

PROCEDURA DOSTAW GOTOWYCH POSIŁKÓW Z FIRMY CATERINGOWEJ I WYDAWANIA OBIADÓW

1. Pracownik firmy cateringowej, dostarczający posiłki wchodzi do szkoły wyznaczonym wejściem o określonej godzinie.
2. Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Posiłki przewożone są w biodegradowalnych pojemnikach jednorazowych, w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.
4. Miejsce wyznaczone na dostarczone w biodegradowalnych jednorazowych pojemnikach jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika firmy cateringowej.
5. Pracownika firmy cateringowej, przed przystąpieniem do wydawania posiłków jest zobowiązany 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.
6. Przywiezione posiłki w pojemnikach jednorazowych i termosach transportowych, są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu i następnie przekazane w miejsce wyznaczone w bloku żywieniowym.
7. Po zakończonej procedurze dostawy i wydaniu posiłków, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa i spożywanie posiłków są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika firmy cateringowej.
8. 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.
9. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.
10. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.
11. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.

12. W miejscu wyznaczonym w wydawalni posiłków pracownik wydaje obiad uczniom w pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, wyklada je na zdezynfekowane miejsce odbioru przez ucznia posiłku.
13. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
14. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje jednorazowy pojemnik i sztućce do przeznaczonych do tego celu pojemników przystosowanych do zużytych jednorazowych naczyń.
15. Pojemnik, o którym mowa w pkt. 14 znajduje się w wyznaczonym miejscu zwrotu naczyń w stołówce szkolnej.
16. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
17. Naczynia zużyte pracownik szkoły w pojemniku przekazuje do pracownika firmy cateringowej.
18. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.