

### **Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków**

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz innymi pracownikami szkoły.
2. Odległość między stanowiskami pracy na stołówce szkolnej powinna wynosić co najmniej 1,5 m.
3. Jeżeli zachowanie warunku, o którym mowa w ust. 2 jest niemożliwe, wówczas pracodawca zapewnia środki ochrony osobistej, w postaci masek, rękawic ochronnych, fartuchów.
2. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
3. W przypadku kontaktu z uczniami i innymi pracownikami szkoły pracownicy gastronomii powinni stosować maseczkę (rekomendowane maseczki chirurgiczne).
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 miarę możliwości na stołówce powinni spożywać posiłki uczniowie w tych samych grupach,
  - c) odległość między stolikami wynosi co najmniej 1,5 metra.
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 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.
8. Na stołówce obowiązuje samoobsługa. Uczniowie odbierający obiad i zwracający naczynia zachowują min. 1,5 m odległości od siebie.
2. Uczniowie spożywają posiłki podczas trzech 15-minutowych przerw po 4,5 i 6 lekcji, natomiast uczniowie klas I a, I b i II a spożywają obiad na początku 5 lekcji zgodnie z harmonogramem korzystania ze stołówki szkolnej.