**Procedura  funkcjonowania kuchni i stołówki w okresie epidemii Covid-19**

**w MSP nr 1 w Piekarach Śląskich**

1. Do regulaminu stołówki dodaje się zapisy procedury, jakie należy zachować w MSP1 w Piekarach Śląskich w okresie epidemii Covid-19.
2. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), należy zachować warunki higieniczne wymagane przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
3. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych.
4. Personel kuchenny musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego. Powinien zwracać uwagę na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
5. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie m.in. przed rozpoczęciem pracy, przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną, po zajmowaniu się odpadami, śmieciami, po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji, po skorzystaniu z toalety, po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa, po jedzeniu, piciu.
6. Posiłki spożywane są w stołówce szkolnej i wydawane rotacyjnie.
7. Godziny wydawania posiłków uzależnione są od organizacji pracy szkoły.
8. Przed wejściem do stołówki i po powrocie ze stołówki dzieci zobowiązane są do umycia rąk mydłem antybakteryjnym/dezynfekcję.
9. Przy zmianie każdej grupy konieczne jest czyszczenie blatów, stołów i poręczy krzeseł oraz przewietrzenie sali.
10. Na stołówce może przebywać tylko jedna grupa wraz z nauczycielem/pracownikiem szkoły, przy czym uznaje się, że uczniowie spożywający posiłek w trakcie danej zmiany obiadowej stanowią grupę. Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez personel szkoły czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
11. Przygotowane posiłki należy wydawać przez okienko podawcze. Posiłki odbiera nauczyciel/osoba opiekująca się grupą.
12. Naczynia po posiłkach są odnoszone przez nauczyciela/pracownika szkoły do okienka „zwrot naczyń”, skąd są na bieżąco odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.
13. Po umyciu, naczynia należy wyparzyć w temperaturze co najmniej 60 stopni z wykorzystaniem środków myjących.
14. Przeprowadzając dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ścisłe przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń
i przedmiotów, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
15. Należy bezwzględnie dbać o czystość, dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, mycie stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.

**Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni**

1. Przywożony towar – produkty spożywcze muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
2. Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do szkoły, przy bramie nr 1 od strony
ul. Szpitalnej, jak najbliżej magazynu kuchennego.
3. Dostawcy nie mogą wchodzić na teren szkoły ani kontaktować się bezpośrednio
z pracownikami; w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.