Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków obowiązująca podczas stanu epidemii

1. W związku z wytycznymi MEN i GIS na czas obowiązywania pandemii wprowadza się wydawanie posiłków w ograniczonej formie szwedzkiego stołu.
2. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz wychowawcami.
3. Odległość między stanowiskami pracy w kuchni powinna wynosić co najmniej 1,5 m.
4. Jeżeli zachowanie warunku, o którym mowa w punkcie 2 jest niemożliwa, wówczas pracodawca zapewnia środki ochrony osobostej w postaci masek, przyłbic, rękawic ochronnych, fartuchów.
5. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
6. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60^0 C.
7. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia możliwości ewentualnego rozprzestrzeniania się wirusa. W tym celu:

a) zaleca sie dezynfekcję rąk przed wejściem na teren stołówki,

b) zaleca się noszenie maseczek w momencie pobierania posiłków,

c) stosuje się ograniczenie ilości osób spożywających jednocześnie posiłek (kontrola ilości osób dokonywana jest przez wychowawcę pełniącego dyżur na stołówce podczas posiłku),

d) zaleca się spożywanie posiłków przy jednym stoliku osób dzielących wspólnie pokój w placówce.

8. Osoba odpowiedzialna za podawanie uczniom posiłków obowiązana jest do przeprowadzenia uprzedniej dezynfekcji powierzchni, na której wydawany jest posiłek.
9. Po każdym posiłku blaty stołów i oparcia krzeseł są dezynfekowane przez personel sprzątający (po kolacji dezynfekcji dokonuje pracownik stołówki).
10. W przerwach między posiłkami zaleca się wietrzenie stołówki.