

**PROCEDURA PRZYGOTOWANIA I WYDANIA POSIŁKÓW W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 18
W GDYNI W ZWIĄZKU Z WYSTĄPIENIEM PANDEMII KORONAWIRUSA**

- 1. Wytyczne przeciwepidemiczne GIS,MZ,MEN dla szkół podstawowych oraz funkcjonowania stołówek szkolnych w trakcie epidemii Covid-19*
- 2. Rozporządzenie MEN z dn.14.05.2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19*

**ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA UCZNIÓW SPOŻYWAJĄCYCH POSIŁKI
W STOŁÓWCE SZKOLNEJ**

- przed wejściem do stołówki znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu min.60%
- uczniowie korzystający z posiłków przed wejściem do stołówki dezynfekują ręce płynem.
- uczniowie siedząc przy stołach zachowują odległość.
- na stołówce jednorazowo może spożywać posiłki max 50 osób.
- wprowadza się zmianowe wydawanie posiłków.
- po spożyciu jednej grupy uczniów następuje 10 min przerwy na dezynfekcję i wietrzenie sali. Następnie wprowadza się kolejną grupę.
- drugie danie wydawane jest przy okienku podawczym przez pracowników kuchni z zachowaniem wszelkich środków higieny osobistej (fartuchy, rękawiczki, maseczki)
- pierwsze danie (zupa) jest nalewana do talerzy przez osoby dyżurujące na stołówce. Talerz z zupą i łyżką podawany jest uczniom siedzącym przy stołach.
- sztuczce (widelec, nóż) są zawijane w serwetki jednorazowe i podane na talerz wraz z daniem drugim.
- naczynia i sztuczce są myte i wyparzone w zmywarce w min 70°C

Procedury bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania przez dyrektora