

Procedura funkcjonowania stołówki w dobie koronawirusa obowiązująca w Szkole Podstawowej im. ks. Stefana Joniaka w Niegowonicach

1. Dostawa towaru:

- 1) towar będzie dostarczany przez dostawców i zostawiany przy bocznych drzwiach stołówki z zachowaniem odpowiednich środków bezpieczeństwa, bez kontaktu z pracownikami kuchni i miejscem ich pracy,
- 2) pracownicy kuchni zabezpieczeni w maseczki i rękawiczki jednorazowe będą odbierać towar i składować w magazynie kuchennym.

2. Przygotowywanie posiłków:

- 1) przed przygotowaniem posiłku opakowania produktów spożywczych - w miarę możliwości - będą myte,
- 2) posiłki przygotowywane będą w pomieszczeniach kuchennych przez pracowników kuchni ze szczególnym zachowaniem bezpieczeństwa i higieny z użyciem maseczek lub przyłbic i rękawiczek jednorazowych.

3. Spożywanie posiłków:

- 1) posiłki będą spożywane w jadalni w małych grupach (1 - 2 dzieci przy stoliku),
- 2) roznoszenie posiłków będzie się odbywało przed wejściem dzieci na jadalnię, bez kontaktu pracowników obsługi kuchni z dziećmi, pomocą będą służyć woźne oddziałowe,
- 3) okienko do wydawania posiłków będzie obniżone w celu zminimalizowania kontaktów.

4. Higiena posiłków:

- 1) po każdej grupie dzieci spożywającej posiłek, pracownik kuchni myje i dezynfekuje stoliki, krzesła i klamki,
- 2) mycie naczyń i sztućców odbywa się w temperaturze min.60 stopni,
- 3) naczynia i sztućce wyparzone są w temperaturze 90 stopni,
- 4) po zakończonych posiłkach pracownicy kuchni myją i dezynfekują jadalnię i kuchnię.

5. Postanowienia ogólne:

- 1) w sprawach nieuregulowanych niniejszą procedurą ostateczną decyzję podejmuje dyrektor szkoły,
- 2) procedura może ulec zmianie zgodnie z nowymi wytycznymi GIS, MZ, MEN.

Sporządziła Iwona Ł. – intendent szkoły.