

PROCEDURY FUNKCJONOWANIA KUCHNI I STOŁÓWKI
SZKOLNEJ NA CZAS PANDEMII

**obowiązująca Publicznej Szkole Podstawowej nr 19 w Kędzierzynie - Koźlu
w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19**

1. Wszyscy pracownicy kuchni zobowiązani są do przestrzegania procedur HCCP. Personel kuchenny zobowiązany jest przestrzegania zasad określonych w wytycznych GIS i wewnętrznej procedurze bezpieczeństwa;
 - ✓ Ograniczyć kontakty z pracownikami szkoły oraz dziećmi,
 - ✓ Zachować odległość stanowisk pracy min. 1,5 m,
 - ✓ Stosować środki ochrony osobistej /maseczki, przyłbice/.
2. Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.
3. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
4. Należy bezwzględnie dbać o czystość, dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego.
5. Na stołówce może przebywać określona liczba uczniów /max.100/.
6. Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez personel kuchni czynności dezynfekcyjno - porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
7. Przygotowane posiłki należy wydawać na ladę podawczą. Posiłki odbierają pojedynczo dzieci lub, jeśli jest taka potrzeba, nauczyciel opiekujący się grupą.
8. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez dzieci na wózki kelnerskie, skąd są na bieżąco odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.
9. Naczynia należy myć w zmywarce z funkcją wyparzania w temperaturze co najmniej 60 stopni z wykorzystaniem środków myjących.