Procedury dotyczące gastronomii
w Szkole Podstawowej w ZS w Kietrzu
w czasie epidemii koronawirusa

1. Posiłki (dwudaniowy obiad) są przygotowywane w kuchni szkolnej.
2. Posiłki wydawane są w jadalni szkolnej. W miarę możliwości posiłki wydawane są dla uczniów z tej samej klasy. Uczniowie spożywają obiady siadając w jadalni z zachowaniem bezpiecznej odległości między osobami, w miarę możliwości spożywają je przy stolikach z rówieśnikami ze swojej klasy.
3. Po posiłkach systematycznie czyści się lub dezynfekuje blaty stołów i poręcze krzeseł.
4. Naczynia i sztućce myte są z dodatkiem detergentów i każdorazowo wyparzane.
5. Przy organizacji żywienia, oprócz warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania zbiorowego żywienia, obowiązują dodatkowo zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników: w miarę możliwości bezpieczna odległość między stanowiskami pracy wynosząca min. 1,5 m, środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
6. W kuchni szkolnej utrzymywana jest szczególna higiena, częste mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń kuchennych.
7. Uczniowie, którzy chorują na alergie pokarmowe mają zapewnioną dietę dostosowaną do schorzenia.
8. W obszaru sali jadalnej usunięte zostały dodatki (np. cukier, wazoniki, serwetki), a sztućce wydawane są bezpośrednio przez obsługę stołówki.