Załącznik nr 2 do Zarządzenia

 Dyrektora z dnia 31.08.2020r.

##  Zespół Szkół Ponadpodstawych im. Józefa Marcińca w Koźminie Wielkopolskim

##  PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

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

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

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

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

### **Organizacja pracy kuchni i wydawania posiłków:**

* Posiłki przygotowywane są w kuchni z zachowaniem warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności pracowników kuchni i intendentki,
* Przy wejściu do kuchni znajduje się płyn do dezynfekcji rąk, oraz jednorazowe kitle z których korzysta intendentka, oraz osoby kontrolujące. Na zużyte maseczki, rękawiczki, oraz kitle jest przeznaczony kosz na śmieci oznaczony w którym jest worek foliowy na odpady wymienione w punkcie,
* Każda z kucharek używa tylko i wyłącznie, swojego kitla.
* Między stanowiskami pracy powinna zostać zachowana odległość wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej.
* Pracownice kuchni zwracają szczególną uwagę na uwagę na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
* Uczniowie korzystają z posiłków tylko w stołówce szkolnej zapewniającej prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie pandemii.
* Posiłki wydawane są przez pracownika kuchni / wyposażonego w maseczkę i rękawiczki gumowe/ w pierwszym okienku w godzinach od:07:30 - 08:15 śniadanie, 13:30 do 15:30.obiad , 18:00 do 18:15 kolacja. Wydawanie posiłków będzie w czasie wyznaczonym każdemu uprawnionemu uczniowi, który się zgłosi po posiłek. Uczeń samodzielnie siada przy stoliku i spożywa obiad. Następnie zużyte naczynia zwraca do drugiego okienka. Po wyjściu ucznia ze stołówki drugi pracownik kuchni dezynfekuje blat stolika i siedzisko, oraz oparcie krzesła.
* Dodatki i akcesoria na stołach zostają usunięte (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę.
* W stołówce zakazana jest samoobsługa.
* W związku z tym , że Szkoła nie posiada zmywarki wielorazowe naczynia i sztućce należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć.
* Wydawanie posiłku innym pracownikom Szkoły na zewnątrz może odbywać się tylko w naczyniach jednorazowych z zachowaniem reżimu sanitarnego.
* Zużyte opakowania i pojemniki należy segregować.
* Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej ograniczają kontakty z uczniami oraz nauczycielami do niezbędnego minimum.
* Obowiązuje bezwzględny zakaz przebywania w kuchni i jej okolicach , oraz w stołówce szkolnej osób nie będących uczniami lub pracownikami Szkoły.