

Aneks nr 3 do Regulaminu korzystania ze stołówki szkolnej oraz zasady funkcjonowania kuchni w Szkole Podstawowej nr 15 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Jana Pawła II w czasie trwania pandemii od 4 maja 2021 roku

Stołówka szkolna

1. Wymaga się, by uczniowie schodzący do stołówki, posiadali maseczkę – rekomendowana maseczka chirurgiczna.
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. Pierwsze danie podawane jest 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 sztućce, wazoniki, serwetki), w razie konieczności wydawane są one bezpośrednio przez obsługę. W stołówce nie zaleca się samoobsługi.
14. W czasie stanu epidemiologicznego pierwszeństwo do korzystania ze stołówki mają uczniowie, których oboje rodziców pracuje w czasie pobytu dziecka w szkole, a następnie dzieci zapisane do świetlicy oraz przebywające w szkole nie mniej niż 6 godzin lekcyjnych.

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 odległości 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 sztućców, a także higieny osobistej.
2. 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.
3. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
4. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej ograniczają do minimum kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
5. 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 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.