

Zespół Szkół w Radzynie Chełmińskim

Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Zespole Szkół w Radzynie Chełmińskim w związku z wystąpieniem pandemii koronowirusa COVID-19

Celem wdrażania procedur jest:

Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników, dzieci, uczniów i nauczycieli spożywających posiłki w stołówce w Zespole Szkół w Radzynie Chełmińskim. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób zewnątrz w tym dostawców.

1. Przestrzeganie ograniczenia liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym, w ramach bezpieczeństwa przed ewentualnym zakażeniem.
2. Prawne działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu zagrożenia epidemią.
3. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów, spożywających posiłki w szkole oraz nauczycieli, pracowników szkoły świadczących pracę w trakcie pandemii koronowirusa COVID–19 na terenie Zespołu Szkół w Radzynie Chełmińskim zgodnie z wytycznymi epidemiologicznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

Procedury dotyczą:

Wytyczne dotyczą uczniów, rodziców, dostawców i pozostałych osób tj. pracowników, nauczycieli przebywających w Zespole Szkół w Radzynie Chełmińskim na terenie kuchni, stołówki w trakcie trwania reżimu spowodowanego sytuacją epidemiologiczną COVID–19. Wyżej wymienione osoby zobowiązane są do zapoznania i postępowania zgodnie z przyjętymi procedurami.

Odpowiedzialność:

Dyrektor Zespołu Szkół w Radzynie Chełmińskim jest osobą odpowiedzialną za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników, rodziców oraz pozostałych osób przebywających na terenie kuchni, stołówki.

Dokumenty związane:

1. Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektoratu Sanitarnego z dnia 2 lipca 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567).
2. 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.).
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID–19 (Dz. U. 2020 poz. 872).
4. Wytyczne MEN, MZ, i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r.

§1

Postanowienia ogólne

1. Procedura zawiera:

- A) Wytyczne zgodne z MEN, MZ, GIS od 1 września 2020 r. zapobiegające zarażeniem się, COVID-19 ale mimo wszystko niedające w 100% wyeliminować istniejącego ryzyka związanego z zakażeniem dla pracowników przygotowujących i wydających posiłki.
- B) Wytyczne zgodne z MEN, MZ, GIS od 1 września 2020 r. dla uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej oraz pozostałych osób.

Zapobieganie zarażeniem COVID-19 w celu bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki oraz dostawców.

Personel kuchenny zgodnie z reżimem sanitarnym przestrzega zasady higieny dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych.

- a) Przed wejściem na blok żywieniowy dezynfekuje ręce płynem na bazie alkoholu min 60%.
- b) Utrzymuje wysoki poziom higieny osobistej, w tym dba o odpowiednią, czystą odzież ochronną.
- c) Osoby pracujące w kuchni zachowują odległość na stanowisku pracy min. 1, 5 m chyba, że jest to nie możliwe stosują środki ochrony osobistej.
- d) Pracownicy przygotowujący posiłki podczas ich przygotowywania i wydawania przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
- e) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia (HCCAP).
- f) Stosują środki higieny osobistej, tj. fartuchy, rękawiczki, przyłbice, maseczki itp.
- g) Dbają o 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 60 °C).
- h) Po zakończonej pracy dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni itp.
- i) Intendent odpowiedzialny jest za higieniczny odbiór towaru od dostawców. Ma prawo do zwrócenia uwagi na ubiór dostawcy: **fartuch, maseczkę, rękawiczki** oraz na czystość samochodu, którym dostarczony jest towar. Dostawca zobowiązany jest do stosowania się wytycznych podanych przez sanepid w związku z COVID – 19 przed wniesieniem zamówionego towaru do placówki i zachowania bezpieczeństwa w celu zminimalizowania zakażenia. **Dostarczone pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem.**

Zapobieganie zarażeniem COVID-19 w celu bezpieczeństwa uczniów podczas spożywania posiłków w stołówce szkolnej i pozostałych osób.

