

FINTEZKEDÉSI TERV

(PROTOKOLL)

A NYÍREGYHÁZI EGYTEM EÖTVÖS JÓZSEF GYAKORLÓ ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS GIMNÁZIUMNAK ISKOLÁRA, ISKOLAHASZNÁLÓKRA (DIÁK ÉS SZÜLŐ), AZ INTÉZMÉNY ALKALMAZOTTÁIRA (PEDAGÓGUS ÉS ADMINISZTRATÍV-TECHNIKAI DOLGOZÓ) VONATKOZÓ, A KORONAVÍRUS („COVID - 19” - ES) JÁRVÁNYVESZÉLY ELLENI PREVENTÍV MEGELŐZÉSÉRE, AZ ISKOLA MUNKARENDJÉRE, AZ OKTATÓ-NEVELŐ MUNKÁRA, A TANÍTÁS ÉS TANULÁS ÁTALAKÍTÁSÁRA ÉS BEVEZETÉSÉRE TÖRTÉNŐ FELKÉSZÜLÉS PROTOKOLLJA (ELŐÍRÁSOK, SZABÁLYOK ÉS ELJÁRÁSREND)



6. AZ ISKOLAI ÉTKEZTETÉS FORMÁI ÉS RENDJE

6.1 Az EMMI – protokoll ajánlása

Fokozottan kell ügyelni az étkezés helyszínének tisztaságára, a rendszeres fertőtlenítésére. A felületek tisztításakor ügyelni kell a környezet vírusmentességének a megőrzésére, a munkafolyamatok megfelelő szétválasztásával, valamint gyakoribb fertőtlenítéssel.

Étkezés előtt és után kiemelt figyelmet kell fordítani a gyermekek alapos szappanos kézmosására vagy kézfertőtlenítésére.

Az étkezéseket úgy kell megszervezni, hogy az osztályok, óvodai csoportok keveredése elkerülhető legyen, sorban állás esetén a védőtávolság betartható legyen. Az étteremben az asztalokon elhelyezett, közös használatú eszközök tisztántartására, fertőtlenítésére fokozottan kell figyelni, átmenetileg célszerűbb kis, egyéni igények biztosításával kiváltani használatukat. Ha ez nem megoldható, az eszközöket megfelelő számban kell kihelyezni, azok más asztalhoz átadásának elkerülése érdekében.

Ajánlott a biztonságos hőkezeléssel (legalább 2 percen át tartó 72°C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C-ot biztosít) készíthető ételek étlapon tartása. Kiemelten fontos a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvízes lemosása. A nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek feltálalása kerülendő.

Rendkívül fontos a gyermekek által használt edények, evőeszközök, poharak, tálcák megfelelő hatásfokú fertőtlenítő mosogatása, a tiszta evőeszközök, poharak, tányérok, tálcák cseppfertőzéstől védett tárolása, önkiszolgáló rendszerben történő tálalásnál az evőeszközök, tányérok, poharak gyermekek általi tapogatásának elkerülése, pl.: evőeszközök szalvéták egyéni csomagolásával. A kenyérkosarak tisztítása, a bennük

elhelyezett kendők cseréje minden használatot követően indokolt. A textíliák gépi úton történő fertőtlenítő mosása ajánlott.

Az étkeztetést végző személyzet számára vírusölő hatású, alkoholos kézfertőtlenítő szert kell biztosítani, és annak rendszeres használatára fokozott hangsúlyt kell fektetni. Az étterem üzemeltetőjének felelőssége, hogy a dolgozók egészségi állapotát fokozottan monitorozza és betegség gyanúja esetén intézkedjen.

Az éttermi étkeztetés során igyekezzenek megszervezni a szakaszos, időben elkülönített, osztályonkénti ebédeltetést vagy a lehetőség szerinti térbeli elkülönítést, amelynek során az osztályok egymástól való elkülönítésére helyezték a hangsúlyt (például osztályok kijelölt területének biztosításával). Amennyiben az adott intézményben a helyi adottságok miatt nem lehet biztosítani az éttermi étkeztetés során az osztályok elkülönítését, az érintett osztályok számára engedélyezhető az étkezés a saját osztályteremben. Amennyiben ez az intézkedés bevezetésre kerül, az adott tantermek takarítására, fertőtlenítésére az étkezés(ek)e)t követően is fokozott figyelmet kell fordítani.

6.2 Az Eötvös Gyakorlóiskola protokollja

A személyi és étkezési higiéné és a kulturált étkezés alapvető szabályairól a tanulók az első tanítási napon részletes, az adott korosztálynak megfelelő szintű tájékoztatást kapnak osztályfőnökeiktől és az étkezést felügyelő pedagógusoktól.

Fokozottan ügyelünk az étkezés helyszínének tisztaságára, a rendszeres fertőtlenítésére, az ebédlő és a büfé előtti nagyobb tömörülések elkerülésére.

Az ebédlő és a büfé előtt sorban állni csak távolságtartással lehet.

Az étkezéseket felügyelő pedagógusok fokozottan ügyelnek az étkezés higiénés szabályainak betartására, a fertőzések elkerülése érdekében.

A konyha üzemeltetőjével történő kölcsönös tájékoztatás és egyeztetés során folyamatosan figyelünk a járványügyi szabályok betartására.