

INTÉZKEDÉSI TERV A JÁRVÁNYÜGYI KÉSZENLÉT IDEJÉN A BAÁR-MADAS REFORMÁTUS GIMNÁZIUM, ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS KOLLÉGIUMBAN

2020. augusztus 27.

AZ ISKOLAI ÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK, A KONYHA MŰKÖDÉSE

A Baár-Madas Református Gimnázium, Általános Iskola és Kollégium éttermei és konyhája a NÉBIH és az ÁNTSZ hatályos szabályainak szigorú betartásával működik figyelembe véve az EMMI augusztus 17-én kiadott intézkedési tervét.

A konyhai, éttermi területek takarítása, fertőtlenítése:

Fokozottan ügyelünk az étkezés helyszíneinek tisztaságára, a rendszeres fertőtlenítésére.

A felületek tisztításakor ügyelünk a környezet vírusmentességének a megőrzésére, a munkafolyamatok megfelelő szétválasztásával, valamint gyakoribb fertőtlenítéssel.

A konyhai eszközökre vonatkozó eljárások:

Rendkívül fontos a gyermekek által használt edények, evőeszközök, poharak, tálcák megfelelő hatásfokú fertőtlenítő mosogatása, valamint tiszta evőeszközök, poharak, tányérok, tálcák cseppfertőzéstől védett tárolása.

Az önkiszolgáló rendszerben történő tálalásnál szükséges az evőeszközök, tányérok, poharak gyermekek általi tapogatásának elkerülése.

A kenyérkosarak tisztítása, a bennük elhelyezett kendők cseréje minden használatot követően megtörténik. A textíliák gépi úton történő fertőtlenítő mosását elvégezzük.

A konyhai dolgozókra vonatkozó szabályok:

A konyha területére csak szakszerű alkoholos kézfertőtlenítést követően szabad belépni. Kézfertőtlenítő rendszeres használata a munkaidő alatt kötelező.

A munkaidő teljes időtartama alatt kötelező szájmaszk valamint vékony gumikesztyű használata (pl. élelmiszerrel végzett munkavégzés alatt, illetve terítés, tálalás alkalmával).

A konyha területére külső személyek belépése (szállítók, karbantartók) csak szakszerű alkoholos kézfertőtlenítést követően, védőruhában, szájmaszk és lábszák viselésével lehetséges.

Az iskola felelőssége, hogy a dolgozók egészségi állapotát fokozottan monitorozza és betegség gyanúja esetén intézkedjen.

A konyhatechnológiai előírások:

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.

I.) Étkezési időpontok:

- Reggeli:
kollégiumi diákok számára: 7:00 a nagyebédlőben
- Tízórai:
általános iskola 1 o. számára: 8:30-8:45 a kisebbédlőben

INTÉZKEDÉSI TERV A JÁRVÁNYÜGYI KÉSZENLÉT IDEJÉN A BAÁR-MADAS REFORMÁTUS GIMNÁZIUM, ÁLTALÁNOS ISKOLA ÉS KOLLÉGIUMBAN

2020. augusztus 27.

általános iskola 2-4 o. számára: 8:30-8:45 a nagyebédlőben, osztályonként külön asztalsorban

- Ebéd:

általános iskola 1-4 o. számára: 12:00-14:00 a kisebbédlőben osztályonként, előre egyeztetett időpontban

általános iskola 5-6 o. számára: a nagyebédlőben az utolsó órájukat követő szünet után 12:55-től, vagy 14:00-tól

általános iskola 7-8 o. számára: a nagyebédlőben az 5. óra utáni szünetben 12:30-12:55 között

gimnázium 7-8 o. számára: a nagyebédlőben az 5. óra utáni szünetben 12:30-12:55 között

gimnázium 9-10 évfolyam számára: nagyebédlőben az 6. óra utáni szünetben 13:40-14:00 között

gimnázium 11-12 évfolyam: nagyebédlőben az 7. óra utáni szünetben 14:45-15:05 között

- Uzsonna:

általános iskola 1-4 o. számára: 15:00

- Vacsora:

kollégiumi diákok számára: 19:00 a nagyebédlőben

II.) Étkezések rendje:

- Az ebédlőbe az étkező tanulók meghatározott időben pedagógus kíséretével mennek be.
- Sorban állás alatt a tanulók közötti távolság legalább 1,5 m legyen.
- Belépés mindkét ebédlőbe csak szakszerű alkoholos kézfertőtlenítés után lehetséges. Szájmaszk viselése az ebédlőben kötelező, csak az asztalnál ülve étkezés alatt nem szükséges azt viselni.
- Az étkezési regisztrációt követően a tanulók a tálcat, és evőeszközöket elveszik, az ételeket a konyhai dolgozók osztják ki.
- Az étkezőasztalon nem lehet olyan étel, étkezési eszköz, amely közös fogyasztásra, használatra alkalmas. A vizet a konyhai dolgozók előre, a poharakba kitöltve tálcán tálalják, savanyúságot pedig az étkezőknek csak egyénre szabottan oszthatják.
- A kisebbédlőben a levest a konyhai dolgozók osztják ki a tanulóknak, a főétel kiadása tálalópultnál történik.
- Kintről (otthonról, egyéb rendelésből származó) élelmiszert az ebédlőbe –akár csak melegítés céljából is– behozni tilos.
- Külsős étkezőt a járványügyi készenlét alatt az iskola nem fogad.
- A járványügyi készenlét időtartama alatt az iskolai büfé zárva tart. A szendvicseket, egyéb élelmiszereket automatákból biztosítjuk.