# Organizacja żywienia:

1. Przy organizacji żywienia w szkole wprowadza się zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, oraz zapewnione środki ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
2. Korzystanie z posiłków odbywa się w stołówce szkolnej zapewniającej prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii. Prowadzi się zmianowe wydawanie posiłków oraz, w miarę możliwości, spożywanie ich przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków prowadzi się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie. Uczniowie oddziału „0” spożywają posiłki w swojej sali, po dostarczeniu ich przez personel kuchni.
3. Wielorazowe naczynia i sztućce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub są wyparzane.
4. Posiłki i sztućce wydawane są bezpośrednio przez obsługę. Dania i produkty podawane są przez osobę do tego wyznaczoną - obsługę stołówki.
5. Z obszaru jadalni zostaną usunięte dodatki typu wazoniki, serwetniki, wazy.
6. Dania i sztućce będą podawane przez pracownika kuchni (nie zaleca się samoobsługi).
7. Herbata do II śniadania będzie dostarczana dla uczniów klas 0 – III w termosach przez pracownika kuchni.