

**Procedura bezpieczeństwa zdrowotnego pracy stołówki i wydawania posiłków  
obowiązujące w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach  
od 28.03.2022 r.**

**Procedura bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków**

§ 1.

**Zapewnienie bezpieczeństwa pracowników przygotowujących i wydających posiłki**

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Pracownicy restrykcyjnie przestrzegają zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych utrzymują wysoki stopień higieny osobistej, w tym dbają o odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.
3. Osobom pracującym w kuchni zaleca się częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem oraz dezynfekowanie osuszonych dłoni środkiem na bazie alkoholu min. 60% .
4. Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
5. Z obszaru sali jadalnej należy usunąć dodatki takie jak ( cukier, sól, wazoniki, serwetki). Mogą one być wydawane tylko przez obsługę. Dania i produkty mogą być wydawane tylko przez osoby do tego wyznaczone/obsługę stołówki.
6. Szczególną uwagę należy zwrócić na wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min 60 °C).
7. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
8. Intendentka stołówki dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar kucharce wystawiając przed magazyn. Dbą o higieniczny odbiór towaru od dostawców. Dostawca nie wchodzi na teren szkoły, towar zostawia odpowiednio zabezpieczony w wyznaczonym miejscu.

§ 2.

**Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego uczniom spożywającym posiłki w stołówce szkolnej i pracowników odbierających posiłki na zewnątrz**

1. Przed wejściem do bloku żywieniowego znajduje się płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%).
2. Uczniowie korzystający z posiłków na miejscu przed przyjściem do stołówki szkolnej myją ręce i dezynfekują środkiem.
3. Osoby spożywające posiłki na stołówce odbierają je przy okienku na tacach.  
Po skończonym posiłku naczynia odnoszą na tacach do okienka zmywalni.
4. Po każdym posiłku odpowiedzialna osoba wyposażona w rękawice, czyści i dezynfekuje blaty stołów, poręczy krzeseł oraz wietrzy jadalnię.
5. Posiłki na wynos dla pracowników szkoły będą wydawane przy wejściu od zaplecza.
6. Pracownik odbierający posiłek zachowując wszelkie środki ostrożności pozostawia naczynie na stoliku w korytarzu i czeka na zewnątrz budynku.
7. Po nałożeniu obiadu przez pracownika stołówki odbiera naczynie ze stolika.

Kwiecień 2022 r.