

# **REGULAMIN KUCHNI I STOŁÓWKI I LO IM. T. KOŚCIUSZKI WE WŁODAWIE oraz procedury obowiązujące podczas epidemii koronawirusa i choroby COVID-19**

## **I. KUCHNIA I STOŁÓWKA**

1. Kuchnia i stołówka przygotowuje i wydaje posiłki tylko dla zdrowych uczniów, wychowanków internatu i nauczycieli, nie przebywających na kwarantannie, ani w izolacji.
2. Wszystkie posiłki są spożywane w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1.5 metra.
3. Nie wydaje się obiadów w menażki.
4. Wszystkie czynności odbywają się zgodnie z warunkami higienicznymi odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego HACCP. W czasie epidemii koronawirusa i choroby COVID-19 wdrożone zostają zasady funkcjonowania w podwyższonym reżimie sanitarnym.
5. Pracownicy kuchni i stołówki oraz pracownicy obsługi ograniczają kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
6. Pracownicy kuchni i stołówki oraz pracownicy obsługi zachowują odległość stanowisk pracy wynoszącą min. 1,5 m, często myją i dezynfekują ręce oraz stosują środki ochrony osobistej (białe fartuchy, maseczki/przyłbice, rękawiczki),
7. Pracownicy kuchni i stołówki oraz pracownicy obsługi codziennie dezynfekują lodówki i stanowiska pracy po zakończonych czynnościach.
8. Pracownicy kuchni i stołówki oraz pracownicy obsługi prowadzą monitoring mycia i dezynfekcji urządzeń zgodnie z kartami monitorowania zawartymi w dokumentacji HACCP.
9. Do pracy w kuchni i stołówce mogą przychodzić jedynie osoby, bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji.
10. W przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem lub choroby COVID-19 (duszności, kaszel, gorączka) pracownik pozostaje w domu i zawiadamia o tym fakcie dyrektora liceum;
11. W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy niepokojących objawów infekcji dróg oddechowych pracownik stosuje procedurę nr 5.
12. Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik, u którego wystąpiły objawy infekcji dróg oddechowych, bezzwłocznie należy poddać gruntownemu sprzątnięciu,

oraz zdezynfekować powierzchnie gładkie i dotykowe (blaty, klamki, poręcze, uchwyty itp.)

## **II. OBOWIĄZKI PRACOWNIKÓW**

### **1. Obowiązki intendenta:**

- 1) przestrzega warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia;
- 2) utrzymuje wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu;
- 3) po zakończonej pracy gruntownie dezynfekuje powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia magazynu;
- 4) wstęp do magazynu ma tylko intendentka;
- 5) dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch biały, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren placówki, towar zostawia za drzwiami;
- 6) dba o higienę rąk – często myje mydłem i dezynfekuje środkiem dezynfekującym, nie dotyka okolicy twarzy, ust, nosa i oczu;
- 7) na terenie internatu nosi maseczkę/przyłbicę w przestrzeni wspólnej gdy nie zachowuje dystansu wynoszącego co najmniej 1,5 metra;
- 8) w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem lub choroby COVID-19 (duszności, kaszel, gorączka) pracownik pozostaje w domu i zawiadamia o tym fakcie dyrektora szkoły.
- 9) W przypadku kontaktu z osobą chorą na koronawirusa lub podejrzaną o tę chorobę nie przychodzi do pracy i informuje o tym przełożonego.

### **2. Obowiązki pracownika kuchni:**

- 1) przestrzega warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia, przygotowywania i wydawania posiłków;
- 2) utrzymuje wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, naczyń, sprzętu;
- 3) po zakończonej pracy gruntownie dezynfekuje powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia;
- 4) dba o higienę rąk – często myje mydłem i dezynfekuje środkiem dezynfekującym, nie dotyka okolicy twarzy, ust, nosa i oczu;
- 5) na terenie internatu nosi maseczkę/przyłbicę w przestrzeni wspólnej gdy nie zachowuje dystansu wynoszącego co najmniej 1,5 metra;

- 6) podczas przygotowywania i wydawania posiłków zawsze nosi maseczkę/przyłbicę i rękawiczki;
- 7) zachowuje środki ostrożności i higieny w kontaktach z wychowankami oraz podczas przygotowywania i wydawania posiłków;
- 8) w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem lub choroby COVID-19 (duszności, kaszel, gorączka) pracownik pozostaje w domu i zawiadamia o tym fakcie dyrektora placówki.
- 9) W przypadku kontaktu z osobą chorą na koronawirusa lub podejrzaną o tę chorobę nie przychodzi do pracy i informuje o tym przełożonego.

