

**Procedura postępowania w czasie wydawania posiłków  
w Szkole Podstawowej nr 11 w Będzinie**

1. Ze stołówek należy usunąć zbędne dodatki, tj. pojemnik na cukier, pudełko na serwetki, wazon.
2. Należy wyłączyć źródła i fontanny wody pitnej na terenie szkoły, uczeń może przynieść własną butelkę z wodą.
3. Organizując żywienie w placówce obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników:
  - a) odległość stanowisk pracy,
  - b) środki ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki),
  - c) płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
4. Pracownicy kuchni utrzymują wysoką higienę, myją i dezynfekują stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny, naczynia stołowe oraz sztucce.
5. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60° C i wyparzyć w temperaturze 80° C.
6. Uczniowie korzystają z posiłków na szkolnej jadalni.
7. Wydawanie posiłków będzie się odbywać w sposób zmianowy, czyli od godz.11.00 uczniowie z poszczególnych klas będą przyprowadzani na szkolną jadalnię przez wyznaczonego nauczyciela. Po spożyciu posiłku uczniowie będą odprowadzani do klas.
8. Po każdej klasie będzie się odbywać czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
9. Uczniowie będą zasiadać przy stole w bezpiecznej odległości.