

**Procedura funkcjonowania stołówki szkolnej
Szkoły Podstawowej nr 2 w Radzynie Podlaskim
w czasie pandemii COVID-19 od 1 września 2021 r.**

Postanowienia ogólne

1. Procedura określa zasady bezpiecznego funkcjonowania stołówki szkolnej w okresie pandemii COVID-19.
2. Procedura określa działania, które minimalizują zagrożenie zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2.
3. Organizacja zajęć w stołówce szkolnej uwzględnia wytyczne GIS, MZ, MEN.

Warunki organizacji pracy

1. Pracownicy stołówki:
 - a) przestrzegają zasad wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia;
 - b) restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej,
 - c) stosują środki ochrony osobistej, tj.: fartuchy i rękawiczki;
 - d) zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1.5 m, a gdy nie jest to możliwe, stosują dodatkowe środki ochrony osobistej, np. przyłbice, maseczki;
 - e) regularnie myją i dezynfekują stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny;
 - f) naczynia i sztućce myją w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60^o C;
 - g) po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni;
 - h) pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
2. Osoba odpowiedzialna za odbiór towarów:
 - a) dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców;
 - b) zwraca uwagę na ubiór dostawcy (fartuch, maseczka, rękawiczki) oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar.
3. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone, np. przykryte czystym materiałem, papierem.
4. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

5. Uczniowie przed wejściem do stołówki ustawiają się w kolejkę, zachowując odstęp 1.5 m od siebie.
6. Osoby spożywające posiłki przed wejściem do pomieszczenia stołówki szkolnej zobowiązane są zdezynfekować dłonie płynem do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%) dostępnym przy drzwiach stołówki.
7. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków.
8. Po każdej grupie pracownicy stołówki dezynfekują blaty stołów, poręczce krzeseł oraz wietrzą jadalnię.
9. Za przestrzeganie zasad obowiązujących w stołówce odpowiada nauczyciel sprawujący dyżur podczas wydawania posiłków.