**Załączniki do Regulaminu kuchni i stołówki I LO im. T. Kościuszki we Włodawie  
podczas epidemii koronawirusa i choroby COVID-19**

**Zał. Nr 1 - Procedura przygotowania stołówki szkolnej w czasie epidemii**

**Zał. Nr 2 - Procedura przyjęcia dostaw towaru w czasie epidemii**

**Zał. Nr 3 - Procedura wydawania posiłków w czasie epidemii**

**Zał. Nr 4 - Procedura dezynfekcji miejsc spożywania posiłków w czasie epidemii**

**Zał. Nr 5 – Procedura postępowania w razie stwierdzenia zagrożenia zarażeniem  
koronawirusem u pracownika**

**Zał. Nr 6 - Procedura postępowania z odpadami dla osób stosujących środki  
zapobiegawcze w miejscu pracy w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i  
rozprzestrzeniania się koronawirusa**

**Zał. Nr 7 - Instrukcje prawidłowego mycia rąk, zakładania i ściągania rękawiczek oraz  
masek**

### **Zał. Nr 1 - Procedura przygotowania stołówki szkolnej w czasie epidemii**

1. Należy ustawić stoliki w wyznaczonych strefach, ustawić krzesła przy stolikach z zachowaniem odległości min. 1,5 metra.
2. Stoliki, krzesła, klamki w stołówce dezynfekować przed przyjściem kolejnej grupy.
3. Po wyjściu każdej grupy wietrzyć pomieszczenie stołówki.
4. Monitorować codzienne sprzątanie i każdorazową dezynfekcję stołówki. Zapis monitorowania znajduje się na karcie monitorowania zamieszczonej w dokumentacji HACCP.

### **Zał. Nr 2 - Procedura przyjęcia dostaw towaru w czasie epidemii**

1. Pracownik firmy, dostarczający produkty do szkoły, jest zobowiązany poinformować intendenta telefonicznie lub mailowo o czasie planowanej dostawy.
2. Pracownik firmy dostarczający produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania środków ochrony osobistej.
3. Intendent szkoły przyjmuje przywiezione towary w wejściu do bloku żywieniowego.
4. Miejsce wyznaczone na dostarczone towary jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika kuchni.
5. Przed przyjęciem dostawy, intendent jest zobowiązany przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje zabezpieczenie osobiste w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
6. Po zakończonej procedurze dostawy towaru do kuchni, powierzchnie dotykowe w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi przez pracownika kuchni.
7. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika zgodnie z Procedurą postępowania z odpadami dla osób stosujących środki zapobiegawcze w miejscu pracy w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i rozprzestrzeniania się koronawirusa (zał. nr 6)

### **Załącznik Nr 3 - Procedura wydawania posiłków w czasie epidemii**

1. Wydawanie posiłków odbywa się w grupach w wyznaczonych godzinach:

#### Śniadanie

I grupa – 6.30 – 6.50

II grupa – 7.10 – 7.30

#### Obiad

Obiady wydawane są po 6 i 7 lekcji ( od 13.30 do 15.00 ).

Uczniowie przychodzą na obiad po zakończeniu lekcji w danym dniu.

#### Kolacja

I grupa – 18.00 – 18.30

II grupa – 18.45 – 19.15

2. Przed przystąpieniem do wydawania posiłków, pracownik kuchni, myje ręce zgodnie z instrukcją higienicznego mycia rąk i dezynfekuje. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.
3. Osoby przychodzące na obiad wchodząc do stołówki dezynfekują ręce.
4. Wszystkie posiłki są spożywane w stołówce szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 1.5 metra.
5. Nie wydaje się obiadów w menażki.
6. Po odbiór posiłku stoi się w kolejce z zachowaniem dystansu społecznego. Jeżeli osoby nie zachowują wymaganego dystansu, mają obowiązek założyć maseczki/ przyłbice.
7. W miejscu wyznaczonym do wydawania posiłków (okienko) pracownik wydaje posiłek na tacy, wyklada je na zdezynfekowane miejsce odbioru posiłku.
8. Po odbiorze posiłku osoba zajmuje miejsce przy stole.
9. Po zakończeniu posiłku oddajemy tacę wraz z naczyniami i sztućcami do przeznaczonego do tego miejsca – okienko zwrotu naczyń.
10. Po spożyciu posiłku, pracownik obsługi myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem posiłku kolejnej grupie.
11. Naczynia zużyte pracownik kuchni myje w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze min. 60 °C i je wyparza.

12. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych oraz myje i dezynfekuje ręce.
13. Procedura wydawania posiłków w czasie epidemii oraz instrukcje mycia rąk wywieszono są w stołówce w widocznym miejscu

#### **Załącznik Nr 4 - Procedura dezynfekcji miejsc spożywania posiłków w czasie epidemii**

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika obsługi. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsca wydawania posiłku i krzeseł. Karta monitorowania dezynfekcji zawarta jest w dokumentacji HACCP.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Po wykonaniu czynności, pracownik zdejmuje jednorazowe środki ochrony osobistej zgodnie z obowiązującą instrukcją zakładania i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych oraz myje i dezynfekuje ręce.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika/pojemnika/worka na odpady zmieszane.

#### **Załącznik Nr 5 – Procedura postępowania w razie stwierdzenia zagrożenia zarażeniem koronawirusem u pracownika**

1. Pracownik, który zaobserwował u siebie jeden z objawów (gorączka, kaszel, duszność) niezwłocznie nakłada strój ochronny (maska jednorazowa, rękawiczki jednorazowe, przyłbica, fartuch).
2. Pracownik kontaktuje się z dyrektorem, który niezwłocznie wyznacza osobę, która przejmie obowiązki pracownika.
3. Jeśli pracownik przebywał w sali z uczniami/wychowankami, to podaje uczniom/wychowankom instrukcję, aby nie zbliżali się, założyli maski jednorazowe, zdezynfekowali ręce.
4. Otwiera okno.

5. Osoba wyznaczona przez dyrektora przejmuje obowiązki pracownika z objawami (kaszel, duszność, gorączka).
6. Jeśli pracownik z objawami przebywał w sali z uczniami/wychowankami, to uczniowie/wychowankowie wraz z osobą wyznaczoną przez dyrektora myją dokładnie ręce dezynfekują, opuszczają salę, która jest dezynfekowana i dokładnie wietrzona.
7. Pracownik z objawami powinien niezwłocznie opuścić teren placówki z zaleceniem kontaktu z lekarzem i stacją SANEPID.
8. Pracownik z objawami klinicznymi lub który podlega jednemu z kryteriów epidemiologicznych nie powinien rozpoczynać pracy.

**Załącznik Nr 6 - Procedura postępowania z odpadami dla osób stosujących środki zapobiegawcze w miejscu pracy w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i rozprzestrzeniania się koronawirusa**

Zgodnie z Wytycznymi Ministra Klimatu i Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie postępowania z odpadami wytwarzanymi w czasie występowania zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 i zachorowań na wywoływaną przez niego chorobę COVID-19 (w czasie trwania epidemii) ustala się, że:

- 1) odpady powinny być segregowane i wrzucane do właściwych pojemników (papier, szkło, metale i tworzywa sztuczne, bioodpady, odpady zmieszane);
- 2) maseczki, rękawiczki i inne środki ochronne stosowane przez osoby zdrowe powinny być uprzednio zebrane w workach, które po zawiązaniu wrzucane są do pojemnika/worka na odpady zmieszane.

# Jak skutecznie myć ręce?



**1** Zwilż ręce ciepłą wodą. Nałóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



**2** Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



**3** Spleć palce i namydl je.



**4** Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



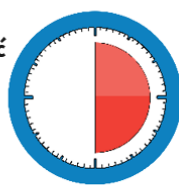
**5** Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



**6** Namydl obydwa nadgarstki.

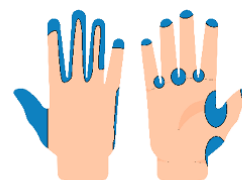


**7** Splucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



**Całkowity czas:  
30 sekund**

**Nie zapomnij umyć tych obszarów:**







# Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umyj ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

## ZAKŁADANIE:



1

Wymij rękawicę z opakowania



2

Uchwyć ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsunąć ją na dłoń



3

Nałóż pierwszą rękawicę



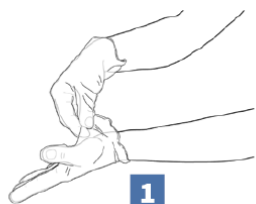
4

Drugą rękawicę wymij gołą dłonią



5

Odwin zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i nałóż na drugą rękę



1

Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



2

Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włóż palce gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



3

Wrzuć zdjęte rękawice do kosza

## ZDJEMOWANIE:



**Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!**



**Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!**

Główny Inspektorat Sanitarny



/GIS\_gov



/GISgovpl



/GIS\_gov\_pl



/gis.gov.pl

# Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



1



Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**

2

**Zakryj usta i nos maską** i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**



3



**Unikaj dotykania maski podczas jej używania;** jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

4



**Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna,** nie używaj ponownie masek jednorazowych



5



**Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie** (nie dotykaj przodu maski!)

6

**Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika;** umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



**Nie wrzucaj maseczki do toalety!**

