

Zasady zachowania w stołówce Ośrodka

1. Przy organizacji żywienia w Ośrodku (stołówka), 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 1. 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 sztućców.
 - 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 zamkniętych, wyłożonych workiem foliowym koszy znajdujących się poza kuchnią.
2. Przy stolikach zachowuje się odległość co najmniej 1,5 m pomiędzy osobami spożywającymi posiłki.
3. Pracownik kuchni wydając posiłek, podaje sztućce opakowane w serwetki.
4. Spożywanie posiłków będzie odbywało się w systemie zmianowym celem zachowania bezpiecznej odległości przy stolikach.
5. Pracownicy obsługi wietrzają pomieszczenie, dokonują dezynfekcji blatów stołów i poręczy krzeseł w jadalni po każdej grupie.
6. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
7. Uczeń zobowiązany jest przed posiłkiem umyć i zdezynfekować ręce
8. Podczas spożywania posiłków obowiązują zasady kulturalnego zachowania.