

Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami. Wyjątek stanowią grupy uczniów odbywających zajęcia praktyczne pod opieką nauczyciela zgodnie z wytycznymi MEN, GIS oraz regulaminu pracowni gastronomicznych.
2. Odległość między stanowiskami pracy na stołówce szkolnej powinna wynosić co najmniej 1,5 m.
3. Jeżeli zachowanie warunku, o którym mowa w ust. 2 jest niemożliwe, wówczas 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) przed wejściem na stołówkę uczniowie myją i dezynfekują ręce,
 - b) stosuje się podczas śniadań 2-zmianowe, a podczas obiadu 3-zmianowe wydawanie posiłków,
 - c) w miarę możliwości na stołówce powinni spożywać posiłki uczniowie tej samej grupy, wg listy przydzielonej do danego stolika z zachowaniem bezpiecznych odległości,
 - d) uczniowie do stołówki wchodzi w maseczkach, odbierają posiłek i sztućce przy okienku, następnie spożywają posiłek i odnoszą naczynia na okienko do zmywalni naczyń stołowych,
6. Osoba odpowiedzialna za wydawanie uczniom posiłków obowiązana jest do przeprowadzenia uprzedniej dezynfekcji powierzchni okienka, a także sprzętu w ekspedycji posiłków
7. Po każdej zmianie spożywania posiłku blaty, stoły i poręcze krzeseł są dezynfekowane przez osobę odpowiedzialną za dezynfekcję stołówki
8. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
9. Cukier i inne dodatki są wydawane przez obsługę. Na stołówce obowiązuje samoobsługa.