

Aneks do Regulaminu korzystania ze stołówki szkolnej oraz zasady
funkcjonowania kuchni w Szkole Podstawowej nr 15 z Oddziałami Dwujęzycznymi
im. Jana Pawła II
od 1 września 2021 roku

Stołówka szkolna

1. Wymaga się, by uczniowie schodzący do stołówki, posiadali maseczkę.
2. Uczniowie mogą zdjąć maseczkę po zajęciu miejsca przy stoliku.
3. Przed wejściem do stołówki uczeń dezynfekuje lub myje ręce.
4. Uczeń:
 - ustawia się w kolejce, zachowując bezpieczny odstęp,
 - siada w wyznaczonych miejscu przy stole.
5. Spożywanie posiłków odbywa się w tych samych grupach i z zachowaniem dystansu. Odległość między stolikami wynosi co najmniej 1,5 m. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
6. Uczniom nie wolno zmieniać miejsc podczas spożywania posiłku.
7. Dania podawane/wydawane są przez wyznaczonego pracownika.
8. Uczniowie spożywają posiłek według harmonogramu korzystania ze stołówki opracowanego na podstawie planu lekcji.
9. Po spożyciu posiłku uczeń zakłada osłonę ust oraz nosa i udaje się do okienka zwrotu naczyń.
10. Uczeń korzystający ze stołówki powinien ograniczyć czas przebywania w niej do niezbędnego minimum.
11. W przypadku niestosowania się do poleceń, uczeń może zostać poproszony o wyjście ze stołówki szkolnej. W takiej sytuacji zostanie mu wyznaczona inna godzina spożycia posiłku.
12. Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez personel kuchni czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
13. Z obszaru sali jadalnej usuwa się dodatki (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetki), w razie konieczności wydawane są one bezpośrednio przez obsługę.

Kuchnia

1. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia), obok warunków higienicznych dodatkowo należy zachować zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników. Zachowanie odpowiedniej odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – stosowanie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztuców, a także higieny osobistej.

2. W przypadku kontaktu z uczniami i innymi pracownikami szkoły pracownicy gastronomii powinni stosować maseczkę (rekomendowane maseczki chirurgiczne).
3. 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%).
4. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać. Jeżeli szkoła nie posiada zmywarki, wielorazowe naczynia i sztućce należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć. Jeżeli żywność zapewniona jest przez firmę zewnętrzną, a szkoła nie posiada zastawy stołowej wielorazowej, należy stosować jednorazowe naczynia i sztućce.
5. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć do minimum kontakty z uczniami oraz nauczycielami. W przestrzeni wspólnej rekomenduje się stosowanie maseczki (najlepiej chirurgicznej).
6. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:
 - a) przed rozpoczęciem pracy,
 - b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
 - c) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - d) po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
 - e) po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
 - f) po skorzystaniu z toalety,
 - g) po kaszlu, kichaniu, wydmuchiowaniu nosa,
 - h) po jedzeniu, piciu.

Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni

1. Dostawcy towarów zobowiązani są przestrzegać obowiązujących przepisów prawa związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym obywateli (m.in. stosować środki ochronne: osłona ust i nosa).
2. Przywożony towar – produkty spożywcze - muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
3. Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do szkoły od strony kuchni.
4. Dokumenty dostawy: faktury, etykiety, dowody dostawy itp. powinny znajdować się w kopercie/koszulce wraz z towarem, umieszczone w taki sposób, aby nie uległy uszkodzeniu.
5. Po dostarczeniu towaru dostawca np. telefonicznie informuje o dostawie, tak aby pracownik mógł odebrać towar.
6. Dostawcy nie mogą wchodzić na teren szkoły ani kontaktować się bezpośrednio z pracownikami; w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.