

### **Procedura organizacji spożywania posiłków**

1. Uczniowie klas I – VIII w formie zmianowej spożywają obiad na stołówce (przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy) zachowując 1,5 m odstępu od siebie.
2. Opiekę nad uczniami podczas przerwy obiadowej sprawuje nauczyciel dyżurujący na stołówce w danym dniu.
3. Uczniowie samodzielnie udają się na stołówkę, zachowując wszelkie zasady bezpieczeństwa.
4. Podczas posiłku uczniowie zachowują się zgodnie z zasadami *savoir - vivre* i stosują się do regulaminu stołówki szkolnej.
5. Nauczyciel dyżurujący w stołówce czuwa nad bezpieczeństwem uczniów.
6. W stołówce w czasie posiłków nie mogą przebywać osoby postronne, np. uczniowie niekorzystający z posiłków.
7. Po każdej grupie wszystkie sprzęty: blaty stołów i poręczki krzeseł są dezynfekowane.
8. Wielorazowe naczynia i sztucce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60° C lub wyparzone.
9. Dania, napoje i sztucce wydawane są bezpośrednio przez obsługę zabezpieczoną w środki ochrony osobistej(maseczki, rękawiczki jednorazowe).
10. Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
11. Nie należy organizować poczęstunków oraz wspólnej degustacji potraw.

### **Obowiązki pracowników stołówki szkolnej**

- a) Każdy pracownik ma obowiązek zapoznania się z niniejszą procedurą oraz jest zobowiązany do jej stosowania.
- b) Pracownicy przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- c) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztucców.
- d) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego oraz obieralni.
- e) Dbają o czystość magazynu spożywczego.

f) dbają o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwracają uwagę na ubiór dostawcy: fartuch biały, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia za drzwiami budynku.

Pracownicy stołówki dbają o higienę rąk – często myją mydłem lub środkiem dezynfekującym, nie dotykają okolicy twarzy, ust, nosa i oczu.

h) Personel kuchenny oraz pomocniczy nie może kontaktować się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.