

Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Odległość między stanowiskami pracy na stołówce szkolnej powinna wynosić 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 - 3 przerwy obiadowe tj.
11:20 – 11:40 – pierwsza przerwa obiadowa
12:25 – 12:45 – druga przerwa obiadowa
13:30 – 13:45 – trzecia przerwa obiadowa
 - b) w miarę możliwości na stołówce powinni spożywać posiłki uczniowie tej samej grupy.
5. Korzystanie z dystrybutora wody pitnej jest możliwe wyłącznie w czasie przerwy pod nadzorem nauczyciela dyżurującego.
6. Po każdym posiłku blaty, stoły i poręcze krzeseł są dezynfekowane przez personel sprzątający.
7. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.