**Organizacja posiłków**

**Wydawanie posiłków**

* Posiłki będą wydawane zmianowo i w miarę możliwości spożywane przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy (załącznik nr 3).
* Przed posiłkami obowiązkowo i po każdej grupie musi odbywać się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
* Naczynia wielokrotnego użytku i sztućce będą myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60$°$C lub wyparzane.
* Posiłki i sztućce będą wydawane bezpośrednio przez osobę do tego wyznaczoną. Ze stołu zostaną usunięte wszystkie dodatki, np. serwetki.
* Uczniowie powinni przychodzić do stołówki z osłoniętym nosem i ustami. Przed wejściem obowiązkowo myją ręce wodą z mydłem, ewentualnie dezynfekują dłonie. Uczniowie kierują się bezpośrednio do okienka, gdzie wydawane są posiłki. Oczekując na wydanie obiadu zachowują dystans społeczny. Maseczki uczniowie powinni zdjąć dopiero przy stoliku. Po skończeniu posiłku powinni zasłonić nos i usta i opuścić stołówkę.

**Inne postanowienia**

* Uczniowie nie korzystają ze źródełka wody pitnej.

**Stołówka**

* Odległość miedzy stanowiskami pracy powinna wynosić 1,5 m, a jeżeli to niemożliwe – pracownicy powinni używać środków ochrony osobistej.
* Przygotowywanie posiłków odbywa się w rękawicach jednorazowych.
* Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
* Po zakończeniu każdej czynności związanej z przygotowywaniem posiłku należy myć ręce, czyścić z użyciem detergentu oraz dezynfekować wykorzystywane powierzchnie płaskie i sprzęt kuchenny.
* Naczynia wielokrotnego użytku (garnki, miski, inne pojemniki), noże i sztućce wykorzystywane przy przygotowywaniu posiłku będą myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60$°$C lub wyparzane.