

**PROCEDURA PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW
W PSP NR 31 W RADOMIU
W ZWIĄZKU Z WYSTĄPIENIEM PANDEMII KORONAWIRUSA COVID-19
OBOWIĄZUJĄCA OD 01.09.2020 r.**

I. Cel wdrożenia procedury:

1. Dodatkowe zwiększanie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się w PSP nr 31 w Radomiu.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemiologicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole i osób odbierających obiady na wynos oraz pracowników świadczących w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi GIS, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

II. Zakres procedury:

Niniejsza procedura dotyczy uczniów, rodziców, pracowników PSP nr 31 w Radomiu oraz pozostałych osób przebywających w szkole w trakcie trwania pandemii. Pracownicy są zobowiązani postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

III. Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. 2020 poz. 1386).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. 2020 poz. 1389).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19.
- Inne uregulowania: wytyczne MZ, GIS i MEN, wytyczne organu prowadzącego szkołę.

IV. Osoby odpowiedzialne za wdrożenie procedury.

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej nr 31 im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Radomiu.

V. Zabezpieczenie pracowników przygotowujących i wydających posiłek.

1. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej w tym dbają o odpowiednią, czystą w razie potrzeby odzież ochrony osobistej.
2. Pracownicy zachowują odległość 1,5 metra, chyba że jest to niemożliwe stosując środki ochrony osobistej.
3. Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają na terenie bloku żywieniowego i pomieszczeniach socjalnych.
4. Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
5. Stosując środki higieny osobistej tj. fartuch, rękawiczki, maseczek przy wydawaniu posiłków.
6. Utrzymując wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztuców (mycie i wyparzenie).
7. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza.
8. Intendent - dba o higieniczny odbiór towarów od dostawców, zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuchy, maseczkę, rękawiczki, dostarczane towary powinny być zabezpieczone przed czynnikami zewnętrznymi np. papierem, folią, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

VI. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej oraz osób odbierających posiłek na zewnątrz.

1. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej oraz osób odbierających posiłek na zewnątrz.
2. Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu min. 60-70 %.
3. Korzystający uczeń przed przyjściem do stołówki szkolnej myje i dezynfekuje ręce środkiem.
4. Na stołówce może spożywać posiłki maksymalnie 22 uczniów.
5. Posiłki przenoszone są do stolika indywidualnie z osobistym pobraniem sztuców, chleba i dodatków lub osoby dyżurujące na stołówce zabezpieczone środkami ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki)
6. Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blachy stołów i poręczy krzeseł oraz wietrzy się jadalnie.
7. Wydawanie posiłków na zewnątrz odbywać się będzie wejściem głównym. Rodzice odbierają posiłek przekazując naczynie pracownikowi obsługi od którego później je odbierają. Dyżurujący pracownicy każdorazowo dezynfekują ręce.

VII. Postanowienia końcowe.

1. Zastrzega się zmianę procedury w przypadku objęcia terenu, na którym znajduje się szkoła strefą żółta lub czerwoną, a także zmiany wytycznych przez Ministra Edukacji Narodowej, Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Niniejsza procedura bezpieczeństwa obowiązuje w szkole od dnia 1 września 2020 r. do czasu ich odwołania.
3. Wszyscy pracownicy szkoły, rodzice/opiekunowie dzieci oraz uczniowie zobowiązani się do ich ścisłego stosowania i przestrzegania.