

Wydawanie obiadów szkolnych na czas pandemii COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania w jadalni obiadów dla uczniów, pracownik szkoły, przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy

2. Uczniowie spożywają posiłek w jadalni szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1,5 metra.

3. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.

4. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.

5. W miejscu wyznaczonym w jadalni pracownik wydaje obiad uczniom w naczyniach wielorazowych .

6. Uczeń siada na wyznaczone miejsce przy stole i spożywa posiłek .

7. Po zakończeniu jedzenia, uczeń odnosi naczynia i sztućce na wózek kelnerski. Po zakończonym posiłku wyznaczony pracownik kuchni zbiera naczynia i sztućce, następnie przekazuje do zmywalni naczyń.

8. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły , krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas pandemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesełek.

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. .

Zasady wydawania posiłków

1. Nauczyciel / wychowawca klas I – III / wychowawca świetlicy, przed posiłkiem myje z dziećmi ręce w łazience przy użyciu mydła zgodnie z instrukcją mycia rąk.

2. Przed rozpoczęciem wydawania i spożywania posiłku w stołówce szkolnej, pracownik kuchni dezynfekuje stoły i krzesła i miejsce wydawania posiłku.

3. W wyznaczonej dla grupy godzinie (wg. harmonogramu), pracownik szkoły wyposażony w środki bezpieczeństwa wydaje uczniom porcje posiłków w miejscu do tego wyznaczonym (lada ekspedycyjna), po czym zajmuje miejsce przy stoliku wcześniej zdezynfekowanym .

4. Po zakończonym posiłku i wyjściu ze stołówki, nauczyciel prowadzi dzieci do łazienki w celu dokonania przez nie czynności higienicznych zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Po spożytym posiłku dzieci myją ręce i twarz w łazience , wycierają dokładnie w ręczniki jednorazowe.

5. Pracownik obsługi myje i dezynfekuje miejsca spożywania posiłków przez dzieci zgodnie z instrukcją w procedurze.