

Procedura spożywania posiłków w Szkole Podstawowej nr 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego w Lublinie w czasie możliwości zakażenia wirusem COVID -19

W związku z sytuacją zaistniałą w Polsce, opublikowanym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz Rozporządzeniem MEN z dn. 11 marca 2020 r. (z późniejszymi zmianami) wprowadzone zostają procedury mające na celu ochronę zdrowia i życia wszystkich pracowników oraz podopiecznych, ich rodziców i prawnych opiekunów. Procedura obowiązuje wszystkich pracowników Szkoły Podstawowej nr 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego w Lublinie.

Procedura ta dotyczy spożywania posiłków w Szkole Podstawowej nr 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego w Lublinie od dnia 25 maja 2020 r. w reżimie sanitarnym.

Dokumenty związane z procedurą

- załącznik 1
- załącznik 2
- załącznik 3
- załącznik 4
- załącznik 5
- załącznik 6

Starszy intendent stołówki odpowiada za:

- Wdrożenie i stosowanie procedury

Wyznaczony przez starszego intendenta, pracownik kuchni odpowiada za:

- Przestrzeganie poniższych procedur
- Zapis zaleconych formularzy

Postanowienia ogólne:

- Spożywanie posiłków odbywa się na stołówce szkolnej w Szkole Podstawowej nr. 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego w Lublinie. Pomieszczenie stołówki szkolnej zajmuje trzy kondygnacja, piwnice, parter i I piętro
- Spożywanie posiłków odbywa się na I piętrze w sali konsumenckiej o łącznej powierzchni 289 m² wyposażonej w stoliki i krzesła usytuowane z zachowaniem odległości od siebie min 1,5 m. Maksymalna ilość uczniów w

pomieszczeniu jadalni jednorazowo pomieści 88 uczniów oraz 4 osoby dorosłe spożywające posiłki

- Godziny wydawania posiłków klas od I do VIII

Obiad:

światlica i klasy I-III	11.30 - 11.45 (11.45 – 11.55 dezynfekcja i wietrzenie)
przerwa:	12.10 – 12.30 (12.30 – 12.40 dezynfekcja i wietrzenie)
światlica i klasy I-III	12.40 – 13.00 (13.00 – 13.10 dezynfekcja i wietrzenie)
przerwa:	13.15 – 13.30 (13.30 – 13.40 dezynfekcja i wietrzenie)
światlica i klasy I-III	13.40 – 14.00 (14.00 – 14.10 dezynfekcja i wietrzenie)
przerwa:	14.15 – 14.20

- Godziny wydawania posiłków dla grup przedszkolnych

Śniadanie

I GR 8.10 - 8.30 (8.30 – 8.40 dezynfekcja i wietrzenie)

II GR 8.40 – 9.00 (9.00 - 9.10 dezynfekcja i wietrzenie)

Obiad

I GR 11.50 -12.20 (12.20 – 12.30 dezynfekcja i wietrzenie)

II GR 12.35 – 13.05 (13.05-13.15 dezynfekcja i wietrzenie)

Podwieczorek

I GR 14.30 – 14. 40 (14.40– 14.50 dezynfekcja i wietrzenie)

II GR 14.50– 15.00

- Stołówka szkolna przed przyjściem grupy zostaje wcześniej zdezynfekowana (blaty, stoliki, krzesła) oraz wywietrzona. Dezynfekcję należy odnotować w rejestrze
- Uczniowie przed udaniem się do stołówki zobowiązani są do dokładnego umycia rąk a opiekun do dezynfekcji rąk.
- Dzieci zostają usadzone po dwie osoby w ławce z zachowaniem odległości 1,5m.
- Personel kuchni ma zapewniony stały dostęp do środków myjących i dezynfekcyjnych do rąk. Procedury dezynfekcji znajdują się przy każdym stanowisku dezynfekowania rąk oraz przy każdym punkcie wodnym do mycia rąk.
- Czynności po których pracownik jest obowiązany do umycia lub dezynfekcji rąk to:
 - przed rozpoczęciem pracy,
 - przyjmowanie towaru,
 - porcjowanie i magazynowanie towaru,
 - obróbka czysta,
 - obróbka mięsa,
 - obróbka termiczna,
 - ekspedycja potraw.
 - po wykonaniu sprzątnia/dezynfekcji
 - po skorzystaniu z toalety,

