

**Wytyczne dla pracowników kuchni i stołówki szkolnej  
dotyczące organizacji żywienia w szkole podstawowej im. Gustawa Morcinka w Poczesnej  
od 1 września 2021 r. i postępowania prewencyjnego pracowników  
w czasie zagrożenia epidemicznego.**

**I. POSTĘPOWANIE PROFILAKTYCZNE ORAZ W PRZYPADKU ZAKAŻENIA**

1. Pracownik:

- a) ma obowiązek zapoznania się z niniejszą procedurą oraz jest zobowiązany do jej stosowania.
- b) może pracować w rękawiczkach i maseczce, dbając przy tym o higienę rąk, które często myje mydłem lub środkiem dezynfekującym, nie dotyka okolicy twarzy, ust, nosa i oczu;
- c) w trakcie przerw między lekcjami nosi maseczkę lub przyłbicę;
- d) zachowuje szczególną ostrożność korzystając z pomieszczeń służących do wykonywania swoich obowiązków;
- e) pamięta o zasadach dotyczących higieny takich jak:
  - konieczność dezynfekcji lub mycie rąk ciepłą wodą z mydłem (w szczególności przed rozpoczęciem i po zakończeniu pracy, po skorzystaniu z toalety),
  - zasłanianie ust i nosa podczas kichania i kaszlu.

2. Do pracy może przychodzić tylko osoba zdrowa, bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej oraz gdy nie został nałożony na niego obowiązek kwarantanny lub izolacji domowej.

3. Pracownik:

- a) w razie uzasadnionej potrzeby powinien poddać się pomiarowi temperatury ciała;
- b) wykazujący objawy mogące wskazywać na infekcję lub chorobę zakaźną nie powinien kontynuować pracy, powinien założyć maseczkę i niezwłocznie poinformować o tym dyrektora szkoły, który podejmuje następujące działania:
  - kieruje pracownika, do wyznaczonego odizolowanego pomieszczenia (unikając kontaktu z innymi osobami),
  - zachowując bezpieczną odległość, przeprowadza wywiad z pracownikiem i zaleca kontakt z lekarzem celem weryfikacji stanu zdrowia,
  - do czasu ustalenia stanu zdrowia dyrektor odsuwa pracownika od pracy,
  - o wynikach badania, przeprowadzonego przez lekarza, pracownik niezwłocznie informuje dyrektora szkoły.
- c) w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinien przychodzić do pracy, powinien pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie z Powiatową Stacją Sanitarno-

Epidemiologiczną w Częstochowie (infolinia dla obywatela ws. kwarantanny i zdrowia: +48 222 500 115), a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że może być zakażony koronawirusem;

d) który został objęty kwarantanną powinien niezwłocznie poinformować pracodawcę o kwarantannie jako przyczynie swojej nieobecności w pracy.

e) mający kontakt z osobą zakażoną powinien zgłosić ten fakt do inspekcji sanitarnej.

Definicja kontaktu obejmuje:

- każdego pracownika pozostającego w bezpośrednim kontakcie z osobą chorą lub w kontakcie w odległości mniej niż 2 metry przez ponad 15 minut,
- rozmowę z osobą zakażoną twarzą w twarz przez dłuższy czas,
- każdą osobę mieszkającą w tym samym gospodarstwie domowym, co osoba chora.

## II. OBOWIĄZKI PRACOWNIKA

### 1. Pracownik:

- a) ściśle przestrzega zaleceń producenta środka dezynfekującego, zwłaszcza w zakresie czasu niezbędnego do wietrzenia zdezynfekowanych przedmiotów i pomieszczeń;
  - b) wietrzy co najmniej raz na godzinę kuchnię i stołówkę;
  - c) bezzwłocznie poddaje gruntownemu sprzątanemu obszar, w którym poruszała się i przebywała osoba z niepokojącymi objawami pamiętając o zachowaniu wszystkich niezbędnych środków ostrożności;
  - d) przestrzega warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia;
  - e) po zakończonej pracy gruntownie dezynfekuje powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego;
  - f) dba o czystość magazynów spożywczych i innych pomieszczeń przylegających do kuchni;
2. Wstęp do magazynu ma tylko intendent, który dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na przestrzeganie przez dostawców reżimu sanitarnego.
  3. Wszyscy pracownicy zobowiązani są do zachowywania dystansu społecznego między sobą w każdej przestrzeni szkoły, wynoszącego min. 1,5 m.
  4. Obowiązują zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników kuchni, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy (1,5m), a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
  5. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.

6. Posiłki wydawane są w czasie przerw obiadowych, czyszczenie blatów stołów i poręczy, krzeseł następować będzie po każdej grupie.
7. W razie gdyby nie była możliwa organizacja spożywania posiłku zgodnie z pkt. 5, dopuszcza się możliwość spożywania posiłków przez uczniów w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny.
8. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
9. Dania mogą być wydawane tylko przez osobę do tego wyznaczoną.