

Regulamin stołówki szkolnej 2020 /2021

1. Do warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników, uczniów przed zakażeniem covid – 19.
Korzystanie z posiłków odbywa się w stołówce szkolnej zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.
2. Pracownicy zachowują odpowiednią odległość pomiędzy stanowiskami pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – korzystają ze środków ochrony osobistej.
3. Szczególną uwagę pracownicy zwracają na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztuców, a także higieny osobistej.
4. Wydawanie posiłków odbywa się zmianowo w grupach. Przy zmianowym wydawaniu posiłków odbywa się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
5. Wydawanie posiłków i spożywanie ich odbywa się przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy.
6. Wielorazowe naczynia i sztuce myje się w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub wyparza się.
7. Usunięte zostały dodatki (np. cukier, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydaje się posiłki przez wyznaczonego pracownika szkoły, zaopatrzonego w środki ochrony osobistej.
8. W stołówce nie ma samoobsługi. Uczniowie otrzymują posiłki, sztuce bezpośrednio na stoliki.
9. Personel kuchenny ogranicza do minimum kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
10. Podczas spożywania posiłków obowiązują zasady kulturalnego zachowania.