***10.Procedury korzystania ze stołówki szkolnej, przygotowywania i wydawania posiłków, bezpiecznego korzystania ze stołówki***

1. Za bezpieczeństwo dzieci podczas spożywania posiłków w stołówce odpowiedzialni są nauczyciele.
2. Spożywanie posiłków przez uczniów odbywa się w systemie zmianowym, zgodnie z ustalonym harmonogramem.
3. Uczniowie powinni spożywać posiłki w małych grupach.
4. Podczas przechodzenia do jadalni grupy nie powinny się mijać.
5. Nauczyciel może wyjść z uczniami do stołówki dopiero po upewnieniu się, że:
6. poprzednia grupa wyszła ze stołówki,
7. pracownik obsługi wykonał zabiegi higieniczno-sanitarne polegające na dezynfekcji blatów stołów i poręczy krzeseł,
8. pomieszczenie zostało wywietrzone.
9. Przed wyjściem do stołówki nauczyciel zobowiązany jest dopilnować, by uczniowie dokładnie umyli ręce wodą z mydłem, zgodnie z instrukcją poprawnego mycia rąk.
10. Uczniowie powinni wchodzić do stołówki jeden za drugim, w bezpiecznej odległości i bez pośpiechu zajmować wyznaczone miejsca przy stołach.
11. Po posiłek uczniowie podchodzą „gęsiego”, bez tłoczenia się przy stanowisku wydawania posiłków.
12. Porządku w stołówce pilnuje nauczyciel pełniący dyżur.
13. Posiłki uczniom wydaje jedna osoba zaopatrzona w jednorazowe rękawiczki i maseczkę.
14. Posiłki podawane są uczniom na talerzach umytych w temperaturze min. 600C z dodatkiem detergentu lub wyparzane.
15. Po spożyciu posiłku przez uczniów nauczyciel informuje pracownika obsługi o wyjściu z grupy ze stołówki.

**STOŁÓWKA SZKOLNA**

**Do obowiązków pracowników należy:**

-Mycie i dezynfekcja stołówki , krzeseł ,blatów ,klamek, przed spożyciem i po spożyciu obiadu każdej z grup.

-Wydawanie posiłków dla odpowiednich grup.

–Wietrzenie stołówki po posiłku każdej grupy.

-Mycie i wyparzanie naczyń wielokrotnego użytku .

-Używanie środków ochrony – maseczek, rękawiczek.

**PRZYGOTOWANIE POSIŁKÓW**

-Odbiór produktów potrzebnych do produkcji w danym dniu z zachowaniem szczególnej higieny . -Mycie i dezynfekcja stanowisk pracy ,opakowań produktów ,sprzętu kuchennego ,naczyń stołowych, sztućców ,zmywalni oraz pomieszczeń zaplecza kuchennego.

-Przygotowanie potraw zgodnie z normami żywieniowymi .

-Pracujemy w rękawiczkach ,dbamy o higienę .

-Personel kuchenny wykonuje swoją pracę z zachowaniem odpowiedniej odległości .