*Załącznik 8*

*Do Zarządzenia Dyrektora Nr 1/202/2021*

*z dnia 28.08. 2020 r.*

**Procedura wydawania posiłków**

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

1. Przed przystąpieniem do wydawania z wydawalni 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 w miarę możliwości z zachowaniem dystansu społecznego 1,5 m.
3. Przy jednym ciągu stoliku może spożywać posiłek grupa uczniów z jednej klasy.
4. W miejscu wyznaczonym w wydawalni posiłków pracownik wydaje uczniom obiad
5. Uczeń po odbiorze obiadu siada na wyznaczone miejsce przy stole.
6. Po zakończeniu jedzenia, uczeń oddaje talerz i sztućce w wyznaczonym do tego celu miejsca.
7. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik obsługi szkoły myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.
8. 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.
9. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczycieli grupy.
10. Na stołówce mogą przebywać max. 2 grupy uczniów (20 osób),
11. Uczniowie podczas pobytu w szkole mogą spożywać śniadanie w czasie wyznaczonej w harmonogramie przerwie szkolnej w sali lekcyjnej pod opieką nauczyciela grupy.
12. Przygotowane w domu śniadanie, dziecko przynosi do szkoły w odpowiednim naczyniu. Owoce i warzywa przyniesione z domu muszą być umyte.

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

1. Po każdym posiłku na stołówce szkolnej 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 zamykanego znajdującego się w pomieszczeniu wyznaczonym.