

Procedura organizacji żywienia w placówce rok szkolny 2021/2022

1. Osoby wchodzące na stołówkę dezynfekują ręce przed podejściem do miejsca wydawania posiłku oraz sztućców.
2. Obsługa wydaje przygotowane czyste zestawy sztućców wraz z posiłkiem.
3. Wydawanie posiłków powinno się odbywać w systemie zmianowym, z przestrzeganiem środków ochrony tj. dezynfekcja blatów po każdej grupie. Jeżeli jednak jest to niemożliwe przy stoliku powinni znajdować się rówieśnicy z tej samej klasy.
4. W szczególnych przypadkach możliwe jest spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych z uwzględnieniem reżimu sanitarnego, oraz ogólnie przyjętych zasad higieny.
5. Ze stołówki zaleca się usunięcie dodatków ogólnodostępnych tj. sól, cukier, serwetki, wazoniki. W przypadku chęci ze skorzystania z dodatków należy zgłosić się do obsługi stołówki.
6. Pracownicy stołówki powinni ograniczyć do minimum kontakt z nauczycielami oraz uczniami.
7. Stanowiska pracy powinny być oddalone od siebie o minimum 1,5 m. w przypadku, gdy niemożliwym jest zachowanie odległości, pracownicy będą korzystali ze środków ochrony osobistej (rękawiczki, maseczki / przyłbice, płyn dezynfekcyjny).