SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 5
im. Gustawa Morcinka
43-190 Mikołów, ul.Katowicka 24
tel. 2262-468, 22-65-282
tel/fax 22-65-283
Id. 000726777

Mikołów, dnia 20.05.2020r.

**Procedura żywienia w Szkole Podstawowej nr 5 im. Gustawa Morcinka w Mikołowie.**

**1. Podstawa prawna**

- Wytyczne GIS, MZ i MEN dla szkół podstawowych – edukacja wczesnoszkolna
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. z 2020 poz. 493 ze zm.),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. z zm.)

**2. Cel procedury**

Celem niniejszej procedury jest ustalenie zasad postępowania podczas żywienia dzieci oraz zapewnienia bezpiecznych i higienicznych zasad żywienia.

**3. Przedmiot procedury**

Przedmiotem niniejszej procedury jest określenie:

- zasad bezpiecznego żywienia,
- zasad higieny,
- zasad dostawy produktów żywnościowych.

4. **Zakres procedury**

Zakres stosowania dotyczy dyrektorów, nauczycieli, pracowników świetlicy, pracowników kuchni, intendentów, pracowników obsługi oraz uczniów.

**5. Działania związane z realizacją zasad bezpiecznego żywienia:**

- Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły pracownicy dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
- W placówce, w której zorganizowane jest żywienie (stołówka, kuchnia), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo są wprowadzone zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- W placówce zorganizowane jest bezpieczne korzystanie z posiłków w miejscach do tego przeznaczonych, (w tym zmianowe wydawanie posiłków oraz czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie). Wielorazowe naczynia i sztućce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60 C° lub są wyparzane. W przypadku cateringu od dostawców wymaga się pojemników i sztućców jednorazowych.
- Źródełka i fontanny wody pitnej są wyłączone, możliwe jest korzystanie z innych dystrybutorów przez uczniów pod nadzorem opiekuna; zalecenia higieniczne w przypadku innych dystrybutorów wody zostały wskazane na stronie internetowej GIS
- Dostawcy produktów żywieniowych zostawiają towar przed wejściem służbowym lub ewakuacyjnym (nie przed wejściem głównym do placówki). Jeżeli Pracownik ma kontakt z dostawcą to zakrywa usta, nos oraz ma ubrane rękawiczki. Pomiędzy dostawcą, a pracownikiem jest zachowany dystans społeczny min. 2m.
- Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.

- Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania (pomieszczeń), w których uczniowie spożywają posiłki.
- Personel pomocniczy oraz kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi oraz z personelem opiekującym się dziećmi.
- Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji, oraz zakładają ubrania ochronne (fartuchy z długimi rękawami).
- Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami dla uczniów na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności, w jadalni przylegającej bezpośrednio do kuchni.
- Nauczyciele poszczególnych grup/klas sprawują opiekę nad uczniami również podczas posiłków (śniadań, obiadu i podwieczorku) spożywanych przez dzieci/uczniów.
- Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
- Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywana posiłku przez dzieci/uczniów.
- Po opuszczeniu stołówki przez uczniów, obsługa wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
- Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do kontenera stojącego na zewnątrz budynku z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
- Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci/uczniowie, po każdym posiłku.
- Pracownicy podczas przeprowadzania dezynfekcji ściśle stosują się do zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest przestrzeganie czasu do wietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów.
- W wyjątkowych sytuacjach pracownikom kuchni pomagają intendenci i oddelegowani tylko i wyłącznie do tych zadań pracownicy.

**Postanowienia końcowe**

1. Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedury odpowiada dyrektor placówki.
2. Do przestrzegania postanowień niniejszej procedury zobowiązani są wszyscy pracownicy placówki.
3. Za zapoznanie pracowników z niniejszą procedurą odpowiada dyrektor placówki.

Sporządził : Zatwierdził:

Starszy Inspektor ds. BHP
Centrum Usług Wspólnych
w Mikołowie
Markowska
Aleksandra Markowska

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Jolanta Czekaj