**Załącznik Nr 2 do**

**Wewnętrznych Procedur Bezpieczeństwa**

**obowiązujących w Szkole Podstawowej**

**im. A. Mickiewicza w Żelkowie Kolonii**

**Procedura wydawania posiłków w stołówce Zespole Oświatowym w Żelkowie Kolonii w czasie pandemii koronowirusa COVID – 19**

**I. Celem wdrażanych procedur jest:**

1. Zwiększenie bezpieczeństwa osób korzystających z posiłków w stołówce szkolnej.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz pracowników.

**II. Zakres procedury**:

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, rodziców oraz pracowników Zespołu Oświatowego w Żelkowie Kolonii.

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

**III. Odpowiedzialność**:

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz uczniów i rodziców jest dyrektor Zespołu Oświatowego w Zelkowie Kolonii.

**IV. Postanowienia ogólne:**

1. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej.
2. Czynności i odpowiedzialności pracowników kuchni.
3. Harmonogram wydawania posiłków.

**1. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej.**

1. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków według opracowanego harmonogramu. Na stołówce może jednocześnie spożywać posiłki max 47 osób
2. Uczniowie przestrzegają harmonogramu wydawania posiłków.
3. Uczniowie na stołówkę wchodzą pojedynczo, po rejestracji przez intendentkę dezynfekują ręce (płyn do dezynfekcji dostępny przy drzwiach jadalni).
4. Przy każdym stoliku siadają uczniowie z rówieśnikami ze swojej klasy zachowując w miarę możliwości dystans.
5. Posiłki przynoszone są do stolika- nie zaleca się samoobsługi lub ogranicza ją.
6. Posiłek podaje pracownik kuchni wyposażony w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki).
7. W trakcie posiłku należy przestrzegać obowiązującego w stołówce regulaminu.
8. Po zakończonym posiłku uczniowie pojedynczo odstawiają naczynia w wyznaczone miejsce, opuszczają stołówkę. Uczniowie klas I-III oczekują na pozostałych uczniów przy drzwiach stołówki. Pod opieką nauczyciela dyżurującego przechodzą do swojego sektora.
9. Po wyjściu ze stołówki należy umyć ręce.
10. Nad porządkiem w czasie posiłków na stołówce czuwa intendentka i nauczyciel dyżurujący, który odpowiada za bezpieczeństwo uczniów.

**2. Czynności i odpowiedzialności pracowników kuchni.**

1. Po każdej grupie korzystającej z posiłku czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręcze krzeseł oraz wietrzy się jadalnię.
2. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o czystość odzieży ochronnej.
3. Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m (chyba, że jest to niemożliwe) stosują środki ochrony osobistej.
4. Pracownicy przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
5. Pracownicy 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.
6. Po zakończonej pracy pracownicy dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.

**3. Harmonogram wydawania posiłków:**

1. **Oddziały przedszkolne:**

Śniadanie: 8.20-8.40 – Oa / 8.40-9.00 – Ob

Obiad: 11.50-12.10- Oa / 12.10-12.30 – Ob.

Podwieczorek: 13.45- 14.00 Oab

 **2) Klasy I-III:**

Obiad: 11.00-11.20 – I zmiana / 12.55-13.15 – II zmiana

 **3) Klasy IV-VIII:**

I zmiana: 11.25 – 11.40 kl. IVab, Vab

II zmiana : 12.25-12.40 kl. VI, VIIab, VIIIab