

PROCEDURA PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW W ZWIĄZKU Z WYSTĄPIENIEM EPIDEMII KORONAWIRUSA COVID-19

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa pracowników stołówki internatu przy ZSCKR w Siennicy Różanej
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracowników świadczących pracę w trakcie epidemii koronawirusa COVID-19 zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

§ 1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników stołówki

1. Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
2. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią i czystą ochronną odzież.
3. Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe stosują środki ochrony osobistej.
4. Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego, przestrzegając warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
5. Stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki, przyłbice, maseczki.
6. Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60⁰C.).
7. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
8. Magazynier dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn.
9. Zachowuje się szczególną ostrożność korzystając z pomieszczeń gospodarczych i innych pomieszczeń służących do wykonywania swoich obowiązków.
10. Pracownicy stołówki dbają o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Dostawca nie wchodzi na teren internatu, towar zostawia w wyznaczonym miejscu.
11. Posiłki wydawane są na tacy, w naczyniach wraz ze sztućcami.
12. Po zakończonym posiłku jest dokonywane czyszczenie i dezynfekowanie blatów stolików, poręczy krzeseł oraz wietrzy się jadalnię. Pracownicy codziennie wykonują monitoring prac porządkowych wraz z uzupełnieniem kontrolki.



§ 2. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Każdy pracownik ma obowiązek zapoznania się z niniejszą procedurą oraz jest zobowiązany do jej stosowania.
2. Do pracy mogą przychodzić jedynie zdrowe osoby, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną. Przy wejściu do pracy należy poddać się mierzeniu temperatury ciała.
3. Wszyscy pracownicy zobowiązani są do zachowywania dystansu społecznego między sobą w każdej przestrzeni, wynoszącego min. 1,5 m.
4. Pracownik, u którego stwierdzono podejrzenie zakażenia koronawirusem lub choroby COVID i -19 (duszności, kaszel, gorączkę): - zgłasza fakt dyrektorowi i bezzwłocznie udaje się do wyznaczonego pomieszczenia – izolatorium. Dyrektor bezzwłocznie zawiadamia odpowiednie służby, które podejmują dalsze kroki bezpieczeństwa.
5. Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora ZSCKR w Siennicy Różanej.

Procedura obowiązuje od dnia 01 września 2020 r.