- po jedzeniu, picciu lub paleniu,
 - po kichaniu, kaszlu, wydmuchaniu nosa
- Stosowanie rękawic nie może zastępować dokładnego mycia rąk.
- Personel bloku żywienia spożywa posiłki poza strefą żywnościową. Naczynia stołowe personelu są myte i przechowywane w wyznaczonym miejscu tj. pomieszczenie socjalne.
- Personel wykonuje pracę w czystej, kompletnej odzieży ochronnej. Zabrania się wnoszenia do pomieszczeń żywnościowych przedmiotów niezwiązanych z działalnością w zakresie żywności dzieci, zwłaszcza telefonów komórkowych, biżuterii, torebek i innych rzeczy osobistych pracowników. Personel ma zapewnioną wystarczającą ilość odzieży ochronnej zabezpieczającą w pełni odzież wierzchnią, osłonę włosów, maseczki, rękawiczki itp.
- Pomieszczenia bloku żywienia są wyposażone w gotowe preparaty do szybkiej dezynfekcji powierzchni w tym pozostających w kontakcie z żywnością bez konieczności splukiwania. Preparat do dezynfekcji ma działanie wirusobójcze

Opis postępowania

- Wprowadza się monitorowanie codziennych prac porządkowych prowadzonych na terenie stołówki szkolnej.
- Wszystkich pracowników kuchni obowiązują nowe warunki dotyczące zbiorowego żywienia HACCP
- Przed przystąpieniem do pracy oraz po zakończeniu pracy pracownicy zobowiązani są do mycia i dezynfekcji rąk zgodnie z instrukcjami (załącznik nr 1 i 2)
- Wszystkich pracowników pionu żywienia obowiązuje utrzymanie higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- Do szybkiej dezynfekcji używamy płynu **SIRAFAN SPEED** , naczynia i sztućce myjemy w maszynie myjąco-wyparzającej z detergentem w temperaturze 60 - 90°C.
- W wyjątkowych sytuacjach pracownicy kuchni przy spotkaniu z innymi pracownikami zobowiązani są założyć maseczkę i rękawice ochronne. Po użyciu rękawice wyrzucają do zamkniętego kosza na śmieci. Zasady zakładania i zdejmowania rękawiczek oraz maseczek znajdują się w załączniku nr 5 i załączniku nr 6

Wydawanie posiłków

- Posiłki oraz napoje będą wydawane wyznaczonym ciągiem komunikacyjnym do okienka WYDAWANIE POSIŁKÓW. Każdy z uczniów pobiera potrawy indywidualnie lub jest podawany przez opiekuna grupy przy użyciu rękawiczek jednorazowych.
- Po skończonych posiłkach brudne naczynia zanoszone są przez dzieci wyznaczonym ciągiem komunikacyjnym do okienka w kuchni- ZWROT BRUDNYCH NACZYŃ
- Naczynia stołowe, na których dzieci spożywają posiłki wraz z sztućcami, wazami oraz sprzętem do porcjowania, są myte wstępnie z użyciem detergentu oraz zdezynfekowane z użyciem sprężonej zmywarko - wyparzarki. Czynności te wykonywane są na wydzielonym stanowisku roboczym w strefie brudnej zwanej

zmywalnią.

