

Procedura wydawania posiłków w stołówce szkolnej

Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni obiadów dla uczniów, pracownik stołówki przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
2. Uczniowie wchodzi do stołówki, stosując zabezpieczenie higieny osobistej (przyłbica lub maseczka).
3. Uczniowie po wejściu do stołówki zajmują wyznaczone miejsca przy stolikach.
4. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1,5 metra.
5. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 uczniów.
6. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
7. Pracownik stołówki przynosi obiady/posiłki uczniom, wyklada je na zdezynfekowane miejsce przy stole.
8. Uczeń zdejmuje maseczkę lub przyłbicę po otrzymaniu posiłku.
9. Po zakończeniu jedzenia uczeń zostawia naczynia i sztućce na stoliku, zakłada przyłbicę/maseczkę i wychodzi.
10. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik stołówki myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu/posiłku kolejnej grupie uczniów.
11. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.
12. Uczniowie spożywają obiad/posiłek zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków.
13. Dzieci z oddziału przedszkolnego i uczniowie klas I-III przychodzą do stołówki pod opieką nauczyciela.
14. Uczniowie klas starszych przychodzą na obiad zgodnie z harmonogramem.

15. W stołówce może przebywać jednocześnie max. 34 uczniów.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika stołówki wskazanego przez ajenta. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesełek. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik nr 1.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w wyznaczonym miejscu.

