

# **Procedura przygotowywania i wydawania posiłków w czasie epidemii wirusa SARS-Cov-2 na terenie Szkoły Podstawowej nr 15 im. Teresy Ciepły z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Bydgoszczy**

## **1. Zakres procedury:**

Procedura dotyczy zasad przygotowywania i wydawania posiłków w czasie epidemii, celem zwiększenia bezpieczeństwa.

## **2. Opis procedury:**

1. Posiłki są przygotowywane na terenie kuchni przez pracowników szkoły.
2. Pracownicy kuchni mają aktualne badania lekarskie oraz są wyposażeni w odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej.
3. Przed wejściem na teren kuchni pracownicy myją i dezynfekują ręce.
4. Pracownicy przestrzegają zasad higieniczno – sanitarnych podczas przebywania w strefie brudnej i czystej.
5. Praca na terenie kuchni odbywa się w miarę możliwości przy zachowaniu dystansu społecznego wynoszącego 1.5m.
6. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze 60 ° C lub je wyparzać.
7. Posiłki wraz ze sztućcami wydawane są bezpośrednio przez pracownika kuchni.
8. Osoby wchodzące na stołówkę dezynfekują ręce przed podejściem do miejsca wydawania posiłków.
9. Uczniowie spożywają posiłki zmianowo, zgodnie z harmonogramem określonym przez Dyrektora Szkoły w swoich grupach klasowych.
10. Uczniowie klas IV-VIII do stołówki schodzą bocznymi klatkami oznakowanymi A i B.
11. Podczas przerw obiadowych dla uczniów starszych, uczniowie klas I-III nie przebywają na korytarzu ( stołówka zlokalizowana jest na parterze).
12. W oczekiwaniu na wydanie posiłku, uczniowie zachowują dystans społeczny.
13. Na stołówce po każdej przerwie obiadowej dezynfekowane są blaty stołów i krzesła.