

**PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCA ZAPOBIEGANIA  
ROZPRZESTRZENIANIU SIĘ KORONAWIRUSA SARS-COV-2  
OBOWIĄZUJĄCE W ZPSM im. W Kilara w Katowicach  
POSM II st. im. K. Szymanowskiego**

**FUNKCJONOWANIE SZKOLNEGO BUFETU**

**1. Cel procedury**

Celem niniejszej procedury jest ustalenie sposobu bezpiecznego funkcjonowania szkolnego bufetu dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny w czasie przygotowywania i wydawania posiłków w trakcie pandemii związanej z występowaniem koronawirusa SARS-CoV-2.

**2. Zakres procedury**

Niniejsza procedura dotyczy pracowników oraz osób korzystających z bufetu.

**3. Informacje ogólne**

- 1) W bufecie obowiązuje ruch jednokierunkowy. Wejście znajduje się na niskim parterze od strony pomieszczeń administracji, wyjście z bufetu w kierunku szkolnej świetlicy (oznaczenia na drzwiach).
- 2) Do bufetu wchodzi się pojedynczo.
- 3) W bufecie może przebywać jednocześnie 25 osób korzystających.

**4. Zasady postępowania – korzystający z bufetu**

- 1) Osoby oczekujące na wejście do bufetu oraz osoby oczekujące na odbiór posiłku ustawiają się w miejscach oznaczonych na podłodze piktogramami; zobowiązane są do noszenia osłon ust oraz nosa.
- 2) Po wejściu do bufetu należy zdezynfekować ręce dostępnym preparatem.
- 3) Przy stolikach mogą siedzieć max. 2 osoby. Obowiązuje zasada, aby osoby te siadały „po przekątnej” tak, aby zachować największą możliwą odległość od siebie.
- 4) Po zakończonym posiłku, korzystający kierują się pojedynczo w stronę stojaków na zwrot naczyń; następnie opuszczają bufet.

**5. Zasady postępowania – pracownicy bufetu**

- 1) Pracownicy bufetu muszą przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego:
  - ograniczyć kontakty z pracownikami szkoły oraz uczniami,
  - w miarę możliwości zachować odległość stanowisk pracy min. 1,5 m,
  - stosować środki ochrony osobistej (osłony nosa i ust, rękawiczki).
- 2) Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.

- 3) Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
- 4) Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
- 5) Pracownicy bufetu w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:
  - przed rozpoczęciem pracy,
  - przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
  - po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
  - po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
  - po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
  - po skorzystaniu z toalety,
  - po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,
  - po jedzeniu, piciu.
- 6) Naczynia, sztucze należy myć w zmywarce w temperaturze co najmniej 60°C z wykorzystaniem środków myjących.
- 7) Pracownicy bufetu zobowiązani są do wykonywania czynności dezynfekcyjno-porządkowych po opuszczeniu przez korzystających miejsca spożywania posiłku (stoły, krzesła).
- 8) Wyznaczony pracownik bufetu na bieżąco powinien odbierać do mycia naczynia ze stojaków przeznaczonych na zwroty.

## **6. Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni**

- 1) Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony osobistej.
- 2) Przywożony towar – produkty spożywcze – muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
- 3) Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do kuchni.
- 4) Dostawcy nie mogą wchodzić na teren szkoły ani kontaktować się bezpośrednio z pracownikami; w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.

Opracowano na podstawie wytycznych MEN, MZ i GIS

<https://www.gov.pl/web/edukacja/bezpieczny-powrot-do-szkol-dzialania-men-w-organizacji-roku-szkolnego-20202021-w-warunkach-epidemii>

31.08.2020r.