**Załącznik nr 1**

 do Procedury ogólnej funkcjonowania

w czasie epidemii Szkoły Podstawowej

 im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego

 w Wilczopolu-Kolonii

**Procedura organizacji pracy stołówki szkolnej w czasie epidemii**

**w Szkole Podstawowej**  **im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego**

**w Wilczopolu-Kolonii**

**Celem wdrażanych procedur jest:**

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i osób stołujących się

w Szkole Podstawowej im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Wilczopolu-Kolonii

2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.

3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym,

w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.

4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.

5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów spożywających posiłki w szkole oraz pracowników świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 na terenie szkoły zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej

**Zakres procedury:**

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, rodziców i pozostałych osób oraz pracowników Szkoły Podstawowej im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Wilczopolu-Kolonii

 świadczących pracę na terenie placówki w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19. Pracownicy zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami, a uczniowie, rodzice i pozostali zobowiązani są je znać i przestrzegać.

**Odpowiedzialność:**

Odpowiedzialnym za wdrożenie procedur i zapoznanie z nimi pracowników oraz rodziców i pozostałych osób jest Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Wilczopolu-Kolonii

**Podstawa prawna:**

 Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r.

w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach

(DZ. U z 2003 roku Nr 6 poz. 69 ze zm.).

 Wytyczne przeciwepidemiczne GIS, MZ i MEN dla szkół podstawowych oraz

funkcjonowania stołówek szkolnych i gastronomi w trakcie epidemii SARS-CoV-2.

 **Postanowienia ogólne**

1. Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia) w instytucji, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników.
2. Przed wejściem na stołówkę obligatoryjnie korzystamy z płynu dezynfekującego do rąk przez osoby dorosłe, natomiast dzieci myją dokładnie ręce przy użyciu mydła i ciepłej wody pod nadzorem opiekuna.
3. Personel pomocniczy oraz kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.
4. Utrzymane są w miarę możliwości odległości stanowisk pracy personelu, pracującego w kuchni i na stołówce.
5. Pracowników obowiązują dodatkowe środki ochrony osobistej (fartuchy, maseczki lub przyłbice, rękawiczki, płyny dezynfekujące).
6. Pracownicy są przeszkoleni i zobowiązani do utrzymania wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań, sprzętu kuchennego, naczyń oraz sztućców.
7. Osoby korzystające ze stołówki korzystają z niej w maksymalnie możliwy bezpieczny sposób, zachowując obowiązujące zasady oraz reżim sanitarny.
8. Posiłki spożywamy z zachowaniem jak największych odstępów między konsumentami w razie konieczności (zbyt duża ilość osób żywionych), obowiązuje zmianowe wydawanie posiłków. Harmonogram wydawania posiłków ustalany jest w zależności organizacji pracy szkoły oraz oddziałów przedszkolnych.
9. Po każdej grupie osób żywionych poddaje się gruntownemu sprzątaniu cały obszar, po którym się poruszały oraz obowiązuje czyszczenie i dezynfekowanie blatów stołów, poręczy, klamek i krzeseł.
10. Wielorazowe naczynia i sztućce są myte z dodatkiem detergentu i wyparzane w  temperaturze minimum 60 stopni C.
11. W razie konieczności korzystania z dostawców cateringu, stosuje się pojemniki i sztućce jednorazowe.
12. W związku z zasadami i procedurami zawartymi w obowiązującym systemie HACCP, GHP, GMP oraz wprowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny reżimem sanitarnym, obowiązuje zakaz wchodzenia na kuchnię i stołówkę szkolną osób do tego nie upoważnionych.

# Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej szkoły.
2. Zapoznanie rodziców/opiekunów z obowiązującą w placówce procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem strony internetowej szkoły.
3. 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. Wnioskodawcą zmian może być również rada rodziców. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzą w życie z dniem 1 września 2020 roku.

**Sporządziła: Zatwierdzam:**

 …….……………… ……………………...

 (podpis i data) (podpis i pieczęć dyrektora)