

PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA W OKRESIE PANDEMII COVID-19 NA TERENIE

Szkoły Podstawowej nr 8 im. M. Kopernika w Malborku

Aktualizacja na dzień 1 września 2020 r.

Zasady funkcjonowania kuchni i stołówki

1. Personel kuchenny musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego:
 - 1) ograniczyć kontakty z pracownikami szkoły oraz dziećmi,
 - 2) zachować odległość stanowisk pracy min. 1,5 m,
 - 3) stosować środki ochrony osobistej.
1. Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.
2. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
3. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
4. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:
 - 1) przed rozpoczęciem pracy,
 - 2) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
 - 3) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - 4) po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
 - 5) po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
 - 6) po skorzystaniu z toalety,
 - 7) po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,
 - 8) po jedzeniu, piciu.
5. Korzystanie z posiłków będzie się odbywało według ściśle określonego harmonogramu.
6. Uczniowie, nauczyciele, pracownicy szkoły spożywający posiłek wchodzący na stołówkę mają zdezynfekowane ręce przez wyznaczonego pracownika kuchni i dopiero wówczas mogą podejść do okienka po posiłek.
7. Na stołówce może przebywać tylko jedna grupa wraz z nauczycielem, przy czym uznaje się, że uczniowie spożywający posiłek w trakcie danej przerwy obiadowej stanowią grupę.
8. Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez wyznaczony personel kuchni czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
9. Przygotowane posiłki należy wydawać przez okienko podawcze. Posiłki odbierają pojedynczo dzieci lub, jeśli jest taka potrzeba, nauczyciel opiekujący się grupą.
10. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez dzieci/uczniów do okienka „zwrot naczyń”, skąd są na bieżąco odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.

11. Naczynia należy myć w zmywarce z funkcją wyparzania w temperaturze co najmniej 60 stopni z wykorzystaniem środków myjących.

Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni.

1. Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony osobistej.
2. Przywożony towar – produkty spożywcze – muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
3. Towar dostawcy wstawiają do strefy buforowej od strony magazynów kuchennych.
4. Dostawcy nie mogą wchodzić na teren szkoły ani kontaktować się bezpośrednio z pracownikami; w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.

Zasady przyjmowania wpłat za posiłki.

1. Opłaty za posiłki opłaca się bezpośrednio u intendenta w biurze - wejściem znajdującym się od szczytu budynku (strefa buforowa).
2. Jeśli rodzic nie ma możliwości kontaktu bezpośredniego istnieje możliwość przekazania pieniędzy z informacją o dniach korzystania z posiłków przez dziecko po wcześniejszym kontakcie telefonicznym 55/272 38 83 wew22.

Harmonogram korzystania ze stołówki szkolnej dzieci i pracowników.

GODZINY	GRUPA	PRACOWNICY
11.30 – 11.45	Klasay 0-3	
11.45 - 12.00	dezynfekcja	
12.00 - 12.15	0-3 świetlica	
12.15 - 12.30	dezynfekcja	
12.30 – 12.45	Klasy 4-8	Pracownicy
12.45 – 13.00	dezynfekcja	
13.00 – 13.15	0-3 świetlica	
13.15 – 13.30	dezynfekcja	
13.30– 13.45	Klasy 4-8	Pracownicy
13.45 – 14.00	dezynfekcja	
14.00 – 14.15	0-3 świetlica	Pracownicy
14.15 – 14.30	dezynfekcja	
14.30 - 14.45	Klasy 4-8	Pracownicy