

## **PROCEDURY ORGANIZACJI ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA NA CZAS EPIDEMII COVID 19 W KUCHNI I STOŁÓWCE**

### **ZESPOŁU SZKÓŁ IM. JÓZEFA CZYŻEWSKIEGO W OPALENIU**

#### **ORGANIZACJA PRACY KUCHNI SZKOLNEJ NA CZAS EPIDEMII COVID 19**

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.
2. Pracownicy kuchni zobowiązani są do zachowania odległości stanowisk pracy (co najmniej 1,5 m).
3. Pracownicy stosują środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
4. Każdy pracownik dba o utrzymanie wysokiej higieny, dokonuje mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.

#### **ORGANIZACJA STOŁÓWKI SZKOLNEJ NA CZAS EPIDEMII COVID 19**

- Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych po zapewnieniu prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych.
- Uczniowie w stołówce szkolnej siadają na wyznaczonych im miejscach.
- Pracownik kuchni wydając posiłek, podaje dziecku sztućce.
- Spożywanie posiłków będzie odbywało się w systemie zmianowym, celem zachowania bezpiecznej odległości przy stolikach.
- Pracownicy obsługi wietrzą pomieszczenie, dokonują dezynfekcji blatów stołów i poręczy krzeseł w stołówce po każdej grupie.
- Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.

p.o. **DYREKTORA SZKOŁY**

  
mgr Katarzyna Zander