PROCEDURA FUNKCJONOWANIA KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOLNEJ
W CZASIE EPIDEMII COVID-19

1. Na czas działania stołówki w rygorze sanitarnym przygotowywane obiady będą jednodaniowe, z zachowaniem kosztów przygotowania posiłku (tzw. wsad do kotła) w wysokości 3 zł.
2. Stołówka wydaje obiady dla uczniów klas 1 – 3 w godzinach 11.15 – 12.25, dla uczniów klas 4 – 8 w godzinach 13.30 – 13.45.
3. Uczniowie wchodząc na stołówkę zajmują miejsca przy stołkach z zachowaniem zasady, że przy jednym stoliku siedzą uczniowie z jednej klasy.
4. Uczniowie stoją przed wejściem na stołówkę w kolejce, zachowując miedzy sobą dystans i mając osłonięte usta i twarz. Uczniowie mogą zdjąć osłonę twarzy dopiero po zajęciu miejsca przy stoliku.
5. Uczniowie przed przyjściem do stołówki powinni umyć ręce. Każde dziecko wchodząc na stołówkę ma dezynfekowane ręce.
6. Uczniowie odbierają obiad z punktu wydawczego i udają się do wyznaczonego stolika. Dzieci odbierają posiłek pojedynczo, zachowując odstępów w kolejce. Jeżeli jest taka potrzeba, dziecku pomaga nauczyciel opiekujący się grupą.
7. Uczniom nie wolno zmieniać miejsc podczas spożywania posiłku.
8. Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez personel kuchni czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
9. Wielorazowe naczynia i sztućce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C.
10. Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.
11. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
12. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
13. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:
    a) przed rozpoczęciem pracy,
    b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
    c) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
    d) po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
    e) po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
    f) po skorzystaniu z toalety,
    g) po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,
    h) po jedzeniu, piciu.

**Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni**

**1.** Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony osobistej.
**2.** Przywożony towar – produkty spożywcze - muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
**3.** Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do szkoły od strony magazynów kuchennych.

4. Dokumenty dostawy: faktury, etykiety, dowody dostawy itp. powinny znajdować się w kopercie/koszulce wraz z towarem, umieszczone w taki sposób, aby nie uległy uszkodzeniu.
5. Po dostarczeniu towaru dostawca telefonicznie informuje o dostawie, tak aby pracownik mógł odebrać towar.
6. Dostawcy nie mogą wchodzić na teren szkoły ani kontaktować się bezpośrednio z pracownikami; w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.