

Procedura przygotowania i wydawania posiłków w stołówce Publicznego Liceum Ogólnokształcącego nr 2 w Opolu trakcie trwania epidemii COVID-19

Celem procedury jest:

Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny osób spożywających posiłki w szkole, odbierających obiady na wynos oraz pracowników kuchni świadczących pracę w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19, zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej.

Zakres procedury:

Niniejsze procedury dotyczą uczniów, pozostałych osób oraz pracowników kuchni Publicznego Liceum Ogólnokształcącego nr II w Opolu świadczących pracę w trakcie trwania pandemii koronawirusa COVID-19.

Uczniowie, pracownicy i inne osoby korzystające ze stołówki zobowiązani są postępować zgodnie z przyjętymi procedurami.

Postanowienia ogólne:

1) Zapewnienie bezpieczeństwa uczniów spożywających posiłki w stołówce szkolnej i osób odbierających posiłki na zewnątrz.

- a) Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
- b) Korzystający z posiłków przed wejściem do stołówki myją i dezynfekują ręce środkiem do dezynfekcji.
- c) Przy każdym stoliku mogą konsumować 2 osoby, w odległości 1,5 m od siebie. Na stołówce może spożywać posiłki max 40 osób.
- d) Posiłki przynoszone są do stolika na tacy w naczyniach przez osoby konsumujące, zabezpieczone w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki), a później po wyjściu osoby stołującej się, naczynia odnoszone są do zmywalni.
- e) konsumujący zdejmuje maseczkę lub przyłbicę dopiero po zajęciu miejsca siedzącego.
- e) Po każdej grupie czyszczone i dezynfekowane są blaty stołów, poręczy krzesel oraz wietrzy się jadalnię
- g) Konsumenci oczekujący przed wejściem do stołówki robią to w bezpiecznej odległości od siebie (1,5m).