

Wydawanie obiadów szkolnych na czas epidemii COVID -19

1. Przed przystąpieniem do wydawania w stołówce obiadów dla uczniów, pracownik stołówki przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
2. Z obiadów w czasie pandemii mogą korzystać wyłącznie uczniowie z wykupionym wcześniej abonamentem /dopuszcza się abonamenty tygodniowe/.
3. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1,5 metra.
4. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 1 dziecko.
5. W miejscu wyznaczonym w stołówce pracownik wydaje obiad uczniom w naczyniach wielokrotnego użytku, wyklada je na zdezynfekowane miejsce odbioru przez ucznia posiłku.
6. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
7. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje naczynia i sztućce do **miejsce zwrotu naczyń**.
8. Naczynia wielokrotnego użytku zostaną umyte w zmywarce z dodatkiem detergentu z funkcją wyparzenia.
9. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi stołówki myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
10. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.
11. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczyciela grupy.
12. W stołówce może przebywać max. 35 uczniów w jednej grupie wraz z nauczycielem, przy czym uznaje się, że uczniowie spożywający posiłek w trakcie danej przerwy obiadowej stanowią grupę.
13. Następną grupa może wejść do stołówki po wykonaniu przez personel czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.