

**PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY WYDAWANIA POSIŁKÓW
W FORMIE OBIADU W SZKOLE PODSTAWOWEJ W CZERNINIE W OKRESIE
PANDEMII**

1. Uczniom szkolnym korzystającym z jednego gorącego posiłku w formie dwudaniowego obiadu w ciągu dnia zapewnia się bezpieczne i higieniczne warunki jego spożycia w szkolnej jadalni.
2. Uczniowie korzystają z obiadu w wyznaczonych godzinach dla danej stałej grupy, myją ręce, spożywają posiłek w sposób higieniczny.
3. Pracownik nakładający i wydający posiłek zabezpieczony jest w środki higieny osobistej (rękawiczki i maseczka ochronna, fartuch, czepek ochronny na głowę, posiada badania epidemiologiczne).
4. Po spożyciu obiadu po każdej grupie uczniów dokonuje się czyszczenia, dezynfekcji blatów stołów, krzeseł, klamek.
5. obiady wydawane są w naczyniach i sztućcach jednorazowych, które następnie są segregowane.
6. obiady przygotowuje i przywozi do szkoły firma cateringowa, której pracownik dostarczając obiady na teren szkolny zabezpieczony jest w maseczkę i rękawiczki ochronne.
7. obiady przywożone są w pojemnikach jednorazowych.

Załącznik: Karta kontroli nr 4.

Czernina, dn. 24.08.2021r.

KARTA KONTROLI Nr 4

dezynfekcji powierzchni dotykowych w jadalni – m.in. krzesła, blaty, klamki i powierzchnie płaskie

[illegible]

