

PROCEDURA

określająca zasady organizacji posiłków w stołówce szkolnej w Szkole Podstawowej w Ropicy Polskiej

w okresie od 01.09.2020 roku do odwołania

1. Przed wejściem do stołówki uczniowie myją/ dezynfekują ręce.
2. Uczniowie klas I – III wchodzi do stołówki szkolnej pod opieką nauczyciela.
3. Opiekę nad uczniami klas IV – VIII podczas posiłku sprawują wyznaczeni nauczyciele pełniący dyżur.
4. Uczniowie zajmują miejsca przy wyznaczonych stolikach zachowując odpowiedni odstęp.
5. Pracownik kuchni wyposażony w środki bezpieczeństwa wydaje uczniom porcje posiłków.
6. Podczas wydawania posiłków w stołówce szkolnej mogą przebywać wyłącznie osoby spożywające posiłek i nauczyciele sprawujący opiekę nad dziećmi.
7. Stołówka wydaje posiłki wg określonego harmonogramu.
8. Po wyjściu ze stołówki uczniowie dezynfekują ręce.
9. Przed rozpoczęciem wydawania i spożywania posiłku w stołówce szkolnej, pracownik obsługi dezynfekuje stoły, krzesła i miejsce wydawania posiłku.
10. Pracownik obsługi myje i dezynfekuje miejsca spożywania posiłków przez dzieci zgodnie z instrukcją w procedurze.

DYREKTOR
Bkra
mgr Beata Kraus