



## **Procedura organizacji bezpiecznego żywienia**

1. Szkoła zapewnia uczniom możliwość spożycia ciepłego posiłku w czasie ich pobytu na terenie szkoły.
2. Posiłki przechowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.
3. Przed przystąpieniem do wydawania obiadów dla uczniów, pracownik obsługi, 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 zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
4. Pracownicy obsługi:
  - a) Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie znajdują się posiłki;
  - b) Myją ręce:
    - przed rozpoczęciem pracy,
    - przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
    - po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
    - po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
    - po skorzystaniu z toalety,
    - po kaszlu, kichaniu, wydmuchiowaniu nosa,
    - po jedzeniu, picciu.
  - c) Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
  - d) Odbierając produkty dostarczone przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
  - e) Wyrzucają rękawiczki, maseczki i wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie; jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik obsługi myje/dezynfekuje opakowanie;
  - f) Wydając posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans - co najmniej 1,5 metra;
  - g) Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami dezynfekującymi;
  - h) Myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze co najmniej 60°C przy użyciu detergentów do tego służących/wyparzają naczynia i sztućce, którym były spożywane posiłki.

5. Uczniowie spożywają posiłek w jadalni szkolnej. Godziny wydawania posiłków dla uczniów określa harmonogram wydawania posiłków.
6. Przed wejściem do jadalni, w której mają spożywać posiłek uczniowie zobowiązani są umyć ręce zgodnie z instrukcją widniejącą w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych oraz zdezynfekować ręce.
7. W jadalni może przebywać 1 grupa uczniów (16 osób), po 4 dzieci przy jednym stoliku.
8. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
9. Po spożyciu posiłku, uczeń oddaje talerz, naczynia i sztućce w wyznaczone miejsce w jadalni szkolnej.
10. Dzieci odbierają posiłki od osób wydających z zachowaniem odległości 1,5 metra.
11. Po zakończeniu spożywania posiłku przez daną grupę uczniów pracownik dezynfekuje powierzchnię stołów oraz krzesła (poręcze, oparcia, siedziska), przy których spożywane były posiłki.
12. Pracownik dokonuje dezynfekcji w rękawiczkach ochronnych i osłonie ust oraz nosa.
13. Po zakończonej dezynfekcji wyrzuca zużyte środki ochrony osobistej do pojemnika do tego przeznaczonego z workiem na odpady zmieszane.
14. Po zakończonej dezynfekcji pracownicy zobowiązani są do umycia rąk zgodnie z instrukcją.