

**PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA PRACY STOŁÓWKI SZKOLNEJ  
I WYDAWANIA ORAZ SPOŻYWANIA POSIŁKÓW  
W SZKOLE PODSTAWOWEJ W NOWINACH  
W CZASIE MOŻLIWOŚCI ZAKAŻENIA WIRUSEM SARS-CoV-2**

**Sposoby postępowania.**

1. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie na stołówce oraz zasad ograniczenia możliwości ewentualnego rozprzestrzeniania się wirusa. W tym celu:
  - stosuje się zmianowe wydawanie posiłków,
  - w miarę możliwości na stołówce powinni spożywać posiłki uczniowie tej samej grupy.
2. Uczniowie korzystający ze stołówki szkolnej przychodzą na posiłek:
  - klasy I – III - w godz. 11.25 - 11.50
  - klasy IV – V - w godz. 11.55 - 12.15
  - klasy VI - w godz. 13.00 - 13.20.

W przypadku, gdy niemożliwe jest, aby na stołówce szkolnej przebywała tylko jedna grupa, należy zachowywać bezpieczny dystans (1,5m) pomiędzy uczniami z poszczególnych grup.
3. Przed i po spożyciu przez uczniów posiłków opiekunowie grup dbają o to, aby uczniowie przed wyjściem z sal lekcyjnych umyli ręce zgodnie z instrukcją.
4. Przy wejściu do korytarza, prowadzącego do jadalni, uczniowie dezynfekują ręce i udają się na stołówkę.
5. Przygotowane posiłki i sztuczki dzieci odbierają przez okienko podawcze i siadają przy stolikach, w wyznaczonych miejscach (2 osoby przy stole, po przeciwnych stronach).
6. Naczynia po posiłkach odnoszone są przez uczniów do okienka „zwrot naczyń”, z zachowaniem bezpiecznej odległości, skąd na bieżąco odbierane są do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.
7. Następną grupę może wejść na stołówkę po wykonaniu przez pracownika obsługi czynności dezynfekcyjno-porządkowych i wywietrzeniu sali przez dyżurującego wychowawcę świetlicy.
8. Za prawidłowe spożywanie posiłków przez dzieci w poszczególnych grupach odpowiada opiekunowie grupy\*.
9. Pracownicy kuchni wydający posiłki uczniom powinni być ubrani w fartuchy ochronne, maseczkę/przyłbicę i rękawice jednorazowe.
10. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
11. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztuczków.
12. Wielorazowe naczynia i sztuczki należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
13. Uczniów klas VII-VIII korzystających ze stołówki w budynku ZSP w Nowinach obowiązuje regulamin ustalony w ZSP.

\* Opiekun grupy - wychowawca klasy, nauczyciel uczący w klasie przed posiłkiem, wychowawca świetlicy.

Niniejsza procedura obowiązuje od dnia 01 września 2020 r. do odwołania.