Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. W miarę możliwości należy zachować bezpieczną odległość między stanowiskami pracy w kuchni szkolnej i na stołówce.
3. Pracodawca zapewnia środki ochrony osobistej, w postaci masek, przyłbic, rękawic ochronnych, fartuchów.
4. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
5. 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 tej samej grupy,
    c) w przypadku braku możliwości organizacyjnych stosowania zasad z ust. 1 i 2 dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych.
6. Zainstalowana w szkole fontanna wody pitnej zostaje wyłączona do odwołania.
7. 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.
8. Po każdym posiłku blaty, stoły i poręcze krzeseł są dezynfekowane przez obsługę kuchni.
9. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
10. Cukier i inne dodatki są wydawane przez obsługę. Na stołówce nie obowiązuje samoobsługa.