**Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków**

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Odległość między stanowiskami pracy na stołówce szkolnej powinna wynosić co najmniej 1,5 m.
3. Jeżeli zachowanie warunku, o którym mowa w ust. 2 jest niemożliwe, wówczas pracodawca zapewnia środki ochrony osobistej, w postaci masek, przyłbic, rękawic ochronnych, fartuchów.
4. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
5. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie na stołówce oraz zasad ograniczenia możliwości ewentualnego rozprzestrzeniania się wirusa. W tym celu:
6. stosuje się zmianowe wydawanie posiłków,
7. w miarę możliwości na stołówce powinni spożywać posiłki uczniowie tej samej grupy lub zbliżonej wiekowo.
8. Osoby odpowiedzialne za podawanie uczniom posiłków obowiązane są do przeprowadzenia uprzedniej dezynfekcji powierzchni, na której spożywany jest posiłek, a także sprzętów służących dzieciom do jego spożycia.
9. Po każdym posiłku blaty, stoły i poręcze krzeseł są dezynfekowane przez personel sprzątający.
10. Wielorazowe naczynia i sztućce są zmywane w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C.
11. Na stołówce nie obowiązuje samoobsługa.