**Regulamin korzystania z jadalni**

**w SP w Konarach zgodnie z wytycznymi MEN i GIS**

1. W stołówce szkolnej, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności.
2. Pracownicy zobowiązani są do zachowania odległości stanowisk pracy wynoszących min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe dyrektor zapewnia środki ochrony osobistej pracownikom.
3. Każdy pracownik dba o utrzymanie wysokiej higieny stanowiska pracy, dokonuje mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
4. Pracownicy odbierający produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne.
5. Korzystanie z posiłków odbywa się w miejscu do tego przeznaczonym, tj. stołówka szkolna, zapewniającym prawidłowe warunki sanitarno- higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii.
6. Spożywanie posiłków odbywa się w systemie zmianowym (spożywane co 15 min. przez grupy rówieśnicze z danej klasy), celem zachowania bezpiecznej odległości przy stolikach.
7. Przy stolikach należy zachować odległość co najmniej 1,5 m pomiędzy osobami spożywającymi posiłki. Zapewnia się spożywanie posiłków dwóm osobom przy jednym stoliku.
8. Przed wejściem na stołówkę uczeń jest zobowiązany umyć ręce mydłem z wodą oraz/lub je zdezynfekować.
9. Pracownicy wydający posiłek, podają dziecku talerz oraz sztućce.
10. Pracownicy obsługi wietrzą pomieszczenie, dokonują dezynfekcji blatów stołów i poręczy krzeseł w jadalni po każdej grupie.
11. Naczynia oraz sztućce wielorazowego użytku należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 stopni Celsjusza lub myć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i je wyparzać.