

**PROCEDURA PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW  
W ZWIĄZKU Z WYSTĄPIENIEM  
PANDEMII KORONAWIRUSA COVID-19**

**I. Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom przygotowującym i wydającym posiłki.**

1. Personel kuchenny przychodzi do pracy zdrowy bez oznak chorobowych.
2. Personel kuchenny musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego:
  - ograniczyć kontakty z pracownikami szkoły oraz dziećmi,
  - zachować odległość stanowisk pracy,
  - stosować środki ochrony osobistej.
3. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny.
4. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
5. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
6. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:
  - przed rozpoczęciem pracy
  - przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
  - po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
  - po wyniesieniu odpadów, śmieci,
  - po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
  - po skorzystaniu z toalety,
  - po kichnięciu, kasznięciu czy wydmuchaniu nosa,
  - po jedzeniu i piciu.
7. W stołówce może przebywać tylko jedna grupa wraz z nauczycielem.
8. Następna grupa może wejść do stołówki po wykonaniu przez personel szkoły czynności dezynfekująco –myjących i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktu użytego do dezynfekcji.
9. Przygotowane posiłki należy wydawać przez okienko podawcze. Posiłki odbierają pojedynczo dzieci lub, jak jest taka potrzeba, nauczyciel opiekujący się grupą.
10. Naczynia po posiłkach odnoszone zostają pojedynczo przez dzieci/uczniów do okienka, 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.

**II. 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 odbierany w strefie buforowej znajdującej się przy wejściu do kuchni.
4. Dokumenty dostawy: faktury, etykiety, dowody dostaw itp. powinny znajdować się w kopercie wraz z towarem albo umieszczone w taki sposób, aby nie uległy uszkodzeniu.
5. Dostawcy z zachowaniem wszelkich środków ostrożności (m.in. osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe, dezynfekcja rąk, tylko osoby zdrowe) może kontaktować się z pracownikami, ale zalecane jest kontakt telefoniczny lub mailowy.

### **III. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniom spożywającym posiłek w stołówce szkolnej**

1. Przed wejściem do stołówki szkolnej należy zdezynfekować ręce.
2. Po posiłek dzieci/uczniowie ustawiają się w kolejce zachowując odległość 1-1,5m od siebie.
3. Posiłki wydawane dla dzieci w wyznaczonych grupach 2 przy 1 stoliku (21 stolików co daje 42 osoby w grupie).
4. Uczeń odbierać będzie posiłek na tacy.
5. Do wyznaczonego stolika siadają uczniowie z danej klasy (na stolikach będą oznaczenia A,B,C,D).
6. Po skończonym posiłku dziecko/uczeń odnieść naczynia do zmywalni i opuszcza stołówkę szkolną.
7. Po każdej grupie przeprowadzona zostanie dezynfekcja blatów stołów i położona zostanie kartka „zdezynfekowane”, poręczony krzesła oraz wywietrzona zostanie stołówka.

### **IV. Zasady uiszczania opłat**

1. Opłaty będą pobierane w strefie buforowej od godziny 8.00 do 8.50.
2. Drugą formą uiszczania opłat jest umieszczenie w kopercie kartki z imieniem i nazwiskiem oraz odliczoną kwotą i przekazanie za pośrednictwem ucznia/dziecka intendentce, która na tej podstawie wystawi dowód wpłaty.

### **V. Zasady odbioru posiłków przez ZSP nr 1 W Malborku**

1. Postępowanie zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego
2. Personel kuchenny nie może kontaktować się z pracownikami Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 w Malborku.
3. Osoby odbierające posiłek zobowiązane są do zakrywania ust i nosa przy użyciu maseczki lub przyłbicy, oraz dezynfekcji rąk po wejściu do placówki.
4. Posiłki przygotowane będą do transportu o godzinie 10.50.
5. Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1 w Malborku zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji termosów gastronomicznych.