

Procedury bezpieczeństwa regulujące organizację i pracę stołówki szkolnej i kuchni w Szkole Podstawowej nr 4 im. Mikołaja Kopernika w Bytomiu przy zachowaniu rygoru sanitarnego w okresie pandemii zagrożenia choroba COVID-19

STOŁÓWKA SZKOLNA

- 1.** Niniejszy dokument określa Procedury bezpieczeństwa na terenie stołówki szkolnej w okresie pandemii COVID-19, dotyczące wszystkich pracowników szkoły oraz dzieci korzystających ze stołówki.
- 2.** Celem procedur jest zminimalizowanie zagrożeń zakażenia koronawirusem choroby COVID-19.
- 3.** Procedury określają działania, które zminimalizują możliwość zakażenia, ale mimo wszystkich podjętych środków bezpieczeństwa, nie pozwolą w 100% wyeliminować ryzyka związanego z zakażeniem.
- 4.** Posiłki wydawane są zmianowo zgodnie z harmonogramem opracowanym w porozumieniu z Dyrektorem szkoły na podstawie zgłoszonej liczby dzieci korzystającej z obiadów w szkole.
- 5.** Na stołówce szkolnej może przebywać tylko wyznaczona ilość uczniów tzn. maksymalnie 25 osób plus wychowawca pełniący dyżur obiadowy.
- 6.** Dystans społeczny pomiędzy osobami przebywającymi na terenie stołówki szkolnej powinien wynosić min. 1,5m.
- 7.** W sytuacji gdy w czasie przerwy obiadowej jest więcej dzieci chcących skorzystać z posiłków niż dostępnych miejsc na stołówce szkolnej, uczniowie czekają na korytarzu z zachowaniem bezpiecznego dystansu, aż cała grupa przebywająca w jadalni opuści pomieszczenie i pracownik szkoły dokona dezynfekcji stołówki.
- 8.** Uczeń przed wejściem na stołówkę zostawia swoje rzeczy w wyznaczonym miejscu i ma obowiązek dezynfekować ręce. Następnie podaje swoje imię i nazwisko wychowawcy pełniącemu dyżur obiadowy, w celu dokonania identyfikacji na liście obiadowej. Po wykonaniu powyższych czynności uczeń podchodzi do okienka wydawczego po posiłek, lub jeśli jest taka potrzeba korzysta z pomocy wychowawcy dyżurującego. Następnie zajmuje miejsce przy stoliku z zachowaniem dystansu społecznego.
- 9.** Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez uczniów do okienka „zwrot naczyń”, skąd są na bieżąco odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.
- 10.** Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez personel szkoły czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.