

§ 10

Uczęszczanie uczniów na obiady (Regulamin uzupełniający zasady w stołówce szkolnej SP3 na czas pandemii związanej z wirusem COVID-19)

1. Przed wejściem na stołówkę uczeń myje ręce/dezynfekuje.
2. W czasie pobytu na stołówce zachowuje się kulturalnie, przemieszcza się ostrożnie po stołówce, posiłek spożywa spokojnie i w ciszy.
3. Bloczki obiadowe pobiera ze stołu przy wejściu. Dostępne będą tylko bloczki uczniów, którzy w danym momencie mają wyznaczoną godzinę obiadu.
4. Obiady będą wydawane dla poszczególnych klas w godzinach wyznaczonych w grafiku spożywania obiadów na każdy dzień tygodnia. Grafik będzie wywieszony na drzwiach stołówki, a wychowawca jest zobowiązany do poinformowania o nim swojej klasy.
5. Uczniowie, którzy nie zdążą zjeść obiadu w wyznaczonej danego dnia godzinie mogą skorzystać ze stołówki po 7 i 8 (14.25-14.35; 15.20-15.30) godzinie lekcyjnej.
6. Stołówka wydaje obiady do godziny 15.30
7. W wyznaczonej godzinie uczniowie wchodzi pojedynczo do stołówki, zachowując między sobą dystans 1,5m, pobierają kartę obiadową i zajmują od razu miejsca przy stoliku. Starają się zająć miejsce z kolegą/koleżanką z tej samej klasy.
8. Po zajęciu miejsca pracownik cateringu nalewa z wazy zupę każdemu uczniowi.
9. Po zjedzeniu pierwszego dania uczeń odnosi talerz i ustawia się do lady wydawczej po odbiór drugiego dania z bloczkiem obiadowym.
10. Przy ladzie wydawczej może przebywać w jednym czasie w kolejce maksymalnie 3 uczniów, w odstępach od siebie 1,5 m.
11. Po pobraniu drugiego dania oraz sztuców uczeń siada na swoje miejsce, spokojnie i sprawnie zjada obiad i bez zbędnej zwłoki opuszcza stołówkę.
12. Po obiedzie uczeń powinien umyć ręce.
13. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności:
 - a) Pracownicy kuchni zobowiązani są do zachowania odległości stanowisk pracy (co najmniej 1, 5 m);
 - b) Pracownicy, o których mowa w pkt a) stosują środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów;
 - c) Każdy pracownik dba o utrzymanie wysokiej higieny, dokonuje mycia; i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztuców;
 - d) Odpady materiałów służących do dezynfekcji oraz zbędne opakowania niezwłocznie po dokonaniu dezynfekcji wyrzucane są specjalne wyznaczonego zamkniętego kosza. Obok kosza lub na nim zamieszcza się informację: „Kosz na odpady materiałów służących do dezynfekcji”;
 - e) Pracownicy wyrzucają zużyte jednorazowe środki ochrony osobistej do zamykanych, wyłożonych workiem foliowym koszy znajdujących się poza kuchnią;
14. Pracownicy obsługi kuchni wietrzają pomieszczenie, dokonują dezynfekcji blatów stołów i oparcia krzeseł w stołówce po każdej grupie.
15. Wielorazowe naczynia i sztucce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C, lub są wyparzone.
16. Na czas pandemii sprzedaż bufetowa zostaje zawieszona.