**REGULAMIN STOŁÓWKI SZKOLNEJ**

**W CZASIE EPIDEMII COVID - 19**

1. Przy organizacji żywienia w szkole (kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności, dotyczące zabezpieczenia pracowników. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy, wynosząca min. 1,5 m a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.

2. Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych, zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.

3. Przy wydawaniu posiłków następuje czyszczenie blatów, stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.

4. W przypadku braku innych możliwości organizacyjnych dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.

5. Wielorazowe naczynia i sztućce myje się w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C.

6. Usuwa się dodatki (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru Sali jadalnej a posiłki są wydawane bezpośrednio przez obsługę.

7. Posiłki dostarczane są przez zewnętrzną instytucję w specjalnych termosach i zostawiane w  korytarzu przed wejściem do pomieszczenia kuchni w specjalnie wyznaczonym miejscu. Ogranicza się kontakt pracownika dowożącego posiłki z personelem kuchennym.