

Procedura spożywania posiłków i produktów z firmy cateringowej

1. Pracownik firmy cateringowej, dostarczający jakiegokolwiek posiłki i produkty do szkoły, jest zobowiązany poinformować telefonicznie o czasie planowanej dostawy. Posiłki przewożone są w biodegradowalnych pojemnikach jednorazowych, w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym. Inne dostawy nie są możliwe i nie będą realizowane. Na teren szkoły można wносить tylko zapakowaną żywność lub przygotowaną w domu.
2. Przed przystąpieniem do wydawania produktów pracownik barku, przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
3. Uczniowie spożywają posiłek w barku, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1,5 metry.
4. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 uczniów.
5. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
6. W miejscu wyznaczonym pracownik wydaje uczniom posiłki w pojemnikach jednorazowych, najlepiej biodegradowalnych.
7. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
8. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje jednorazowy pojemnik i sztucce do przeznaczonych do tego celu pojemników przystosowanych do zużytych jednorazowych naczyń.
9. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi barku myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem posiłku kolejnej grupie uczniów.
10. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.
11. Uczniowie podczas pobytu w szkole mogą spożywać śniadanie wyłącznie w barku lub w klasie.

12. Przygotowane w domu śniadanie, uczeń przynosi do szkoły w jednorazowym naczyniu biodegradowalnym. Owoce i warzywa przyniesione z domu muszą być umyte i opakowane w jednorazowe biodegradowalne.
13. Po spożyciu śniadania, zużyte naczynie jednorazowe uczeń oddaje zgodnie z wcześniejszym zapisem.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesełek (Karta 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.