**Procedura przygotowania i wydawania posiłków**

**w Zespole Szkół im. Komisji Edukacji Narodowej w Skoroszycach**

**w związku z wystąpieniem pandemii koronowirusa COVID – 19**

**Celem wdrażanych procedur jest:**

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i uczniów stołujących się w stołówce szkolnej działającej w Zespole Szkół im. KEN w Skoroszycach.

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 epidemicznego.

5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole oraz pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

Zakres procedury: Niniejsze procedury dotyczą uczniów, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Zespołu Szkół im. KEN w Skoroszycach świadczących pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19

. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

**Odpowiedzialność:**

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest kierownik świetlicy szkolnej oraz dyrektor Zespołu Szkół im .KEN w Skoroszycach.. Dokumenty związane:

• Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (DZ. U z 2003 roku Nr 6 poz. 69 ze zm.).

• Wytyczne przeciwepidemiczne GIS, MZ i MEN dla szkół podstawowych oraz funkcjonowania stołówek szkolnych i gastronomi w trakcie epidemii SARS-CoV-2.

• Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 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 (Dz. U. 2020 poz. 872).

§ 1. Postanowienia ogólne

1.Procedura została podzielone na dwie części

1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej.

1)Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

a) Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.

b) Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe stosują środki ochrony osobistej.

c) Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na teranie bloku żywieniowego.

d) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.

e) Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.

f) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60o C. ).

g) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.

h) Intendent dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.

i) Intendent dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

**2)Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej.**

a) Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).

b) Korzystający uczniowie z posiłków na miejscu przed przyjściem do stołówki szkolnej myją i dezynfekują ręce środkiem.

c) Przy każdym stoliku może konsumować obiad 2 osoby, w odległości 1 m od siebie. Na stołówce może spożywać posiłki max 36 osób. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków.

d) Zupa nalewana jest do talerzy stojących na stolikach, wynoszona w naczyniach przez kucharki przygotowujące posiłki, zabezpieczone w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki),.

e) Po drugie danie uczniowie ustawiają sie w miejscach wyznaczonych i w odpowiedniej odległości od siebie.

f) Po zakończonym posiłku odnoszą naczynia do wyznaczonego i przygotowanego w tym celu miejsca.

g) Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzeseł oraz wietrzy się jadalnię.

. **§ 2. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

Procedury bezpieczeństwa wchodzą w życie z dniem podpisania przez dyrektora.