*Załącznik 7*

*Do Zarządzenia Dyrektora Nr 14/2021*

*z dnia 27 sierpnia 2021 r.*

**Procedura przyjęcia dostaw gotowych posiłków i produktów z firmy cateringowej**

* Pracownik firmy cateringowej, dostarczający posiłki i produkty do szkoły, jest zobowiązany poinformować intendenta telefonicznie lub mailowo o czasie planowanej dostawy.
* Pracownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
* Posiłki przewożone są w biodegradowalnych pojemnikach jednorazowych,
w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.
* Intendent szkoły przyjmuje przywiezione posiłki w termosach w wejściu do bloku żywieniowego.
* Miejsce wyznaczone na dostarczone w biodegradowalnych jednorazowych pojemnikach jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez Dyrektora.
* Przed przyjęciem dostawy, intendent 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.
* Przywiezione posiłki w pojemnikach jednorazowych i termosach transportowych, przed przekazaniem intendentowi są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu i następnie przekazane w miejsce wyznaczone w bloku żywieniowym.
* Po zakończonej procedurze dostawy posiłków do szkoły, powierzchnie dotykowe
w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika obsługi szkoły wskazanego przez dyrektora.
* 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.

**Dystrybucja obiadów na czas epidemii COVID-19**

* Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni obiadów dla uczniów, pracownik szkoły, przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej
w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
* Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.
* Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.
* Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.
* W miejscu wyznaczonym w wydawalni posiłków pracownik wydaje obiad uczniom
w pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, wykłada je na zdezynfekowane miejsce odbioru przez ucznia posiłku.
* Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
* Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje jednorazowy pojemnik i sztućce do przeznaczonych to tego celu pojemników przystosowanych do zużytych jednorazowych naczyń.
* Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła
* Naczynia zużyte pracownik szkoły w pojemniku przekazuje do pracownika firmy cateringowej.
* Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązująca z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych i przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.
* Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieka nauczycieli grupy.
* Przygotowane w domu śniadanie, dziecko przynosi do szkoły w jednorazowym naczyniu biodegradowalnym. Owoce i warzywa przyniesione z domu muszą być umyte i opakowane w jednorazowe biodegradowalne przez nauczyciela.

**Dezynfekcja miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19**

* Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
* Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika.