**PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA OBOWIĄZUJĄCA PODCZAS KORZYSTANIA ZE STOŁÓWKI SZKOLNEJ**

**NA CZAS PANDEMII**

**w Zespole Szkolno – Przedszkolnym im. Tadeusza Kościuszki w Wojsławicach**

**w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19**

**Podstawa prawna:**

* rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. z 2020 poz. 493 ze zm.),
* wytyczne opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

**ZASADY BEZPIECZEŃSTWA OBOWIĄZUJĄCE PODCZAS KORZYSTANIA ZE STOŁÓWKI SZKOLNEJ**

1. Posiłki spożywane są przez uczniów w stołówce szkolnej odbywają się podczas 3 długich przerw: 10.25-10.40, 11.25-11.40, 12.25-12.40
2. Posiłki spożywane są przez uczniów w salach poszczególnych klas 0 (II śniadanie) oraz w stołówce szkolnej (obiad).
3. Uczniowie korzystający ze stołówki szkolnej gromadzą się podczas przerwy obiadowej w „strefie klienta” z zachowaniem odstępu min. 1,5m i reżimu sanitarnego
4. Uczniowie podczas gromadzenia się w „strefie klienta” i przejścia do stołówki szkolnej mają obowiązek zakrycia ust i nosa.

Zasady funkcjonowania kuchni i stołówki

 1. Personel kuchenny musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego:

- ograniczyć kontakty z pracownikami szkoły oraz uczniami,

- zachować odległość stanowisk pracy min. 1,5 m,

- stosować środki ochrony osobistej (maseczka, przyłbica, rękawiczki lub dezynfekcja rąk)

1. Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.
2. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
3. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
4. W stołówce może przebywać tylko jedna grupa wraz z nauczycielem, przy czym uznaje się, że uczniowie spożywający posiłek w trakcie danej przerwy obiadowej stanowią grupę.
5. Następna grupa może wejść do stołówki po wykonaniu przez personel szkoły czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
6. Każda osoba wchodząca do stołówki szkolnej jest zobowiązana do dezynfekcji rąk.
7. Posiłki odbierają pojedynczo uczniowie
8. Sztućce wydaje pracownik kuchni.
9. Naczynia należy myć w zmywarce z funkcją wyparzania w temperaturze co najmniej 60 stopni z wykorzystaniem środków myjących.