

PROCEDURA WYDAWANIA POSILKÓW

obowiązująca w Prywatnym Liceum Ogólnokształcącym Sióstr Niepokalanek w Szymanowie

w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

Podstawa prawna:

- 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.),
- wytyczne opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków w szkolnej stołówce

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania personelu obsługi szkoły podczas wydawania posiłków

Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy obsługi szkoły

Pracownicy obsługi – Kierownik stołówki

1. Kierownik stołówki ponosi odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania pomieszczeń, w których uczennice spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego – miejsca odbioru posiłków, pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia białego fartucha ochronnego oraz rękawic jednorazowych ochronnych, a także maseczek ochronnych.
3. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) myć i dezynfekować stoły, przy których uczennice spożywają posiłki, oraz wózki kelnerskie, na których będą przewozić posiłki dla uczennic przed każdym posiłkiem,
 - b) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchni dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą uczniowie, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pracownicy obsługi zobowiązani są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.

Pracownicy obsługi zobowiązani są rozłożyć posiłki na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.

5. Po opuszczeniu pomieszczenia przez uczennice, pracownicy obsługi wietrzą pomieszczenie, sprzątajają, myją i dezynfekują salę po posiłku.
6. Wychowawczynie poszczególnych klas sprawują opiekę nad uczennicami również podczas posiłków (śniadań, obiadu i kolacji) spożywanych przez uczennice.
7. Nauczyciele (osoby mające dyżur podczas posiłku uczennic) są zobowiązani do dopilnowania uczennic do mycia rąk przed każdym posiłkiem.

Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej szkoły.
2. Zapoznanie rodziców/opiekunów z obowiązującą w szkole procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
3. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w pokoju nauczycielskim.
4. Zapoznanie wszystkich pracowników szkoły z treścią procedury.

Tryb dokonania zmian w procedurze

Wszelkich zmian w opracowanych procedurach może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek rady pedagogicznej dyrektor szkoły. Zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 01.09.2020