

Załącznik nr 8

Procedura organizacji pracy stołówki szkolnej.

1. W stołówce szkolnej powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m.
2. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztuców, a także higieny osobistej.
3. Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.
4. Spożywanie posiłków odbywa się w tych samych grupach i z zachowaniem dystansu. Odległość między stolikami wynosi co najmniej 1,5 m, chyba, że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
5. Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
6. Dostawca cateringu udostępnia pojemniki, naczynia i sztucce jednorazowe.
7. Z stołówki zostają usunięte wszelkiego rodzaju dodatki (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę. W stołówce nie ma samoobsługi. Dania i produkty są podawane przez osobę do tego wyznaczoną/ obsługę stołówki.
8. Zwraca się szczególną uwagę na utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, blatów stolików.