- Odpady pokonsumpcyjne są gromadzone w zamkniętych wiadrach na odpady i usunięte z bloku żywienia niezwłocznie po wypełnieniu wiadra do $\frac{3}{4}$ pojemności lub po zakończeniu procesu mycia i dezynfekcji naczyń. Miejsce składowania odpadów jest zabezpieczone przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt.
- Po skończonym posiłku dzieci oraz opiekun opuszczają jadalnię i udają się umyć i zdezynfekować ręce.
- Intendent wyznacza jedną osobę do wietrzenia sali konsumenckiej, dezynfekcji włączników, klamek, stołów i krzeseł na Sali konsumenckiej a inną do pomieszczeń sanitarnych i powierzchni płaskich na terenie kuchni i zaplecza.
- Na terenie kuchni i Sali konsumenckiej obowiązuje codzienny monitoring wykonywanych czynności w rejestrze (załącznik nr 1 i 2).
- Po zakończonej pracy danego dnia przeprowadzana jest gruntowna dezynfekcja blatów, sprzętu kuchennego, maszyny myjąco-wyparzającej odpowiednimi preparatami udokumentowana w zeszycie HACCAP

Załącznik nr 1 do Procedury Czyszczenie, mycie i dezynfekcja
 Rejestr mycia i dezynfekcji stolików ,krzesła, klamek, włączników oraz wietrzenie
 pomieszczenia

L.P	Data	Godzina	Myte i dezynfekowane stoliki, krzesła, klamki, włączniki oraz wietrzenie	Zastosowane środki	podpis
1			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
2			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
3			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
4			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
5			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
6			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
7			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
8			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
9			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
10			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
11			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
12			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
13			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
14			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
15			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
16			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
17			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	
18			Krzesła, stoliki ,włączniki, klamki oraz wietrzenie	SIRAFAN SPEED	

Załącznik nr 2 do Procedury Czyszczenie, mycie i dezynfekcja

Rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich

L.P	Data	Godzina	Myte i dezynfekowane powierzchnie	Zastosowane środki	podpis
1			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
2			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
3			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
4			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
5			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
6			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
7			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
8			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
9			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
10			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
11			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
12			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
13			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
14			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
15			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
16			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
17			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
18			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	
19			mycia i dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych klamek, włączników i powierzchni płaskich	REMIX-UNI	

Jak skutecznie dezynfekować ręce?

Użyj środka do dezynfekcji rąk,
który zawiera co najmniej 60% alkoholu.

Czas trwania:
do wyschnięcia
dłoni



1 Nanieś taką ilość preparatu, aby dłonie były całkowicie zwilżone



5 Pocieraj górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie



2 Pocieraj dłoń o dłoń rozprowadzając preparat na całą powierzchnię



6 Ruchem obrotowym pocieraj kciuk lewej dłoni wewnętrzną częścią prawej dłoni i odwrotnie



3 Pocieraj wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie



7 Ruchem okrężnym opuszkami palców prawej dłoni pocieraj wewnętrzne zagłębienie lewej dłoni i odwrotnie



4 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane

Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Natóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namyl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namyl je.



4 Namyl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



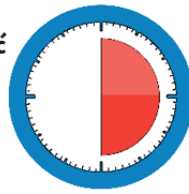
5 Namyl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namyl obydwa nadgarstki.



7 Splucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wyszusz je starannie.



**Całkowity czas:
30 sekund**

Nie zapomnij umyć tych obszarów:



a. Załącznik nr 5

Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



- 

1 Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**
- 

2 **Zakryj usta i nos maską** i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**
- 

3 **Unikaj dotykania maski podczas jej używania;** jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu
- 

4 **Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna,** nie używaj ponownie masek jednorazowych
- 

5 **Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie** (nie dotykaj przodu maski!)
- 

6 **Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika;** umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



Nie wrzucaj maseczki do toalety!



Załącznik nr 6



Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umyj ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

ZAKŁADANIE:



1

Wyjmij rękawicę z opakowania



2

Uchwycić ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsunąć ją na dłoń



3

Nałóż pierwszą rękawicę



4

Drugą rękawicę wyjmij gołą dłonią



5

Odwróć zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i nałóż na drugą rękę



1

Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



2

Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włoż palce gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



3

Wrzuć zdjętą rękawicę do kosza

ZDEJMOWANIE:

Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!
Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!

