

Zasady funkcjonowania stołówki szkolnej w okresie epidemii

1. Płatności za obiady i czesne będą przyjmowane w budynku B Szkoły Podstawowej.
2. Dostawcy towarów obowiązują zakaz wejścia na teren kuchni.
3. Dostawy przyjmowane są w przedsionku przed wejściem do magazynu.
4. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzono zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników:
 - Obowiązuje zachowanie odpowiedniej odległości stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej.
 - Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
 - W przypadku kontaktu z uczniami i innymi pracownikami szkoły pracownicy gastronomii stosują maseczkę (rekomendowane maseczki chirurgiczne).
5. Wielorazowe naczynia i sztućce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub podlegają wyparzeniu.
6. Osoby pracujące w kuchni i na stołówce często i dokładne mycie rąk wodą z mydłem albo dezynfekowanie osuszonych dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
7. Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych, zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii. Spożywanie posiłków odbywa się w tych samych grupach i z zapewnieniem przegrody między stolikami o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika.
8. Spożywanie posiłków odbywa się w stołówce szkolnej z uwzględnieniem warunków sanitarno- higienicznych (czyszczenie i dezynfekcja blatów i poręczy krzeseł po każdej grupie).
9. Posiłki wydawane są zmianowo.
10. Dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych, z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
11. Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
12. W szkole nie organizuje się poczęstunków oraz wspólnej degustacji potraw.
13. Ze stołówki szkolnej zostały usunięte dodatki (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej. Mogą być one wydawane tylko bezpośrednio przez obsługę.
14. Dania i produkty podawane są tylko i wyłącznie przez osobę do tego wyznaczoną/obsługę stołówki.
15. Rówieśnicy z danej klasy spożywają posiłek przy jednym stoliku w wyznaczonych miejscach.
16. Dania i produkty podawane są tylko i wyłącznie przez osoby do tego wyznaczone.