



Załącznik nr 9 do Zarządzenia nr 1/2020/2021 dyrektora Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nasutowie z dnia 31 sierpnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia procedur ochrony uczniów i pracowników placówki przed Covid-19 obowiązujących od 1 września 2020 roku.

Procedura przyjęcia dostaw gotowych posiłków i produktów z firmy cateringowej

1. Pracownik firmy cateringowej, dostarczający posiłki i produkty do szkoły, jest zobowiązany poinformować Intendent/osoba wyznaczona telefonicznie lub mailowo o czasie planowanej dostawy.
2. Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Posiłki przewożone są w biodegradowalnych pojemnikach jednorazowych, w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.
4. Intendent/osoba wyznaczona szkoły przyjmuje przywiezione posiłki w termosach w wejściu do bloku żywieniowego.
5. Miejsce wyznaczone na dostarczone w biodegradowalnych jednorazowych pojemnikach jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez Dyrektora.
6. Przed przyjęciem dostawy, Intendent/osoba wyznaczona jest zobowiązany przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje zabezpieczenie osobiste w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
7. Przywiezione posiłki w pojemnikach jednorazowych i termosach transportowych, przed przekazaniem Intendentowi /osobie wyznaczonej są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu i następnie przekazane w miejsce wyznaczone w bloku żywieniowym.
8. Po zakończonej procedurze dostawy posiłków do szkoły, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez dyrektora.
9. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika oraz przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem dezynfekcyjnym zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.



Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni 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 zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
2. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.
3. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.
4. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
5. W miejscu wyznaczonym w wydawalni posiłków pracownik wydaje obiad uczniom w pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, wyklada je na zdezynfekowane miejsce odbioru przez ucznia posiłku.
6. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
7. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje jednorazowy pojemnik i sztućce do przeznaczonych do tego celu pojemników przystosowanych do zużytych jednorazowych naczyń.
8. Pojemnik, o którym mowa w pkt. 7 znajduje się w wyznaczonym miejscu zwrotu naczyń w stołówce szkolnej.
9. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
10. Naczynia zużyte pracownik szkoły w pojemniku przekazuje do pracownika firmy cateringowej.
11. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą z 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 zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczycieli grupy.
13. Na stołówce mogą przebywać max. 1 grupa uczniów (15 osób), po dwoje dzieci przy jednym stoliku.
14. Uczniowie podczas pobytu w szkole mogą spożywać śniadanie wyłącznie na stołówce



szkolnej pod opieką nauczyciela grupy.

15. Śniadanie dziecka może przygotować w domu rodzic.
16. Przygotowane w domu śniadanie, dziecko przynosi do szkoły w jednorazowym naczyniu biodegradowalnym.
17. Po spożyciu śniadania, zużyte naczynie jednorazowe uczeń oddaje zgodnie z zapisem w pkt.6 i 7.
18. Pracownik obsługi szkoły, wyznaczony przez dyrektora myje i dezynfekuje stoły po śniadaniu zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji. Następnie wykonuje czynności opisane w pkt.10 i 11.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii 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. 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 pomieszczeniu wyznaczonym.