***PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA OBOWIĄZUJĄCE   
NA TERENIE SZKOŁY PODSTAWOWEJ W PIECNIKU   
W ZWIĄZKU Z ZAPOBIEGANIEM, PRZECIWDZIAŁANIEM   
I ZWALCZANIEM COVID – 19***

**V Procedura organizacji pracy stołówki szkolnej**

1. Pracownik/kierownik firmy cateringowej dostarczający posiłki i produkty do szkoły jest zobowiązany do stosowania własnych środków ochrony osobistej.

2. Posiłki przewożone są w pojemnikach jednorazowych, w termosach transportowych zgodnie z wymogami ustawy o żywieniu zbiorowym.

3. Miejsce wyznaczone na dostarczone w przeznaczonych do tego pojemnikach jest wcześniej dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika firmy cateringowej.

4. Przywiezione posiłki w pojemnikach i termosach transportowych, przed przekazaniem do stołówki szkolnej są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika cateringu.

5. Po zakończonej procedurze dostawy posiłków do szkoły, powierzchnie dotykowe   
w pomieszczeniu, w którym odbywała się dostawa są dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi.

6. Po zakończonej dezynfekcji personel zdejmuje zgodnie z instrukcją jednorazowe środki ochrony osobistej, wyrzuca je do przeznaczonego do tego celu pojemnika oraz przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem dezynfekcyjnym zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk.

7. Przed przystąpieniem do wydawania w jadalni obiadów dla uczniów, pracownik przechodzi procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji środkiem, zgodnie   
z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Następnie stosuje środki ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy zgodnie z instrukcją zakładania   
i zdejmowania maseczki i rękawic jednorazowych.

8. Przed przystąpieniem do spożywania posiłku uczniowie przechodzą procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji.

9. Uczniowie spożywają posiłek w jadalni szkolnej, przy stołach z zachowaniem dystansu społecznego nie mniejszego niż 2 metry.

10. Przy jednym stoliku może spożywać posiłek max. 2 dzieci.

11. Uczniowie siedzą po przeciwnych stronach stołu.

12. W miejscu wyznaczonym w jadalni pracownik wydaje obiad uczniom w naczyniach wielorazowych, wykłada je na zdezynfekowane miejsce.

13. Uczeń siada na wyznaczone miejsce przy stole.

14. Naczynia i sztućce wielorazowego użytku należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60° lub je wyparzać.

15. Po spożyciu posiłku przez uczniów, pracownik firmy cateringowej myje i dezynfekuje stoły i krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.

16. Wskazane wietrzenie pomieszczenia, co najmniej raz na godzinę.