



REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ NA CZAS TRWANIA EPIDEMII

W stołówce, jak i w całej placówce obowiązują zasady opisane w dokumencie **Ogólne zasady funkcjonowania Zespołu Szkół Specjalnych w Wołominie na czas trwania epidemii.**

PROCEDURY ZOSTAŁY PODZIELONE NA DWIE CZĘŚCI:

- 1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników wydających posiłki.
- 2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej oraz osób odbierających posiłki na zewnątrz.

1) Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników wydających posiłki:

- a) Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.
- b) Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe stosują środki ochrony osobistej.
- c) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- d) Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki.
- e) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60° C.).
- g) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego.
- i) Posiłki jeżeli jest to możliwe są dostarczane w pojemnikach jednorazowego użytku. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone, np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.

2) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej i salach lekcyjnych:

- a) Przed wejściem na stołówkę znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
- b) Korzystający uczniowie z posiłków na miejscu przed przyjściem do stołówki szkolnej dokładnie myją i dezynfekują ręce środkiem.
- c) Uczniowie korzystający ze stołówki muszą zachować minimum 1,5 metra odległości między sobą.
- d) Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręcze krzeseł oraz wietrzy się jadalnię.
- e) Uczniowie będą również spożywać posiłki w sali lekcyjnej.
- f) Po zakończonym posiłku, który uczeń spożywał w sali lekcyjnej nauczyciel dezynfekuje stoły.
- g) Posiłki do sal lekcyjnych dostarczać będą wyznaczeni przez dyrektora pracownicy obsługi w wyznaczonych godzinach.
- h) Po skończonym posiłku naczynia/pojemniki będą odbierane z sal lekcyjnych przez pracownika

obsługi.

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.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. 2020 poz. 872).