

## Żywnienie

1. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności:
  - a. Pracownicy kuchni zobowiązani są do zachowania odległości stanowisk pracy (co najmniej 1, 5 m).
  - b. Pracownicy, o których mowa w pkt 1. stosują środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
  - c. Każdy pracownik dba o utrzymanie wysokiej higieny, dokonuje mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
  - d. Odpady materiałów służących do dezynfekcji oraz zbędne opakowania niezwłocznie po dokonaniu dezynfekcji wyrzucane są specjalne wyznaczonego zamkniętego kosza. Obok kosza lub na nim zamieszcza się informację: „Kosz na odpady materiałów służących do dezynfekcji”.
  - e. Pracownicy wyrzucają zużyte jednorazowe środki ochrony osobistej do zamkniętych, wyłożonych workiem foliowym koszy znajdujących się poza kuchnią.
2. Przy stolikach zachowuje się odległość co najmniej 1,5 m pomiędzy osobami spożywającymi posiłki. Zapewnia się spożywanie posiłków jednej osobie przy jednym stoliku.
3. Pracownik kuchni wydając posiłek, podaje dziecku sztućce.
4. Spożywanie posiłków będzie odbywało się w systemie zmianowym celem zachowania bezpiecznej odległości przy stolikach.
5. Pracownicy obsługi wietrzają pomieszczenie, dokonują dezynfekcji blatów stołów i poręczy krzeseł w jadalni po każdej grupie.
6. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.