

## **Procedury zgodne z wytycznymi GIS, MZ i MEN dla stołówki szkolnej w ZSO Szkole Podstawowej nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi i Oddziałami Dwujęzycznymi im. Orła Białego w Jaworznie podczas covid 19**

**Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzono zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.**

1. Uczniowie są zobowiązani do dezynfekcji rąk przed wejściem na jadalnię.
2. Uczniowie przebywają na jadalni w maseczkach. Mogą je zdjąć tylko w trakcie spożywania posiłku.
3. Korzystanie z posiłków jest bezpieczne w miejscach do tego przeznaczonych. W związku z tym przewidziano dwie strefy spożywania obiadów dla uczniów liceum raz uczniów szkoły podstawowej. Strefy te będą oznakowane w czytelny dla uczniów sposób.
4. Wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków. Uczniom przyporządkowane będą poszczególne miejsca na stołówce szkolnej. Na stolikach znajdą się specjalne oznaczenia a uczniowie będą zobowiązani do ich przestrzegania.
5. Czyszczenie blatów, stołów i poręczy krzeseł środkiem dezynfekującym będzie odbywać się po każdej grupie. Wielorazowe naczynia i sztućce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C.
6. Na jadalni przebywać będą wyłącznie uczniowie, którzy spożywają posiłek. Pozostali uczniowie nie mają tam wstępu.
7. Po zjedzonym posiłku uczniowie natychmiast opuszczają stołówkę zachowując bezpieczną odległość.

8. Klasy 1-3 wchodzą na teren jadalni tylko pod opieką nauczyciela.