**Warszawa, dnia 25.08.2020 r.**

*Procedura przygotowania i wydawania posiłków w Szkole Podstawowej nr 353 w czasach pandemii koronowirusa COVID – 19*

Celem wdrażanych procedur jest:

*1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników stołówki szkolnej i osób stołujących się w Szkole Podstawowej nr 353.*

*2. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie stołówki w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.*

*3. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.*

*4. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa*

*i higieny uczniów spożywających posiłki na stołówce i osób odbierających obiady na wynos oraz pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie kuchni szkolnej zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.*

Zakres procedury:

*Niniejsze procedury dotyczą uczniów, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej nr 353 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.*

Procedura została podzielone na dwie części

*1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki.*

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

*osób odbierających posiłki na zewnątrz.*

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.: maseczki/przyłbice, 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) Pracownik stołówki dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce

wystawiając przed magazyn.

i) Pracownik stołówki 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 i osób odbierających posiłki na zewnątrz.

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 / dezynfekują ręce.

c) Korzystający uczniowie z posiłków przychodzą na stołówkę zmianowo według harmonogramu - klasami pod opieką wyznaczonego nauczyciela, ustalonego przez dyrekcje szkoły w maseczce lub przyłbicy, zdejmując tylko do spożycia posiłku, zachowując bezpieczną odległość między sobą co najmniej 1,5m.

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

f) Wydawanie posiłków na zewnątrz odbywa się wejściem zewnętrznym do kuchni.

g) Konsument pozostaje na zewnątrz szkoły w bezpiecznej odległości od siebie minimum (1,5m), dyżurujący pracownicy odbierają naczynie i odnoszą naczynie z posiłkiem. Każdorazowo dezynfekują ręce oraz blat i narzędzia kuchenne do wydawania obiadu.

Postępowanie w przypadku podejrzenia zakażenia u pracowników stołówki szkolnej.

* Do pracy w szkole mogą przychodzić jedynie zdrowe osoby, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną.
* Należy wyznaczyć i przygotować (m.in. wyposażenie w środki ochrony i płyn dezynfekujący) pomieszczenie lub wydzielić obszar, w którym będzie można odizolować\* osobę w przypadku zdiagnozowania objawów chorobowych.

\* Należy przygotować procedurę postępowania na wypadek zakażenia koronawirusem lub zachorowania na COVID-19, która powinna uwzględniać m. in. następujące założenia:

1. Pracownicy szkoły powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno- epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
2. Zaleca się bieżące śledzenie informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach gis.gov.pl lub <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>, a także obowiązujących przepisów prawa.
3. W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć go od pracy. Należy wstrzymać przyjmowanie kolejnych grup uczniów, powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
4. Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik, należy poddać gruntownemu sprzątaniu, zgodnie z funkcjonującymi w podmiocie procedurami oraz zdezynfekować powierzchnie dotykowe (klamki, poręcze, uchwyty itp.) oraz zastosować się do indywidualnych zaleceń wydanych przez inspektorat sanitarny.
5. Zaleca się przygotowanie i umieszczenie w określonym miejscu (łatwy dostęp) potrzebnych numerów telefonów, w tym do stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
6. Należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego przy ustalaniu, czy należy wdrożyć dodatkowe procedury biorąc pod uwagę zaistniały przypadek\*.

\* Rekomenduje się ustalenie listy osób przebywających w tym samym czasie w części/częściach podmiotu, w których przebywała osoba podejrzana o zakażenie i zalecenie stosowania się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.

* Zawsze w przypadku wątpliwości należy zwrócić się do właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej w celu konsultacji lub uzyskania porady.

**Z poważaniem,**

**Halina Mucha**