*Załącznik nr 2*

 *do zarządzenie nr 17/2020r. z dnia 27 sierpnia 2020r.*

 *Dyrektora Szkoły Podstawowej w Smarżowej*

## Procedura sporządzania i wydawania posiłków

## Szkole Podstawowej w Smarżowej

# **§ 1**

### **Procedura ma na celu:**

określenie zasad bezpiecznego wydawania posiłków w czasie obowiązywania ograniczeń wywołanych epidemią COVID-19.

# **§ 2**

### **Do przestrzegania procedury zobowiązani są:**

wszyscy pracownicy kuchni oraz obsługi zaangażowani w proces wydawania i przygotowywania posiłków.

# **§ 3**

1. **Obowiązki Pracowników odbierających posiłki od cateringu:**

a) przestrzegają wszystkich warunków higienicznych wymaganych przepisami HACCP odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego;

b) zwracają uwagę na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy:

c) jednorazowe naczynia i sztućce zbierają i składują w wyznaczone do tego miejsce.

d) odbierając posiłki od cateringu zwracają uwagę na mycie i dezynfekcję opakowań;

e) spożywanie posiłków odbywa się w salach lekcyjnych, przy własnym stoliku w obrębie uczniów danej klasy.

f)pracownicy przyjmujący posiłki rozkładają je w każdej sali lekcyjnej.

g) wykonują inne stałe prace określone w zakresie czynności na stanowisku pracy.

# **§ 4**

### **Organizacja wydawania posiłków:**

###

1. Przy organizacji żywienia w szkole (pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników.

2. Szkoła zapewnia wyżywienie dzieciom w czasie ich przebywania na terenie placówki

3. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań, w których podawany jest posiłek, a także higieny osobistej

4. Personel odpowiedzialny za przyjmowanie posiłków od cateringu oraz obsługa sprzątająca powinna ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.

5. Pracownicy odpowiedzialni za przyjmowanie posiłków:

1. Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki przed podaniem dzieciom;
2. Myją ręce:
	1. przed rozpoczęciem pracy,
	2. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia;
	3. po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
	4. po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
	5. po skorzystaniu z toalety,
	6. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
3. Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
4. Odbierając posiłki od dostawców zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
5. Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty środkami do mycia i dezynfekcji;

 f) jednorazowe naczynia i sztućce zbierają i składują w wyznaczone do tego miejsce.

6. Spożywanie posiłków odbywa się w salach lekcyjnych przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy.

# **§ 5**

Procedura wchodzi w życie z dniem wydania.