*Załącznik 8*

*Do Zarządzenia Dyrektora Nr 15/2020*

*z dnia 26.08. 2020 r.*

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

1. Przed przystąpieniem do wydawania 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.
2. Uczniowie spożywają posiłek w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego 1,5 metra między stolikami.
3. Przy jednym stoliku posiłek spożywają uczniowie z jednej klasy.
4. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
5. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje naczynia i sztućce w wyznaczone miejsce na stołówce.
6. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
7. 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.
8. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką pracowników szkoły

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

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi wskazanego przez dyrektora zgodnie   
   z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawalni posiłku   
   i krzesełek. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik nr 1.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika znajdującego się w pomieszczeniu wyznaczonym.

**Procedura i harmonogram wydawania posiłków**

1. Przed odbiorem posiłków uczniowie dezynfekują ręce.
2. Przed rozpoczęciem wydawania i spożywania posiłku w stołówce szkolnej, pracownik techniczny dezynfekuje stoły i krzesła i miejsce wydawania posiłku.
3. W wyznaczonej dla grupy godzinie, pracownik kuchni wyposażony w środki bezpieczeństwa wydaje uczniom porcje obiadowe.
4. Dzieci odbierają posiłek i siadają do wyznaczonych stolików.
5. Po zjedzeniu obiadu, uczniowie niezwłocznie opuszczają stołówkę szkolną.
6. Pracownik obsługi myje i dezynfekuje miejsca spożywania posiłków przez dzieci zgodnie z instrukcją w procedurze.

**Harmonogram wydawania posiłków**

**Obiad**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Klasy | Wydanie posiłków od godziny | Zwrot naczyń do godziny |
| I-IV | 11.25 | 11-45 |
| V-VIII | 12.30 | 12.50 |