

## ZASADY REALIZACJI ŻYWIENIA W TRAKCIE EPIDEMII COVID-19

### I. Zapewnienie bezpieczeństwa

1. Pracownicy Działu Żywienia zobowiązani są do stosowania ogólnych zasad postępowania obowiązujących w SGSP.
2. Wprowadza się indywidualny rozkład czasu pracy i podział stałych zmian pracy stosownie do możliwości.
3. Wprowadza się następujące zasady dokonywania zmian służbowych:
  - 1) pracownik kończący zmianę służbową dezynfekuje wszystkie powierzchnie na stanowisku pracy, tj.: blaty, półki, urządzenia, klamki w drzwiach, krzesła itp.;
  - 2) przed zakończeniem zmiany pracownik wietrzy pomieszczenie świadczenia pracy (stołówka, zaplecze kuchni, magazyny, pomieszczenia biurowe).
4. Wprowadza się obowiązek stosowania przez pracowników restrykcyjnych zasad higieny oraz stosowania środków ochrony indywidualnej, w tym maseczek ochronnych, rękawiczek oraz środków do dezynfekcji rąk. Zaleca się stosowanie przyłbic lub okularów ochronnych.
5. Wprowadza się ograniczenie korzystania przez pracowników z przestrzeni wspólnych poprzez:
  - 1) wprowadzenie różnych godzin przysługujących przerw w pracy;
  - 2) zmniejszenie liczby pracowników korzystających z poszczególnych obszarów w danym czasie.
6. W pomieszczeniach Działu Żywienia może przebywać jednocześnie:
  - 1) w stołówce szkolnej – 42 miejsca siedzące, 6 miejsc stojących – z zachowaniem rekomendowanej (2 m) odległości między osobami;
  - 2) w pomieszczeniach biurowych - 3 osoby;
  - 3) w zapleczu kuchni – 6 osób;
  - 4) w zmywalni naczyń – 3 osoby;
  - 5) w łazience na parterze – 1 osoba;
  - 6) w łazience na poziomie (-1) – 3 osoby;
  - 7) w szatniach personelu – 3 osoby;
  - 8) w pomieszczeniach socjalnych – 3 osoby;
  - 9) w korytarzach i klatce schodowej – z zachowaniem min. 2 m odległości między osobami.
7. Wprowadza się zakaz przebywania w Dziale Żywienia osób postronnych, wejście możliwe jest jedynie po umówieniu się telefonicznym i zachowaniu reżimu sanitarnego.
8. Zobowiązuje się pracowników do egzekwowania przestrzegania reżimu sanitarnego przez osoby spoza Działu Żywienia, np.: serwisantów, technicznych, dostawców, itp.
9. Wprowadza się obowiązek korzystania z zainstalowanych dozowników z płynem do dezynfekcji rąk w przypadkach:
  - 1) każdorazowego wejścia do Działu Żywienia i stołówki szkolnej;
  - 2) przed i po wykonywaniu obowiązków służbowych;
  - 3) przed i po skorzystaniu z łazienek ogólnodostępnych.
10. Wprowadza się obowiązek systematycznego wietrzenia wszystkich pomieszczeń Działu Żywienia oraz ozonowania (lub dekontaminacji w innej dostępnej technologii) przestrzeni wspólnych, w wyznaczonych zakresach czasowych.
11. Do wietrzenia części wspólnych zobowiązuje się pracowników Działu Żywienia.

## II. Zapewnienie bezpieczeństwa w stołówce szkolnej

1. Wprowadza się obowiązek korzystania przez osoby przebywające na stołówce szkolnej ze środków do dezynfekcji rąk oraz maty do dezynfekcji obuwia.
2. Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku osób zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji w stołówce szkolnej nie jest wymagane.
3. Wprowadza się obowiązek utrzymania rekomendowanej odległości 2 metrów pomiędzy osobami przebywającymi w stołówce, w tym pomiędzy osobami oczekującymi w kolejce – w tym celu wprowadzono dodatkowe oznaczenia.
4. Wprowadza się obowiązek:
  - 1) regularnego dezynfekowania powierzchni dotykowych urządzeń gastronomicznych, mebli, poręczy, klamek, włączników światła, uchwytów, krzeseł i powierzchni płaskich, w tym blatów;
  - 2) bieżącego dezynfekowania często dotykanych powierzchni - nie rzadziej, niż co godzinę;
  - 3) dezynfekcji stołów i powierzchni ogólnodostępnych po każdym spożywanym posiłku.
5. Wprowadza się w miarę możliwości stałe wentrowanie sali jadalnej stołówki szkolnej oraz dokonanie jej ozonowania/zamgławiania/dekontaminacji z użyciem innych dedykowanych technologii, gdy zaistnieje taka konieczność.
6. Przestrzenie samoobsługowe, bufety oraz dozowniki do samodzielnego nalewania napojów są wyłączone z użytkowania.
7. Z obszaru sali jadalnej zostają usunięte dodatki (sól, pieprz, serwetniki) wydawanie możliwe jest po zgłoszeniu potrzeby obsłudze.
8. Czas wydawania poszczególnych posiłków będzie uzależniony od liczby żywionych.