***Procedury w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa w przedszkolach, szkołach i placówkach oświatowych, prowadzonych przez Miasto Malbork,*** ***w okresie obowiązywania epidemii COVID-19, o której mowa w ustawie z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobiegania, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych***

**Zarządzenie nr10/2020**

**Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 3 im. 2 Pułku nocnych Bombowców „Kraków”
w Malborku**

**z dnia 1.10.2020r.**

**w sprawie sposobu organizacji żywienia w stołówce szkolnej w Szkole Podstawowej nr 3 w Malborku** **w okresie obowiązywania epidemii COVID-19**

**§ 3 . Organizacja żywienia w placówce**

1. Pracownikom zapewnia się zachowanie odległości stanowisk co najmniej 1,5 m, a jeśli to niemożliwe stosowanie środków ochrony osobistej.

2. Pracownicy dbają o utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.

3. Spożywanie posiłków powinno odbywać się:

- w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarnohigieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii,

- w razie potrzeby zmianowo – wówczas należy czyścić blaty stołów i poręcze krzeseł po każdej grupie,

- w miarę możliwości wspólnie posiłki powinni spożywać uczniowie przy stolikach z danej klasy, nie dzieląc się daniami i napojami. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie,

- ewentualnie posiłki mogą być spożywane w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.

4. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć:

- w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać,

- w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć, jeżeli szkoła nie posiada zmywarki.

5. Rekomendowana jest rezygnacja z samoobsługi. Ze stołówki należy usunąć zbędne dodatki, tj. pojemnik na cukier, wazoniki, pudełko na serwetki. Obsługa jadalni/stołówki wydaje bezpośrednio uczniom i innym osobom:

- przyprawy, serwetki, jednorazowe sztućce,

- dania i produkty.

6. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:

1. przed rozpoczęciem pracy,
2. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
3. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
4. po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
5. po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
6. po skorzystaniu z toalety,
7. po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,
8. po jedzeniu, piciu.

7. Przygotowane posiłki należy wydawać przez okienko podawcze. Posiłki odbierają pojedynczo dzieci lub, jeśli jest taka potrzeba, nauczyciel opiekujący się grupą.

8. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez dzieci/uczniów do okienka „zwrot naczyń”, skąd są na bieżąco są odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.

9. Naczynia należy myć w zmywarce z funkcją wyparzania w temperaturze co najmniej 60 stopni z wykorzystaniem środków myjących.

10. Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony osobistej.

11. Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do szkoły od strony magazynów kuchennych i odbiera go pracownik wyznaczony przez dyrektora.

12. Dostawcy nie mogą wchodzić na teren szkoły ani kontaktować się bezpośrednio z pracownikami, a w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.