
**ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRACOWNIKÓW ROZDZIELNI POSIŁKÓW W SZKOLE PODSTAWOWEJ IM.
RYSZARDA WYRZYKOWSKIEGO W BĘŁDOWIE**

- I. Szkoła zapewnia wyżywienie dzieciom w czasie ich przebywania na terenie placówki.
- II. Posiłki podawane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.
- III. Posiłki dla dzieci odbierane są z rozdzielni tak, aby pracownicy nie mieli kontaktu z opiekunami, wychowawcami dzieci.
- IV. Rozdzielnia będzie wietrzona co godzinę.
- V. Pracownicy rozdzielni:
 1. Dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie nakładane są posiłki;
 2. Myją i dezynfekują ręce.
 - a. przed rozpoczęciem pracy,
 - b. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowania, upieczenia, usmażona,
 - c. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - d. po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
 - e. po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
 - f. po skorzystaniu z toalety,
 - g. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa
 - h. po jedzeniu i piciu;
 3. Myją i dezynfekują ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych.
 4. Bezpieczne przyjęcie posiłków, bez kontaktu z dostawcą. Dostawca zostawi termosy z posiłkami przy wejściu służbowym, po czym pracownik gospodarczy wniesie je do rozdzielni.
 5. Wyrzucają rękawiczki/myją rękawiczki i wyrzucają wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie; jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje/dezynfekuje opakowanie.
 6. Nakładając posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans zgodny z obowiązującymi przepisami.
 7. Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez dyrektora szkoły.
 8. Myją naczynia, sztućce w temperaturze 60 stopni C przy użyciu detergentów do tego służących/wyparzają naczynia i sztućce, którymi były spożywane posiłki.