

Procedura przyjęcia dostaw gotowych posiłków i produktów z firmy cateringowej obowiązująca w PSP w Olszowej

1. Wyznaczony pracownik szkoły przyjmuje przywiezione posiłki w termosach przy wejściu do pomieszczenia kuchennego.
2. Miejsce wyznaczone na dostarczone posiłki jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez Dyrektora.
3. Przed przyjęciem dostawy, wyznaczony pracownik jest zobowiązany przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje zabezpieczenie osobiste w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
4. Po zakończonej procedurze dostawy posiłków do szkoły, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez dyrektora.
5. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika oraz przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem dezynfekcyjnym zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19

1. Przed przystąpieniem do wydawania dla uczniów, pracownik szkoły, przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
2. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej.
3. W miejscu wyznaczonym pracownik wydaje obiad uczniom, wyklada je na zdezynfekowane miejsce odbioru przez ucznia posiłku.
4. Uczeń siada na wyznaczone miejsce przy stole.
5. Po zakończeniu jedzenia, uczeń zostawia nakrycia stołowe i sztućce na stoliku i opuszcza stołówkę.
6. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły zbiera nakrycia stołowe, wkłada je do zmywarki, myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków.
7. Naczynia zużyte pracownik szkoły w pojemniku przekazuje do pracownika firmy cateringowej.
8. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic

jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

9. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczycieli grupy.
10. Uczniowie podczas pobytu w szkole spożywają śniadanie w swoim pomieszczeniu klasowym, pod opieką nauczyciela grupy.
11. Pracownik obsługi szkoły, wyznaczony przez dyrektora myje i dezynfekuje stoły po śniadaniu zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji.

Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku i krzesełek. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik nr 1.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w pomieszczeniu wyznaczonym.

Procedura i harmonogram wydawania posiłków

Harmonogram wydawania posiłków

Śniadanie

Klasy	Wydanie posiłku	Zwrot naczyń
I-III	9.40	9.50
IV-VII	9.40	9.50

Obiad

Klasy	Wydanie posiłków	Zwrot naczyń
I-III	11.30	11.45
IV-VII	11.30	11.45