

Procedura dostarczania posiłków do szkoły przez firmę zewnętrzną (catering) oraz ich wydawania w okresie obowiązywania zaostrzonego reżimu sanitarnego

Podstawa prawna:

Wytyczne GIS, MZ i MEN dla szkoły podstawowej.

I. Informacje ogólne:

1. Posiłki spożywane są w salach, które są wyposażone w stanowiska do dezynfekcji.
2. Pracownik firmy zewnętrznej dostarczającej posiłek ubrany jest w ubranie ochronne (rękawiczki, fartuch, maseczka/przyłbica).
3. Dostawca cateringu dostarcza posiłek na szkolną portiernię.
4. Dostawcę obowiązuje bezwzględny zakaz wchodzenia do reszty budynku.
5. Termosy zamienne dostawca pobiera z tego samego stanowiska.
6. Pracownik odpowiedzialny za wydawanie posiłków odbiera go ubrany w odzież ochronną (rękawiczki, maseczka/przyłbica).
7. Pracownik stołówki dokonuje dezynfekcji zewnętrznej termosów.
8. Przed spożywaniem posiłku przez uczniów – stoliki i krzeselka podlegają dezynfekcji przez pracownika obsługi.
9. Posiłek podawany jest w jednorazowych pojemnikach oraz podawane są przez obsługę jednorazowe sztućce.
10. W zależności od liczby dzieci przebywających w danym dniu w szkole należy ograniczać liczbę dzieci przy jednym stoliku.
11. Pracownik po wydaniu posiłku wychodzi z sali.
12. Nauczyciel dyżurujący pilnuje porządku oraz kultury spożywania posiłku.
13. Po zakończeniu posiłku przez wszystkich uczniów nauczyciel opuszcza z uczniami salę.
14. Sprząatanie po posiłku przejmuje pracownik obsługi.
15. Po sprząnięciu stolików pracownik obsługi dokonuje dezynfekcji powierzchni płaskich w sali.

II. Postanowienia końcowe.

1. Z procedurą dotyczącą dostarczania posiłków do szkoły zostają zapoznani wszyscy pracownicy szkoły.
2. Procedura obowiązuje wszystkich pracowników szkoły.
3. Do przestrzegania zapisów niniejszej procedury zobowiązani są również rodzice/opiekunowie prawni i osoby upoważnione przez nich do przyrowadzania i odbierania dzieci z szkoły.