**7. Organizacja posiłków**

**7.4. Inne postanowienia**

* Wyłączamy źródełka wody pitnej, zalecenia higieniczne w przypadku innych dystrybutorów wody zostały wskazane na stronie internetowej GIS.
* Zawieszona zostaje działalność sklepiku szkolnego.

**7.2. Wydawanie posiłków**

* Wydawanie i korzystanie z posiłków musi być bezpieczne – musi odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych - stołówce szkolnej.
* Jeżeli jest to wspólne pomieszczenie należy pamiętać o zachowaniu dystansu.
* Przed posiłkami obowiązkowo i po każdej grupie musi odbywać się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
* Naczynia wielokrotnego użytku i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60C lub je wyparzać.
* **Uczniowie wchodzą na posiłki według przygotowanego harmonogramu, dostępnego na drzwiach stołówki i na internetowej stronie szkoły.**
* Nauczyciele dyżurujący są zobowiązani pilnować dystansu między uczniami oczekującymi na obiad.

**7.1. Stołówka**

Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia w szkole), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo szkoła wprowadza zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników.

* Odległość miedzy stanowiskami pracy powinna wynosić 1, 5 m, a jeżeli to niemożliwe – pracownicy powinni używać środków ochrony osobistej (maseczek, jednorazowych, fartuchów).
* Przygotowywanie posiłków odbywa się w rękawicach jednorazowych.
* Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
* Po zakończeniu każdej czynności związanej z przygotowywaniem posiłku należy myć ręce, czyścić z użyciem detergentu oraz dezynfekować wykorzystywane powierzchnie płaskie i sprzęt kuchenny.
* Naczynia wielokrotnego użytku (garnki, miski, inne pojemniki), noże i sztućce wykorzystywane przy przygotowywaniu posiłku należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60C lub je wyparzać.