

PROCEDURY JADALNIA

1. Obiady są wydawane wg obowiązującego grafiku znanego uczniom i nauczycielom.
2. Uczniowie schodzący na obiad zostawiają tornistry i okrycie wierzchnie w szafkach
3. Przed wejściem do jadalni obowiązuje procedura dezynfekcji rąk
4. Do spożywania posiłków jadalnię przygotowują pracownicy kuchni:

-dezynfekcja stołów

-wietrzenie

- ustawianie krzeseł

- przygotowanie sztućców-pojemniki(tacki jednorazowe, serwetki)

5. W jadalni przebywają tylko uczniowie jedzący obiady, pod opieką nauczyciela pełniącego dyżur ; nauczyciel dyżurujący stosuje osłonę ust i nosa oraz zachowuje dystans społeczny.

6. Dzieci jedzą obiady przy wyznaczonych stolikach (klasami)

7. Nauczyciele korzystający ze stołówki mają wyznaczony osobny stolik

8. Do okienka dzieci podchodzą pojedynczo zachowując bezpieczną odległość

9. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez uczniów do okienka „Zwrot naczyń”, skąd na bieżąco są odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika.

10. Obowiązuje bezwzględny zakaz wymieniania się produktami znajdującymi się na talerzu

11. Po każdej grupie spożywającej posiłek jadalnia podlega dezynfekcji

Procedury obowiązujące w jadalni zostały opracowane z uwzględnieniem wytycznych Sanepidu, MEN, MZ, GIS dla publicznych i niepublicznych szkół od 1 września 2020 i są uszczegółowieniem procedur obowiązujących na terenie szkoły.

Zobowiązuje się wychowawców klas do zapoznania dzieci z funkcjonowaniem jadalni i zasad spożywania posiłków w dobie zagrożenia epidemiologicznego.