

**ZARZĄDZENIE NR 28/2021**  
**DYREKTORA SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3 IM. JANUSZA KUSOCIŃSKIEGO**  
**W SULECHOWIE**  
**Z DNIA 1 września 2021 r.**

**w sprawie: wytycznych wewnętrznych dla pracowników pionu żywieniowego  
dotyczące bezpieczeństwa na terenie  
Szkoły Podstawowej nr 3 im. Janusza Kusocińskiego w Sulechowie**

Podstawa prawna:

- *Wytyczne Ministerstwa Zdrowia, GIS i MEN dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych, szkół podstawowych*
- *Ustawa z dnia 5 grudnia 2018 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz.59 ze zm.)*
- *Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora*

§ 1

Wprowadza się wytyczne wewnętrzne dla pracowników pionu żywieniowego dotyczące bezpieczeństwa na terenie Szkoły Podstawowej nr 3 im. Janusza Kusocińskiego w Sulechowie.

§ 2

Wytyczne wewnętrzne dla pracowników pionu żywieniowego dotyczące bezpieczeństwa na terenie Szkoły Podstawowej nr 3 im. Janusza Kusocińskiego w Sulechowie stanowią załącznik nr 1 do zarządzenia.

§ 3

Wytyczne obowiązują od dnia 1 września 2020 r. przez cały okres trwania epidemii COVID-19.

§ 4

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

DYREKTOR SZKOŁY  
*mgr Szymon Kłosek*



## **Wytyczne wewnętrzne dla pracowników pionu żywieniowego dotyczące bezpieczeństwa na terenie**

### **Szkoły Podstawowej nr 3 im. Janusza Kusocińskiego w Sulechowie**

#### Podstawa prawna:

- *Wytyczne Ministerstwa Zdrowia, GIS i MEN dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych, szkół podstawowych*
  - *Ustawa z dnia 5 grudnia 2018 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.)*
  - *Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora*
- 
1. Pracownicy pionu żywieniowego i wszyscy inni muszą myć ręce i dezynfekować je:
    - Przed rozpoczęciem pracy;
    - Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
    - Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
    - Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
    - Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
    - Po skorzystaniu z toalety;
    - Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
  2. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) zaleca, aby stosować standardowe praktyki w celu zredukowania ekspozycji i transmisji chorób, które obejmują:
    - Właściwą higienę rąk
    - Higienę kasłania/kichania
    - Zasady bezpieczeństwa żywności
    - Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel)
    - Osoby chore wykazujące ww. objawy nie mogą pracować w placówce.
  3. Mając na uwadze obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa przypominam o zasadach higieny osobistej, mycia rąk, obowiązku informowania o złym stanie zdrowia.
  4. Zobowiązuję wszystkich pracowników do wzmożonego przestrzegania zasad higieny i ścisłego egzekwowania procedur obowiązujących w tym zakresie.
  5. Należy zwiększyć częstotliwość wykonywanych zabiegów w zakresie czyszczenia i dezynfekcji podłóg, klamek, poręczy, kontaktów, blatów, łazienek itp.
  6. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentów temperaturze min. 60 ° C lub je wyparzać.
  7. Lodówki i blaty kuchenne powinny być czyszczone regularnie i częściej niż zwykle.
  8. Dobre praktyki higieniczne, w tym właściwe mycie rąk mają na celu zapobieganie zanieczyszczeniu żywności potencjalnie chorobotwórczymi mikroorganizmami, których źródłem mogą być osoby mające kontakt z żywnością. Dotyczy to również SARS COV-2.
  9. Zalecam dokonanie weryfikacji dobrych praktyk higienicznych oraz procedur HACCP, aby wyeliminować ewentualne luki lub możliwe ścieżki zanieczyszczeń.

10. Należy zachowywać właściwą higienę mycia i przygotowania żywności. Jest to priorytet nie tylko w przypadku koronawirusa, ale przede wszystkim typowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych prowadzących do zatruc pokarmowych.
11. Koronawirusy potrzebują do namnażania gospodarza, którym jest człowiek. Dokładna obróbka termiczna niszczy wirusa, ponieważ koronawirus ulega zniszczeniu gdy zastosuje się odpowiednią kombinację czasu i temperatury np. 60° C przez 30 min. W przypadku mięsa, produktów surowych, typowa obróbka cieplna eliminuje zanieczyszczenie mikrobiologiczne, w tym również SARS COV-2.
12. Należy zawsze pamiętać o separacji produktów surowych i produktów już przygotowanych do spożycia, w celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych w kuchniach.
13. Zobowiązuję wszystkich pracowników do egzekwowanie podziału na strefy, szczególną dbałość o higienę miejsc wspólnych takich jak szatnie, przebieralnie, łazienka.
14. Powinno być ograniczone do minimum przebywanie w placówce osób z zewnątrz (dostawcy towarów, kurierzy itp.). należy starannie przyglądać się osobom z zewnątrz.
15. Osoby trzecie powinny w placówce przebywać tylko w uzasadnionych przypadkach przy zachowaniu wszelkich środków ostrożności – osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe, dezynfekcja rąk.
16. Zalecam stosowanie bezwzględne bezpieczeństwa podczas przyjmowania towarów.
17. Osoby, które przebywają w placówce powinny zawsze pamiętać o tym, że są współodpowiedzialne za zdrowie swoje i innych osób.
18. Należy stosować się do „dekalogu” GIS:
  - pamiętać o konieczności utrzymania odległości (min 1,5 m) oraz zasłaniania ust i nosa.
  - stosować odpowiednie czyste ubranie (jeśli to właściwe – ubranie ochronne),
  - utrzymać wysoki poziom osobistej higieny i czystości,
  - myć/dezynfekować ręce przed i po każdej czynności,
  - w przypadku stosowania rękawiczek powinny być one zmieniane często, szczególnie po wszelkich czynnościach nie związanych z żywnością.
  - Stosowanie rękawiczek może być dobrym środowiskiem dla rozwoju drobnoustrojów na powierzchni rąk, więc po zdjęciu rękawiczek ręce muszą być zawsze umyte.
  - Należy unikać dotykania twarzy i oczu w trakcie noszenia rękawiczek. Używanie rękawiczek nie może zastąpić mycia rąk.
19. Przy wejściu do placówki umieszczony jest płyn do dezynfekcji rąk, a wszyscy dorośli zobligowani są do korzystania z niego.
20. Wszyscy pracownicy zaopatrzeni są w środki ochrony osobistej, w tym rękawiczki, maseczki ochronne, przyłbice.
21. Podczas wykonywania swoich czynności na terenie placówki pracownicy nie muszą zakrywać ust i nosa.
22. Personel kuchenny, nie może kontaktować się z dziećmi i opiekunami grup.

23. Jeżeli w domu przebywa ktoś na kwarantannie lub w izolacji, wszyscy domownicy muszą pozostać w domu oraz stosować się do zaleceń służb sanitarnych i lekarza. Nie wolno wtedy przychodzić do pracy.

DYREKTOR SZKOŁY  
*mgr Szymon Klocek*

