

Procedura żywienia w Szkole Podstawowej nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi im. Polskich Olimpijczyków w Mikołowie

1. Podstawa prawna:

- Wytyczne MEiN, MZ i GIS dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych obowiązujące od 1 września 2021 r.,
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 4 września 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. 1539 z późn. zm),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. z zm.),
- Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 374, z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844 z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003 r. Nr 6 poz.69 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2019 r. poz.1239 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz.59).

2. Cel procedury:

Ustalenie zasad postępowania podczas żywienia dzieci oraz zapewnienia bezpiecznych i higienicznych zasad żywienia w Szkole Podstawowej nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi im. Polskich Olimpijczyków w Mikołowie

3. Przedmiot procedury

Określenie:

- zasad bezpiecznego żywienia,
- zasad higieny,
- zasad dostawy produktów żywnościowych.

4. Zakres procedury

Dotyczy dyrektorów, nauczycieli, pracowników świetlicy, pracowników kuchni, intendentów, pracowników obsługi oraz uczniów.

5. Działania związane z realizacją zasad bezpiecznego żywienia:

- Przed każdorazowym wejściem pracowników do budynku szkoły pracownicy myją ręce wodą z mydłem albo dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
- W placówce zorganizowane jest żywienie (stołówka, kuchnia), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo są wprowadzone zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy min. 1,5m, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- Osoby pracujące w kuchni i na stołówce często i dokładnie myją ręce wodą z mydłem albo dezynfekują osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
- W placówce zorganizowane jest bezpieczne korzystanie z posiłków w miejscach do tego

przeznaczonych, (w tym zmianowe wydawanie posiłków oraz czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie).

W szczególnych przypadkach dopuszcza się spożywanie posiłków w salach lekcyjnych. Wielorazowe naczynia i sztucce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub są wyparzone.

- Nie organizuje się poczęstunków oraz wspólnej degustacji potraw.
- Źródła i fontanny wody pitnej są użytkowane zgodnie z aktualną sytuacją epidemiologiczną. Dopuszcza się udostępnianie urządzeń dystrybuujących wodę wodociągową do picia. Rekomenduje się korzystanie przez uczniów z bezdotykowych źródeł i fontann wody pitnej lub z innych dystrybutorów pod nadzorem opiekuna. Bezpieczne formy i zalecenia higieniczno-sanitarne udostępniania dzieciom wody wodociągowej zostały wskazane na stronie internetowej GIS.
- Dostawcy produktów żywnościowych zostawiają towar w miejscu wyznaczonym przez placówkę. Jeżeli Pracownik ma kontakt z dostawcą to zakrywa usta i nos maseczką. Pomiędzy dostawcą a pracownikiem jest zachowany dystans społeczny min. 1,5m.
- Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
- Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania pomieszczeń, w których uczniowie spożywają posiłki.
- Personel pomocniczy oraz kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi oraz z personelem opiekującym się dziećmi. W przypadku konieczności kontaktu z uczniami i innymi pracownikami placówki, pracownicy stosują maseczki.
- Przed odbiorem posiłków, pracownicy obsługi dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji, oraz zakładają ubrania ochronne.
- Wychowawcy świetlicy sprawują opiekę nad uczniami podczas spożywania obiadu. Podczas śniadań spożywanych przez uczniów nadzór sprawuje nauczyciel uczący.
- Obiady spożywane są na jadalni a śniadania w przydzielonych dla poszczególnych klas salach.
- Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować uczniów do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk wodą z mydłem przed każdym posiłkiem.
- Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez uczniów.
- Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do kontenera stojącego na zewnątrz budynku z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych).
- Pracownicy obsługi po każdym posiłku czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, przy których siedzieli uczniowie. Pracownicy podczas przeprowadzania dezynfekcji ściśle stosują się do zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest przestrzeganie czasu do wietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów.
- W wyjątkowych sytuacjach pracownikom kuchni pomagają intendent i oddelegowani tylko i wyłącznie do tych zadań pracownicy jednostki.
- Z obszaru sali jadalnej usunięte są wszelkie dodatki (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetki) i wydawane są bezpośrednio przez obsługę. W stołówce nie ma samoobsługi. Dania i produkty w tym czyste zestawy sztucców są podawane przez osobę do tego wyznaczoną.

Postanowienia końcowe

1. Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedury odpowiada dyrektor placówki.
2. Do przestrzegania postanowień niniejszej procedury zobowiązani są wszyscy pracownicy placówki.
3. Za zapoznanie pracowników z niniejszą procedurą odpowiada dyrektor placówki.
4. Traci moc procedura żywienia w Szkole Podstawowej nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi im. Polskich Olimpijczyków w Mikołowie z dnia 20.08.2020 roku.

Sporządził:

Starszy Inspektor ds. BHP
Centrum Usług Wspólnych
w Mikołowie
Aleksandra Markowska
Aleksandra Markowska

Zatwierdził:

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 3
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Polskich Olimpijczyków w Mikołowie

Aleksandra Blacha
mgr inż. Aleksandra Blacha