*Załącznik 9*

*Do Zarządzenia Dyrektora Nr 16/2020*

*z dnia 26.08. 2020 r.*

**Procedura przyjęcia dostaw gotowych posiłków i produktów z firmy cateringowej**

1. Pracownik firmy cateringowej, dostarczający posiłki i produkty do szkoły, jest zobowiązany poinformować pomoc kuchenną telefonicznie lub mailowo o czasie planowanej dostawy.
2. Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Posiłki przewożone są w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.
4. Pomoc kuchenna przyjmuje przywiezione posiłki w termosach w wyznaczonym miejscu.
5. Miejsce wyznaczone na dostarczone posiłki jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pomoc kuchenną.
6. Przed przyjęciem dostawy, pomoc kuchenna jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje zabezpieczenie osobiste w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania
i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
7. Przywiezione posiłki w termosach transportowych, przed przekazaniem są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu i następnie przekazane w miejsce wyznaczone w pomieszczeniu kuchennym.
8. Po zakończonej procedurze dostawy posiłków do szkoły, powierzchnie dotykowe
w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pomoc kuchenną.
9. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika oraz przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem dezynfekcyjnym zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

**Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19**

1. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni obiadów dla uczniów, pracownik szkoły, 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. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.
3. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.
4. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
5. W miejscu wyznaczonym w wydawalni posiłków pracownik wydaje obiad uczniom
w wyparzonych naczyniach.
6. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
7. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje talerz i sztućce w wyznaczonym okienku.
8. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
9. Naczynia są wyparzane w wyparzarce.
10. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązująca 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 opieka nauczycieli grupy.
12. Na stołówce mogą przebywać max. 2 grupy uczniów (25 osób), po dwoje dzieci przy jednym stoliku.
13. Śniadanie dziecku przygotowuje w domu rodzic. Owoce i warzywa przyniesione z domu muszą być umyte i opakowane.

**Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19**

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie
z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku
i krzesełek. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik nr 1.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w pomieszczeniu wyznaczonym.