

PRZYGOTOWYWANIE, WYDAWANIE I SPOŻYWANIE POSIŁKÓW W STOŁÓWCE SZKOLNEJ

1. Pracownicy kuchni restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych, utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.
2. Pracownicy zachowują odległość między stanowiskami pracy co najmniej 1,5m chyba, że jest to niemożliwe, stosują środki ochrony osobistej.
3. Pracownicy przygotowujący posiłki przebywają tylko na terenie bloku żywieniowego.
4. Pracownicy kuchni przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia, a w szczególności:
 - stosują środki higieny osobistej, tj.: fartuchy, rękawiczki,
 - utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60° C.),
 - po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni,
 - po zakończonej pracy fartuchy ochronne są prane i prasowane,
 - intendent stołówki dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn,
 - intendent stołówki dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Zwraca uwagę na ubiór dostawcy: fartuch, maseczka, rękawiczki oraz na czystość samochodu, którym dostarczany jest towar. Dostarczane pieczywo powinno być zabezpieczone np. przykryte czystym materiałem, papierem. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia w wyznaczonym miejscu na wózku transportowym (początek korytarza).
5. Uczniowie i nauczyciele korzystający z posiłków przed przyjściem do stołówki szkolnej myją ręce mydłem i dezynfekują środkiem na bazie alkoholu.
6. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków, gdzie klasy 0 - III przychodzą ze swoimi wychowawcami:
 - Godzina 10.00 – 10.20 Ob. (3-5 latki) – max. 18 osób
 - Godzina 10.30 – 10.50 Klasy IV - VI – max. 42 osoby
 - Godzina 11.00 – 11.20 Klasy 0 - III – max. 42 osoby
 - Godzina 11.35 – 11.50 Klasy VIIab-VIII – max. 49 osób
7. Obiad spożywany jest z rówieśnikami z danej klasy, gdzie każda osoba ma przypisane miejsce przy stoliku.
8. Zupa, drugie dania oraz sztucce i kompot, podawane są przez pracowników kuchni, zabezpieczonych w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki) bezpośrednio przy stolikach uczniowskich. Po wyjściu osoby stołującej się, naczynia pracownicy kuchni odnoszą do zmywalni.
9. Po każdej grupie spożywającej obiad blaty stołów oraz poręcze krzeseł są dezynfekowane, a stołówka jest wietrzona.
10. Nie przewiduje się wydawania posiłków na zewnątrz szkoły. Rodzic ma prawo odpisać obiad za nieobecnego ucznia w szkole. Odpisu można dokonać zgłaszając dzień wcześniej do godziny 9.00 telefonicznie do intendenci tel. 511743007 lub sekretariatu szkoły 87 6298392. W przypadku nieplanowanej nieobecności ucznia w szkole do chwili dostarczenia informacji o niemożności korzystania z obiadów przygotowany posiłek będzie proponowany chętnym uczniom.