- a) Przed wejściem do stołówki szkolnej znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu min 60%. Korzystający uczniowie bądź pozostałe osoby z posiłków myją ręce ciepłą wodą z mydłem lub dezynfekują.
- b) Na stołówkę szkolną wchodzi dzieci przedszkola, uczniowie z danej grupy żywieniowej (klasami) wraz z wychowawcą lub wyznaczonym opiekunem w określonej przez dyrektora szkoły godzinie, stosuje się zmianowe spożywanie posiłków. Osoba wyznaczona przez dyrektora szkoły z zachowaniem środków reżimu sanitarnego podaje posiłki dzieciom do stolików. Błaty stołów, poręczy krzesel, krzesła są po spożyciu posiłku przez daną grupę żywieniową dezynfekowane środkiem na bazie min 60% alkoholu. (rejestr HCCAP)
- c) Obiady dla klasy I – III wydawane są przez personel kuchenny z zachowaniem higieny i wytycznymi MEN, w określonych godzinach ustalonych przez dyrektora szkoły. Zupa dla uczniów i wychowawców podawana jest i rozlewana przy wyznaczonych stolikach przez pracownika kuchni natomiast po drugie danie dzieci kolejno podchodzą do miejsca wskazanego (ekspedycja wydawania posiłków). Uczniowie otrzymują posiłek od wyznaczonego personelu kuchennego.
Po spożyciu posiłku uczniowie odnoszą naczynia w wyznaczone miejsce przy zmywalni posiadającej zmywarko – wyparzarke. Błaty stołów, krzesła po wyjściu danej grupy są dezynfekowane płynem zawierającym min 60% alkoholu oraz stołówka zostaje wywietrzona. (rejestr HCCAP)
- d) Obiady dla upoważnionych uczniów z klas IV – VIII również wydaje personel kuchenny w określonym czasie i ustalonych zasad zachowaniem bezpieczeństwa i wytycznych GIS, pod opieką nauczyciela dyżurującego. Naczynia oddawane są przez uczniów tak jak opisano w podpunkcie /d/. Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów poręczy krzesel oraz wietrzenie jadalni. (rejestr HCCAP)

§4

Zasady i harmonogram wydawania posiłków na czas COVID-19

(zgodnie z ustaleniami Pani Dyrektor)

Oddziały	Wydawanie śniadania	Wydawanie obiadu	Wydawanie podwieczorka	uwagi
Przedszkole 3 - 6	8 ⁰⁰ - 8 ⁵⁰	11 ²⁰ - 11 ⁵⁵	14 ¹⁰ - 14 ³⁵	według planu zajęć 2 grupy, dezynfekcja po śniadaniu 8 ⁵⁰ - 9 ⁰⁰ , dezynfekcja po podwieczorku 14 ³⁵ - 14 ⁴⁰
Klasy I - III	9 ⁰⁰ - 9 ⁴⁰	12 ⁰⁵ - 12 ²⁵	---	dezynfekcja po śniadaniu 9 ⁴⁰ - 9 ⁵⁰ , dezynfekcja po obiedzie 12 ²⁵ - 12 ³⁵
Klasa IV - VI	9 ⁵⁰ - 10 ⁰⁰	12 ³⁵ - 12 ⁵⁰	---	dezynfekcja po śniadaniu 10 ⁰⁵ - 10 ¹⁵ , dezynfekcja po obiedzie 12 ⁵⁰ - 13 ⁰⁵
Klasa VII - VIII	10 ⁴⁵ - 10 ⁵⁵	13 ³⁵ - 13 ⁵⁰	---	dezynfekcja po śniadaniu 11 ⁰⁰ - 11 ¹⁰ , dezynfekcja po obiedzie 13 ⁵⁰ - 14 ⁰⁰

§5

Udostępnienia wody pitnej, herbaty itp. dla uczniów korzystających z stołówki szkolnej

- a) Zapewnia się uczniom korzystanie z wody mineralnej, herbaty itp. w naczyniach wielokrotnego użytku (szklanki), które poddane są myciu z dodatkiem detergentu w temperaturze 60⁰C i wyparzane. Herbata, woda rozlewana jest do szklanek przez personel kuchenny i wydawane na przez personel kuchenny.

§6

Procedura komunikacji z rodzicami podczas wpłat na posiłki szkolne i przedszkolne

- a) Rodzice uczniów którzy wykupują posiłki dokonują wpłat na konto szkoły.

§7

Żywność, a koronowirus

Europejski urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował w dniu 9.03.2020 r. stanowisko, iż zgodnie z aktualną wiedzą nie ma dowodów na to, że żywność może być źródłem lub pośrednim ogniskiem transmisji wirusa SARS-CoV-2.

W zachowaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności istotne jest rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności, które służą zapobieganiu jej zanieczyszczeniu, w tym również wtórnemu zanieczyszczeniu na etapie dystrybucji i przyjmowaniu towaru. Stosowanie rejestrów HCCAP.

§8

Postępowanie końcowe

Procedura wchodzi w życie z dniem 1 września 2020 r.