

Procedury bezpieczeństwa w stołówce/pionie żywienia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Kaliszu Pomorskim w okresie pandemii COVID-19 w roku szkolnym 2020/2021

Podstawa prawna:

Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567)

Celem wdrażanych procedur jest:

1. Zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników oraz gości /dzieci i opiekunów/.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia osób przebywających w pionie żywienia i stołówce.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie kuchni i jadalni w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.

Wytyczne zostały podzielone na cztery części:

1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników.
2. Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów/nauczycieli korzystających ze stołówki.
3. Działania organizacyjne minimalizujące zagrożenie koronawirusem w pionie żywienia i stołówce.
4. Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika.
5. Procedury postępowania w przypadku podejrzenia u gościa /dziecka bądź opiekuna/ zakażenia koronawirusem.

Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników

1. Do pracy przystępuje tylko pracownik zdrowy bez objawów sugerujących możliwość zakażenia Covid -19 oraz nieprzebywający na kwarantannie.
2. Pracodawca zapewnia pracownikom maseczki/przyłbice, rękawiczki jednorazowe lub środki do dezynfekcji rąk.
3. Obsługa poinformowana jest o zasadach bezpieczeństwa w trakcie przyjęcia towaru do magazynu:
 - w czasie dostawy przyjmujący towar zabezpiecza usta u nos maseczką bądź przyłbicą,
 - zakłada rękawiczki ochronne,
 - tego samego bezwzględnie wymaga od dostawców wszędzie tam gdzie jest to możliwe, pracownicy powinni zachować dystans społeczny wynoszący minimum 1,5 m,
 - wskazane jest takie ustawienie stanowisk, aby pracownicy byli od siebie jak najbardziej, oddaleni, i w miarę możliwości nie pracowali blisko naprzeciwko siebie,
 - ustalenie stałych, jak najmniej licznych zmian pracowników,

- ograniczenie interakcji personelu pracującego na różnych zmianach i zapewnienie czyszczenia i mycia pomieszczeń pomiędzy zmianami,
 - gdzie to możliwe, wykorzystywanie do komunikacji metod na odległość, takich jak telefon komórkowy lub radio,
 - restrykcyjne przestrzeganie zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych,
 - utrzymywanie wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą w razie potrzeby – ochronną odzież,
 - stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia, przy produkcji lub styczności z żywnością, szczególna dbałość o czystość toalet itp.).
4. Należy zadbać o przypomnienie pracownikom zasad higieny osobistej, mycia i dezynfekcji rąk, o obowiązku informowania o złym stanie zdrowia. Dotyczy to nie tylko pracowników mających bezpośredni kontakt z zakładem i żywnością, ale również biurowych, kierowców, dostawców, serwisantów etc.

Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów/nauczycieli korzystających ze stołówki

1. Należy zwrócić szczególną uwagę na:
 - obowiązkową dezynfekcję rąk przez uczniów przy wejściu na teren stołówki,
 - udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla uczniów w obszarze sali jadalnej,
 - wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych, stosowanie w łazienkach papieru do wycierania rąk,
 - odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2 m,
 - przy stoliku powinny siedzieć maksymalnie 2 osoby, chyba, że odległości między nimi wynoszą min 1,5 m i nie siedzą oni naprzeciw siebie,
 - przestrzeganie założenia, że w pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4 m²,
 - umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie osób korzystających ze stołówki przy wejściu.
2. Każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu posiłku przez osoby korzystające ze stołówki przy danym stoliku. Po zakończonej dezynfekcji stolik powinien zostać oznaczony napisem: „*dezynfekowano*”.
3. Dezynfekcje przeprowadza się po każdej zmianie grupy spożywającej posiłek, po każdym posiłku.
4. Personel dba o stałe wietrzenie jadalni.
5. Usunięcie ze stolików dodatków (np. obrusy, wazoniki, przyprawy).

Działania organizacyjne minimalizujące zagrożenie koronawirusem w pionie żywienia i stołówce

1. Wielorazowe naczynia i sztućce będą myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub wyparzone.
2. Kontakty personelu kuchennego z uczniami i nauczycielami zostaną ograniczone do minimum.
3. Posiłki będą wydawane uczniom na trzy zmiany, osobno dla klas pierwszych, drugich oraz trzecich i czwartej technikum informatycznego w dwóch wydzielonych pomieszczeniach.
4. Po każdej grupie będą czyszczone blaty stołów i poręcze krzeseł.

Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika.

1. Pracownicy kuchni zostali poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod **nr tel. 999 lub 112** i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
2. Pracownicy kuchni zostali poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod **nr tel 999 lub 112** i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
3. Zaleca się bieżące śledzenie informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach gis.gov.pl lub <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>, a także obowiązujących przepisów prawa.
4. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć pracownika od pracy i odesłać transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, /izolatka na terenie szkoły/ w którym jest możliwe czasowe odizolowanie od innych osób.
5. Należy o tym fakcie powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
6. Zaleca się ustalenie obszaru, w którym poruszał się i przebywał pracownik, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami gabinetu, oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

Procedury postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem u osoby korzystającej ze stołówki.

1. Ze względu na specyfikę stołującej się grupy /dzieci, młodzież i ich opiekunowie / procedury postępowania z podejrzanym ustalają i przeprowadzają opiekunowie grup.
2. Zgłoszenie incydentu do kierownictwa obiektu, co umożliwi personelowi kuchni ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami obiektu, oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych /klamki, poręcze, uchwyty itp./
3. Załączniki do procedury;
 - Instrukcja prawidłowego mycia rąk;
 - Instrukcja dezynfekcji rąk;
 - Instrukcja bezpiecznego zdejmowania użytej maseczki ochronnej;
 - Instrukcja bezpiecznego zdejmowania rękawiczek;
 - Wykaz telefonów alarmowych;
 - Procedura postępowania na wypadek podejrzenia zakażeniem Covid-19;
 - Karta monitoringu mycia i dezynfekcji pomieszczeń;

Opracował Zespół Kryzysowy w składzie:

1. Maciej Rydzewski - dyrektor szkoły,
2. Katarzyna Witek - zastępca dyrektora szkoły,
2. Jadwiga Czerniga - kierownik Internatu,
3. Anna Józiak - pedagog szkolny.

Kalisz Pomorski, dnia 28.08.2020r.