraz pracownikami sprawującymi opiekę na dziećmi.
10. Wyrzucają rękawiczki, myją i wyrzucają wszelkie opakowania, w których były dostarczane produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie, w przypadku jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe, pracownik kuchni je myje bądź dezynfekuje
11. Po zakończonej pracy wszystkie powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni są dezynfekowane.
12. Intendent dba o porządek i czystość magazynu, wydając towar kucharce wystawia go przed magazyn.
13. Intendent zwraca uwagę aby odbiór towarów odbywał się w sposób higieniczny. Pieczywo dostarczane powinno być przykryte papierem lub innym materiałem.
14. Dostawca towaru posiada środki ochrony osobistej(fartuch, maseczka, rękawiczki), których używa dostarczając produkty do magazynów znajdujących się na terenie szkoły.
15. Wszyscy dostawcy zostawiają przywiezione towary na zewnątrz budynku – na rampie.

Zalecenia dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa dla uczniów i pracowników korzystających z posiłków:

1. Przed wejściem do stołówki szkolnej osoby korzystające z wyżywienia myją lub dezynfekują ręce.
2. Wprowadza się zmianowe wydawanie obiadów zgodnie z harmonogramem opracowanym w porozumieniu z Dyrektorem Szkoły,
3. Posiłki są przynoszone do stolika łącznie ze sztućcami przez obsługę stołówki, zabezpieczoną w rękawiczki, maseczki lub przyłbice, a po wyjściu osoby stołującej się odnoszone do zmywalni.
4. Uczniowie przyprowadzani są na stołówkę przez wychowawcę danej klasy w grupie odpowiadającej liczbie miejsc w stołówce, przygotowanych do bezpiecznego spożywania posiłków.
5. Przy stoliku mogą spożywać posiłek dzieci z rówieśnikami z danej klasy.
6. Wszystkie powierzchnie takie jak stoliki lamy, klamki, włączniki i inne często dotykane powierzchnie powinny być regularnie myte z użyciem wody i detergentu po każdej grupie.
7. Posiłki dla dzieci z grupy 3 i 4 latków odbierane są z kuchni tak aby pracownicy kuchni nie mieli kontaktu z opiekunami i wychowawcami dzieci.
8. Odległość między stolikami powinna być według zaleceń służb.
9. Zaleca się stałe wietrzenie pomieszczenia stołówki (w miarę możliwości).
10. Należy usunąć dodatki (np. cukier, przyprawniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej a w razie potrzeby wydawać je bezpośrednio przez obsługę.

III. Pozostałe warunki pozostają bez zmian.

IV. Aneks obowiązuje od dnia 1 września 2020r.