**Gastronomia**

**1.** Należy wyłączyć źródełka i fontanny wody pitnej, zapewnić korzystanie z innych dystrybutorów przez uczniów pod nadzorem opiekuna; zalecenia higieniczne w przypadku innych dystrybutorów wody zostały wskazane na stronie internetowej GIS

**2.** Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków),zapewnia się odległość stanowisk pracy 1,5 m

**3.** Pracownicy wyposażeni zostają w środki ochrony osobistej(rękawiczki, fartuchy, maseczki).

**4.** Zwraca się szczególną uwagę na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.

**5.** Posiłki dla uczniów wydawane są zmianowo.

**6.** Jedna grupa korzystających ze stołówki to 12 uczniów.

**7.** Po każdej grupie wykonuje się czyszczenie i dezynfekcję blatów stołów i poręczy krzeseł.

**8.** W przypadku usługi zewnętrznej cateringu używa się naczyń i opakowań jednorazowego użytku.

**9.** Naczynia wielorazowe i sztućce poddaje się procesowi mycia w zmywarkach z dodatkiem detergentu w temperaturze min. 60°C lub je wyparza.

**10.** Naczynia i sztućce wielorazowego użytku stosowane w szkole powinny być myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60stC (zaleca się zmywarkę z funkcją wyparzania, a jeśli jej nie ma – wyparzanie gorącą wodą po myciu) lub myte w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzane.

**11.** Posiłki dostarczane przez firmę cateringową do tej pory były przywożone w pojemnikach zbiorczych, rozkładane w szkole na talerze i tam zapewnione zostały sztućce i naczynia, taki sposób podawania posiłków może być kontynuowany, pod warunkiem, że naczynia i sztućce wielorazowego użytku stosowane w danej placówce będą myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.