

**OGÓLNE ZASADY ŚWIADCZENIA USŁUGI ŻYWIENIA W OŚRODKACH
PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH CENTRALNEGO OŚRODKA SPORTU W OKRESIE
EPIDEMII COVID-19**

obowiązuje od	16-06-2020 r.
znak dokumentu	SBS.OG.01

ZASADY POSTĘPOWANIA

Niżej wymienione zasady postępowania są dodatkowymi wymogami, do istniejących procedur sanitarnych stosowanych w obszarach gastronomii. W przypadkach zapisów rozbieżnych obowiązuje zasada wyrażona w niniejszym dokumencie.

Zostają one wprowadzone w celu ograniczenia ryzyka zakażenia koronawirusem i wystąpienia choroby COVID-19 u Uczestników zgrupowań oraz personelu COS OPO.

Poniższe zasady obowiązują wszystkich pracowników działów gastronomii oraz osób korzystających z usług żywienia w COS-OPO.

I. Zasady dotyczące personelu zgodne z zaleceniami GIS, oraz zasady organizacji żywienia.

1. Rekomenduje się wyposażenie personelu przygotowującego i wydającego posiłki w rękawiczki, maseczki zakrywające usta i nos oraz obowiązkowy przykaz pracy w tych środkach ochrony.
2. Zaleca się podzielenie pracowników na stałe zmiany, tak aby w razie przypadku wykrycia choroby u jednego z pracowników, ograniczyć ilość personelu, która miała z nim kontakt.
3. Wskazane jest ograniczenie interakcji personelu pracującego na różnych zmianach i zapewnienie dezynfekcji lub mycia pomieszczeń pomiędzy zmianami.
4. Wymaga się stosować dobre praktyki higieniczne zgodnie z wymaganiami Głównego Inspektora Sanitarnego, w tym szczególne należy zwracać uwagę na regularne mycie lub dezynfekcję rąk i powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania, kaszlenia lub pracy bez maseczki przy produkcji lub styczności z wydawaną później Uczestnikom zgrupowań żywnością.

II. Zasady dotyczące użytkowników stołówek/ uczestników zgrupowań oraz sposobu organizacji żywienia.

1. Obowiązuje dezynfekcja rąk przed wejściem na stołówkę.
2. Należy zachować odpowiednią odległość między użytkownikami stołówki, nie dotyczy grup treningowych, które mają ze sobą stały kontakt poza terenem stołówki.
3. COS-OPO opracuje plan sali na czas epidemii wg wytycznych: odległość między blatami stołów powinna wynosić min. 2m, jednak dopuszcza się aby osoby z jednej grupy treningowej siadały przy jednym stole. Przynależność do grupy treningowej określają sami zawodnicy i nie jest to obowiązkiem personelu, aby pilnować zalecanych odległości.
4. COS-OPO określi maksymalną liczbę osób przebywających jednocześnie na stołówce i umieści stosowną informację przy wejściu do stołówki. Pracownicy działu gastronomii, będą kontrolować liczbę obecnych na stołówce.
5. COS-OPO wyznaczy bezpieczne strefy na zewnątrz, dla osób oczekujących na wejście do stołówki.
6. Po zakończeniu jedzenia przez grupę będzie wykonywana dezynfekcja stolika. Po zakończonej dezynfekcji stolik oznaczony napisem: „zdezynfekowano”. Sugeruje się wykonanie kartek/ podkładek z napisem z jednej strony „zdezynfekowano” (zielone tło), z drugiej strony „stolik nie zdezynfekowany!” (czerwone tło).
7. Wydawanie posiłków odbywać się będzie w systemie, w którym uczestnik zgrupowania przy ladzie ostoniętej szybą lub pleksi dokonuje wyboru potraw, które znajdują się po stronie

- personelu w odpowiednich pojemnikach, a personel nakłada wybrane potrawy na talerz i wydaje Uczestnikowi.
8. Należy usunąć dodatki (np. cukier, wazoniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej i wydawać bezpośrednio do zamówienia wg życzenia Uczestników.
 9. Stoły nie mogą posiadać obrusów, zawodnicy będą spożywać posiłki na tacach. Po zakończeniu jedzenia i opuszczeniu stołówki przez grupę, stół musi zostać zdezynfekowany przed tym jak usiądzie do niego kolejna grupa zawodników. Do dezynfekcji stołu obowiązana jest osoba z personelu COS.
 10. Wodę butelkowaną dla Uczestników zgrupowań należy przygotować do wydania przy wyjściu ze stołówki.

Ogólne zasady dotyczące wyżywienia zawarte w Załączniku nr 1 do Zarządzenia.

III. Organizacja i sposób świadczenia żywienia na stołówce

1. COS-OPO wyznaczy i oznakuje bezpieczne strefy na zewnątrz dla osób oczekujących na wejście na stołówkę.
2. Przed wejściem na stołówkę jest informacja o maksymalnej liczbie gości przebywających na stołówce jednocześnie, zgodnie z wytycznymi GIS. Personel nie może przyjąć na teren stołówki więcej Uczestników niż jest to określone.
3. Przed wejściem na stołówkę obowiązuje każdego Uczestnika dezynfekcja rąk. COS OPO zapewnia środki do dezynfekcji rąk przed wejściem i na terenie stołówki.
4. Posiłki są przygotowywane przez personel COS wyposażony w jednorazowe rękawiczki oraz maseczki lub przyłbice zakrywające usta i nos, w pomieszczeniach kuchennych spełniających wymagania określone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną oraz zgodnie z przepisami ogólnymi w zakresie żywienia zbiorowego.
5. Poszczególne grupy treningowe muszą między sobą zachować bezpieczną odległość przed wejściem i na terenie stołówki, z wyłączeniem grup treningowych, które mają ze sobą bezpośredni kontakt.
6. Jadłospis wywieszany jest do informacji Uczestników zgrupowania w widocznym miejscu.
7. Jeśli zawodnik potrzebuje diety eliminacyjnej podyktowanej względami medycznymi musi zgłosić to do dietetyka koordynującego lub innej osoby odpowiedzialnej za łączność z kierownikiem działu żywienia COS-OPO. Dietetyk ma prawo odmówić przyznania diety eliminacyjnej, jeśli jest ona podyktowana innymi powodami niż medyczne.

IV. Wydawanie posiłków.

8. Proces wydawania posiłków koordynuje jedna osoba z personelu kuchni OPO, która jest obecna przez cały czas wydawania posiłków z zachowaniem bezpiecznej odległości od osób pobierających posiłki.
9. Po wejściu do stołówki zawodnik pobiera zdezynfekowaną wcześniej przez personel COS tacę oraz zdezynfekowany komplet sztućców i udaje się do lady, przy której wydawane są posiłki.
10. Podczas pobierania posiłków oraz w trakcie spożywania Uczestnicy i personel COS - OPO są obowiązani zachować bezpieczną odległość. Przy ladach wydawniczych nie przebywa więcej niż jedna grupa.
11. Uczestnik zgrupowania przy ladzie dokonuje wyboru potraw, które znajdują się po stronie personelu w odpowiednich pojemnikach, a personel nakłada na talerz wybrane potrawy ciepłe, pieczywo, wędlina, nabiał, warzywa, sałatki, owoce oraz inne dodatki.
12. Personel COS wyposażony jest w jednorazowe rękawiczki oraz maseczki lub przyłbice zakrywające usta i nos.
13. Po pobraniu posiłku zawodnik udaje się do wyznaczonej strefy, gdzie wraz ze swoją grupą spożywa posiłek. Po zajęciu miejsca przy stole zawodnik nie powinien wracać do strefy wydawania jedzenia, zwłaszcza jeśli przebywa tam już inna grupa, pobierająca posiłki.
14. Stoły nie posiadają obrusów, zawodnicy spożywają posiłki na tacach. Po zakończeniu jedzenia i opuszczeniu stołówki przez grupę, personel COS-OPO dezynfekuje stół zanim usiądzie do niego kolejna grupa zawodników. O zdezynfekowaniu stołu informuje umieszczona na nim informacja.
15. Dopuszcza się, aby osoby z jednej grupy treningowej siadały przy jednym stole.
16. Uczestnicy zgrupowania są obowiązani nosić maseczki zakrywające nos i usta aż do momentu, kiedy usiądą przy stole w celu spożycia posiłku. Po spożyciu posiłku należy ponownie nałożyć maseczkę w celu odniesienia tacy i opuszczenia stołówki.

17. Po zakończeniu posiłku zawodnicy udają się do strefy, w której pozostawiają talerze i brudne naczynia, z zachowaniem ostrożności.

18. Woda butelkowana dla Uczestników zgrupowania będzie przygotowana do pobrania przy wyjściu ze stołówki w porze śniadania.

Opracowała: Urszula Somow

Zatwierdził: Centralny Ośrodek Medycyny Sportowej.