

**Procedury bezpieczeństwa pracy stołówki i wydawania posiłków
w Szkole Podstawowej nr 12 w Płocku**

1. Stołówka w Szkole Podstawowej nr 12 w Płocku jest miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez pracowników stołówki szkolnej dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 12 w Płocku.
2. Przyjęcia i dostawy towarów odbywają się zgodnie z zaleceniami i wytycznymi GIS, MEN i MZ.
3. Na terenie kuchni i zaplecza kuchennego mogą przebywać tylko i wyłącznie pracownicy kuchni oraz intendent.
4. Personel kuchenny powinien ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
5. Posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i z systemem HACCP, z zachowaniem szczególnej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
6. Posiłki wydawane są z zachowaniem zasady ograniczenia liczby uczniów przebywających jednocześnie na stołówce. W tym celu stosuje się zmianowe wydawanie posiłków.
7. Nadzór nad uczniami w stołówce szkolnej sprawują wychowawcy świetlicy i pomoce nauczyciela.
8. Po każdym posiłku /każdej grupie uczniów blaty, stoły i poręcze krzeseł są dezynfekowane.
9. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C i wyparzać je.
10. Podczas wydawania obiadów zabrania się pobytu w pomieszczeniach stołówki osobom niespożywającym posiłków.
11. Każda osoba uprawniona do korzystania z posiłków w stołówce szkolnej Szkoły Podstawowej nr 12 w Płocku zobowiązana jest do bezwzględnego przestrzegania zasad higieny i powyższych procedur.