

**PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA PRACY STOŁÓWKI I WYDAWANIA
POSIŁKÓW**

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej.
3. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
4. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
5. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie na jadalni oraz zasad ograniczenia możliwości ewentualnego rozprzestrzeniania się wirusa. W tym celu:
 - 1) stosuje się zmianowe wydawanie posiłków;
 - 2) w miarę możliwości na stołówce powinni spożywać posiłki uczniowie tej samej grupy.
6. Uczeń po wejściu na stołówkę zobowiązany jest do dezynfekcji rąk.
7. Po każdym posiłku blaty stołów i poręczce krzeseł będą dezynfekowane.
8. Cukier i inne dodatki są wydawane przez obsługę.