## PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

### **Procedura ma na celu:**

określenie zasad bezpiecznego wydawania posiłków w czasie obowiązywania ograniczeń wywołanych epidemią COVID-19

### **Do przestrzegania procedury zobowiązani są:**

wszyscy pracownicy kuchni oraz obsługi zaangażowani w proces wydawania i przygotowywania posiłków.

### **Organizacja pracy kuchni i wydawania posiłków:**

* Przy organizacji żywienia w szkole powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej.
* Szczególnemu nadzorowi poddane jest 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 powinni stosować maseczkę (rekomendowane maseczki chirurgiczne).
* Osobom pracującym w kuchni i na stołówce zaleca się częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem albo dezynfekowanie osuszonych dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
* 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 zachowaniem dystansu.
* Odległość między stolikami wynosi co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika.
* Przy zmianowym wydawaniu posiłków blaty stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie czyszczone są z użycie detergentów.
* W przypadku braku innych możliwości organizacyjnych dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych, z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
* Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
* Zakazane jest organizować poczęstunków oraz wspólnej degustacji potraw czy innych form zbiorowego żywienia.
* Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć.
* Dla żywności dostarczanej przez podmioty zewnętrzne, należy stosować jednorazowe naczynia i sztućce lub postępować zgodnie z wytycznymi dotyczącymi naczyń i sztućców wielorazowego użytku. Pojemniki i sztućce jednorazowe dostarcza dostawca cateringu.
* Należy zadbać o odpowiednie segregowanie zużytych pojemników i sztućców.
* Usunięte zostały dodatki (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej. Mogą być one wydawanie tylko bezpośrednio przez obsługę.
* W stołówce nie obowiązuje samoobsługa i dozowniki do samodzielnego nalewania napojów. Dania i produkty muszą być podawane przez osobę do tego wyznaczoną/obsługę stołówki.
* Posiłki dostarczane przez dostawcę cateringu przywożone w pojemnikach zbiorczych, następnie rozkładane i podawane z wykorzystaniem talerzy i sztućców będących na wyposażeniu szkoły są myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.
* Szczególnemu nadzorowi poddane jest utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.