**REGULAMIN**

**Zasady funkcjonowania kuchni i stołówki**

**w Szkole Podstawowej im. św. Jana Kantego**

**w Świlczy**

**w roku szkolnym 2021/2022**

1. Personel kuchenny musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego:

* ograniczyć kontakty się z pracownikami szkoły oraz dziećmi,
* zachować odległość stanowisk pracy,
* stosować środki ochrony osobistej.

1. Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.
2. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimów zalecanych w okresie epidemii.
3. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń kuchennych, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
4. Pracownicy kuchni w sposób szczególny muszą dbać o właściwą higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję, m.in.:

* przed rozpoczęciem pracy,
* przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
* po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
* po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
* po zakończeniu procedur czyszczenia, dezynfekcji,
* po skorzystaniu z toalety,
* po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,
* po jedzeniu, piciu.

1. Na stołówce może przebywać tylko jedna grupa wraz z nauczycielem.
2. Następna grupa może wejść na stołówkę po wykonaniu przez personel szkoły czynności dezynfekcyjno-porządkowych i po czasie, który wynika ze specyfikacji produktów użytych do dezynfekcji.
3. Przygotowane posiłki należy wydawać przez okienko podawcze. Posiłki odbierają pojedynczo dzieci lub, jeśli jest taka potrzeba, nauczyciel opiekujący się grupą.
4. Naczynia po posiłkach są odnoszone pojedynczo przez dzieci/uczniów do okienka „zwrot naczyń”, skąd są na bieżąco są odbierane do mycia przez wyznaczonego pracownika kuchni.
5. Naczynia należy myć w zmywarce z funkcją wyparzania w temperaturze co najmniej 60 stopniz wykorzystaniem środków myjących.

**Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni**

1. Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony osobistej.
2. Przywożony towar – produkty spożywcze - muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
3. Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do szkoły od strony magazynów kuchennych.
4. Dokumenty dostawy: faktury, etykiety, dowody dostawy itp. powinny znajdować się w kopercie wraz z towarem, umieszczone w taki sposób, aby nie uległy uszkodzeniu.
5. Po dostarczeniu towaru dostawca telefonicznie informuje o dostawie, tak aby pracownik mógł odebrać towar.
6. Dostawcy nie mogą wchodzić na teren szkoły ani kontaktować się bezpośrednio z pracownikami; w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.

Dyrektor Szkoły Grzegorz Patruś