

## **Procedury funkcjonowania kuchni i stołówki w Szkole Podstawowej w Straszynie w okresie pandemii koronawirusa SARS-CoV-2**

1. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo obowiązują zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
2. Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej z zapewnieniem prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych, wydawanie posiłków odbywać się będzie podczas czterech przerw dla kl. IV-VIII i w czasie lekcji kl. I-III zgodnie z wyznaczonym harmonogramem dla wszystkich klas.
3. Przy wydawaniu posiłków w stołówce szkolnej będzie zachowana odpowiednia odległość między osobą wydającą a uczniem, wynosząca min. 1,5 m i zachowane zostaną środki ochrony osobistej ( maseczka i rękawiczki u osoby wydającej posiłek)
4. Wielorazowe naczynia i sztućce będą myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub wyparzone.
5. Zaleca się usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej. Dania i produkty będą podawane przez osoby zabezpieczone w środki ochrony osobistej ( maseczki, rękawiczki).
6. Przed wejściem do stołówki szkolnej obowiązuje dezynfekcja rąk.
7. Uczniowie w miarę możliwości będą spożywali posiłek przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy.
8. Po wydaniu posiłków nastąpi dezynfekcja blatów stołów
9. Opłatę za obiady należy uiszczać bezpośrednio na konto.