

Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków

1. Personel kuchenny ogranicza kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Odległość między stanowiskami na stołówce szkolnej wynosi co najmniej 1,5 m.
3. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
4. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie na stołówce oraz zasad ograniczenia możliwości ewentualnego rozprzestrzeniania się wirusa. W tym celu:
 - a) stosuje się zmianowe wydawanie posiłków,
 - b) w wyznaczonych godzinach, na stołówce posiłki spożywają uczniowie tej samej grupy.
5. Osoba odpowiedzialna za podawanie uczniom posiłków obowiązana jest do przeprowadzenia uprzedniej dezynfekcji powierzchni, na której spożywany jest posiłek, a także sprzętów służących dzieciom do jego spożycia.
6. Po każdym posiłku blaty, stoły i poręczne krzesła są dezynfekowane przez personel sprzątający.
7. Wielorazowe naczynia i sztućce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub są wyparzane.
8. Na stołówce nie obowiązuje samoobsługa. Posiłki wydawane są przez obsługę.