

3. Przygotowywanie i wydawanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
4. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
5. Pracownicy wydający posiłek w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:
  - 1) przed rozpoczęciem pracy,
  - 2) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do spożycia,
  - 3) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
  - 4) po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
  - 5) po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
  - 6) po skorzystaniu z toalety,
  - 7) po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,
  - 8) po jedzeniu, piciu.
6. W stołówce może przebywać tylko jedna grupa/klasa uczniów pod opieką nauczyciela.
7. Posiłki odbierają pojedynczo dzieci lub, jeśli jest taka potrzeba, nauczyciel opiekujący się grupą.

## § 15

### **Zasady dostarczania i przyjmowania gotowych posiłków dostarczanych przez firmę cateringową**

1. Dostawcy obiadów nie mogą wykazywać objawów chorobowych, obowiązkowo stosują środki ochrony osobistej.
2. Przywożone posiłki– produkty spożywcze - muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.

## § 16

### **Współpraca z pielęgniarką środowiska nauczania i wychowania.**

1. Gabinet profilaktyki zdrowotnej czynny w każdy czwartek, w godz. 9.00 – 10.00, z uwzględnieniem wymagań określonych w przepisach prawa oraz aktualnych wytycznych m.in. Ministerstwa Zdrowia i Narodowego Funduszu Zdrowia.
2. W przypadku zaistnienia konieczności konsultacji w innym czasie– kontakt telefoniczny z pielęgniarką, za pośrednictwem dyrektorem szkoły.