***Załącznik nr 9***

**Procedura określająca zasady zachowania bezpieczeństwa przy organizacji żywienia w szkole w trakcie epidemii.**

1. W trakcie trwania epidemii wprowadzono dodatkowe zasady szczególnej ostrożności dotyczącej funkcjonowania stołówki szkolnej.
2. Szczególną uwagę zwracamy na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
3. Pracownicy zachowują odpowiednią odległość stanowisk pracy, wynoszącą min.1.5 m, stosują środki ochrony osobistej( maseczki, przyłbice, rękawiczki).
4. Wielorazowe naczynia i sztućce myjemy w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze min.60 °C lub je wyparzamy.
5. Ze stołów usuwamy serwetki. Dania, produkty i sztućce podawane są przez odpowiednio do tego wyznaczoną osobę( obsługa stołówki) przy okienku wydawki.
6. W stołówce nie odbywa się samoobsługa.
7. W miarę możliwości w stołówce szkolnej odbywa się zmianowe wydawanie obiadów oraz ich spożywanie z rówieśnikami z danej klasy.
8. Przy wejściu do stołówki szkolnej ,uczniowie będą dezynfekować ręce w obecności osób dyżurujących w stołówce.
9. Po każdej grupie odbywa się czyszczenie i dezynfekcja blatów stołów i poręczy krzeseł.
10. Uczniowie korzystający ze stołówki szkolnej mają zakaz przynoszenia niepotrzebnych przedmiotów.
11. Rodzice mają bezwzględny zakaz wchodzenia na stołówkę szkolną, oraz nie mają możliwości odbierania obiadu na wynos, w razie nieobecności ucznia.