

Zasady funkcjonowania jadalni

1. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń jadalni, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów.
2. Osoba wydająca posiłki w sposób szczególny musi dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:
 - a) przed rozpoczęciem pracy,
 - b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
 - c) po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
 - d) po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
 - e) po skorzystaniu z toalety,
 - f) po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,
 - g) po jedzeniu, piciu.
3. W stołówce mogą przebywać tylko klasy wg ściśle ustalonego harmonogramu
4. W trakcie przerw obiadowych na stołówce jest obecny nauczyciel dyżurujący
5. Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez personel czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
6. Przygotowane posiłki należy wydawać przez okienko podawcze. Posiłki odbierają pojedynczo dzieci lub, jeśli jest taka potrzeba, nauczyciel opiekujący się grupą.
7. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez dzieci/uczniów do okienka „zwrot naczyń”, skąd są na bieżąco usuwane przez wyznaczonego pracownika kuchni.