# E. Organizacja posiłków

## E1. Stołówka

Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia w szkole) poza warunkami higienicznymi wymaganymi przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzone zostały zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników.

- Odległość miedzy stanowiskami ma wynosić 1,5 m, a jeżeli to niemożliwe – pracownicy muszą używać środków ochrony osobistej.
- Przygotowywanie posiłków odbywa się w rękawicach jednorazowych.
- Szczególną uwagę zwraca się 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 myje się ręce, czyści z użyciem detergentu oraz dezynfekuje wykorzystywane powierzchnie płaskie i sprzęt kuchenny.
- Naczynia wielokrotnego użytku (garnki, miski, inne pojemniki), noże i sztućce wykorzystywane przy przygotowywaniu posiłku myje się w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub je wyparza.

## E2. Wydawanie posiłków

- Wydawanie i korzystanie z posiłków musi być bezpieczne – odbywa się w miejscach do tego przeznaczonych (jadalnie lub stoliki w salach).
- Jeżeli jest to wspólne pomieszczenie dla grup, wprowadza się zmianowość, aby uniemożliwić kontakt ze sobą poszczególnych grup dzieci.
- Przed posiłkami i po każdej grupie obowiązkowo odbywa się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
- Naczynia wielokrotnego użytku i sztućce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub wyparzane.
- W miarę potrzeb i możliwości stosuje się naczynia i sztućce jednorazowe.

## E3. Inne postanowienia

- Źródełko wody pitnej jest wyłączone.
- Wodę dystrybuuje się pod nadzorem opiekuna. W kubkach jednorazowych.