

PROCEDURA DEZYNFEKCJI MIEJSC SPOŻYWANIA POSIŁKÓW NA CZAS EPIDEMII COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekującym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku, stołów i krzesełek. Odnotowuje ten fakt w karcie kontroli dezynfekcji.
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.

PRACOWNICY KUCHNI

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi/uczniami ani personelem mającym kontakt z uczniami.
2. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne.
3. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowywania posiłków.
 - a) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych/przyłbic ochronnych,
 - b) myją i dezynfekują stanowisko pracy, sprzęt kuchenny, naczynia stołowe,
 - c) posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem, o ile jest to możliwe, minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
 - d) Przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym,
4. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
5. Posiłki wydawane są na bieżąco pojedynczo każdemu dziecku podchodzącemu do okienka.

6. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej myte i wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C .
7. Powierzchnie blatów, klamek oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed i po wydaniu posiłku dla uczniów.
8. Pracownicy kuchni wydają obiady w ustalonych godzinach:
 - I przerwa - 11^{15}
 - II przerwa - 11^{30}
 - III przerwa - 12^{35}