

**Zarządzenie nr 3/Ś/2021r. z dnia 31.08.2021r.
Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 6 im. J. Korczaka w Zawierciu**

w sprawie wprowadzenia procedur bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków

Na podstawie art. 68 ust. 1 pkt 6 ustawy z 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 1082 ze zm.), w zw. art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 195) zarządza się co następuje:

§ 1

Wprowadza się wewnętrzną procedurę bezpieczeństwa obowiązującą od 1 września 2021 r., stanowiącą załącznik do zarządzenia.

§ 2

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania

.....
(podpis dyrektora)

Procedura bezpieczeństwa obowiązująca od 1 września 2020 r.

§ 1

1. Należy dopilnować, aby wszystkie osoby trzecie, w tym rodzice uczniów, które wchodzi do stołówek, dezynfekowały dłonie lub zakładały rękawiczki ochronne, miały zakryte usta i nos maseczką oraz nie przekraczały obowiązujących stref przebywania. Należy zapewnić regularne napełnianie dozowników z płynem do dezynfekcji.
2. Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem oraz dopilnować, aby robili to uczniowie, w pierwszej kolejności po przyjeździe do szkoły oraz szczególnie przed jedzeniem.
3. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej.
4. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
5. W przypadku kontaktu z uczniami i innymi pracownikami szkoły pracownicy gastronomii powinni stosować maseczkę.
6. Osobom pracującym w kuchni i na stołówce zaleca się częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem albo dezynfekowanie osuszonych dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).

§ 2

1. Spożywanie posiłków powinno odbywać się w tych samych grupach i z zachowaniem dystansu.
2. Odległość między stolikami powinna wynosić co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika.
3. Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
4. Nie organizuje się poczęstunków oraz wspólnej degustacji potraw.

§ 3

1. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
2. W przypadku korzystania z cateringu o-d dostawców cateringu wymaga się pojemników i sztućców jednorazowych w przypadku, gdy nie jest możliwe zapewnienie właściwych warunków mycia naczyń i sztućców, porcjowania/nakładania dostarczonych posiłków. Należy zadbać o odpowiednie segregowanie zużytych pojemników i sztućców.
3. Należy usunąć dodatki (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej. Mogą być one wydawane tylko bezpośrednio przez obsługę. W stołówce należy zrezygnować z samoobsługi i dozowników do samodzielnego nalewania napojów. Dania i produkty muszą być podawane przez osobę do tego wyznaczoną/obsługę stołówek.