

Procedura wydawania i spożywania posiłków w stołówce szkolnej

1. Za bezpieczeństwo przygotowania i wydawania posiłków oraz utrzymanie czystości w stołówce odpowiada agent.
2. Wszystkie dzieci, przed wejściem do stołówki, powinny dokładnie umyć ręce, zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalkach.
3. Uczniowie klas 4-8 na wydanie obiadu oczekują w maseczkach.
4. W stołówce może przebywać do 25 uczniów.
5. Uczniowie spożywają obiad zgodnie z ustalonym harmonogramem wydawania posiłków, pod opieką nauczyciela dyżurującego.
6. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez, wyznaczonego przez agenta, pracownika. Dezynfekcja dotyczy w szczególności blatów stołów, krzeseł i miejsca wydawania posiłku.
7. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
8. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
9. Podczas wydawania potraw dzieciom należy bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa.
10. Personel kuchenny ma obowiązek stosować maseczki/przyłbice oraz rękawiczki w trakcie przygotowywania naczyń i wydawania posiłków.
11. Wyznaczona osoba (w maseczce oraz rękawiczkach zmienianych po każdej grupie) podaje dzieciom posiłki i sztucce. Pracownicy kuchni nie powinni mieć bezpośredniego kontaktu z dziećmi.
12. Po spożyciu posiłku dzieci myją dokładnie ręce wodą z mydłem, zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalkach.