



Túrkevei Petőfi Sándor Általános Iskola

☒: 5420 Túrkeve, Petőfi tér 6.

☎: 56/361-033;

OM azonosító: 035916

Kossuth utcai körzete: ☒: 5420 Túrkeve, Kossuth u. 33. ; ☎: 56/361-442;

Az iskolai étkezésre vonatkozó intézkedéseink:

(módosított)

Intézményünkben étkeztetés nem történik. Tanulóink ebédeltetése két helyi étteremben valósul meg. Tanulóink védelme érdekében, iskolakezdés előtt személyes beszélgetést folytattunk az éttermek vezetőivel, ahol a következőkben állapotunk meg:

- 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 a napközis nevelőnek kiemelt figyelmet fordít a gyermekek alapos szappanos kézmosására vagy kézfertőtlenítésére.
- Az étkezéseket igyekszünk úgy megszervezni, hogy az osztályok, a napközis csoportok keveredése elkerülhető legyen, sorban állás esetén a védőtávolság betartható legyen.
- **Az éttermi étkezés során igyekszünk megszervezni a tanulók szakaszos, időben elkülönített, csoportonkénti ebédeltetését.**
- Az étterem feladata, az asztalokon elhelyezett, közös használatú eszközök tisztántartására, fokozott fertőtlenítése, 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 készíthető ételek étlapon tartása.
- Kiemelten fontos a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvízes lemosása. A nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek feltalálása kerülendő.
- Rendkívül fontos a gyermekek által használt edények, evőeszközök, poharak, tálcák megfelelő hatásfokú fertőtlenítő mosogatása, a tiszta evőeszközök, poharak, tányérok, tálcák cseppfertőzéstől védett tárolása.
- 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.

Túrkeve, 2021. szeptember 01.

Török Róbert
Intézményvezető