

**Wytyczne dla pracowników bloku żywieniowego  
w Publicznej Szkole Podstawowej nr 2 w Sokolowie Podlaskim  
od 1 września 2020 r.**

Przy organizacji żywienia w instytucji, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzić następujące wytyczne:

1. Do pracy mogą przychodzić jedynie osoby zdrowe, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną.
2. Przed wejściem do kuchni należy zmierzyć temperaturę ciała, a następnie umyć i zdezynfekować ręce płynem odkażającym, założyć odzież ochronną, rękawiczki jednorazowe oraz maseczkę.
3. Przed przystąpieniem do pracy przeprowadzić mycie i dezynfekcję stanowisk (blaty, sprzęt kuchenny).
4. W miarę możliwości zachować co najmniej 1,5 m odległości między stanowiskami pracy.
5. Podczas pracy zwracać szczególną uwagę na utrzymanie wysokiej higieny (regularne mycie rąk wodą z mydłem), mycie i dezynfekcję stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
6. Naczynia i sztućce należy myć dokładnie z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C, wyparzać je.
7. Często wietrzyć pomieszczenia i włączać klimatyzację.
8. Po zakończonej pracy należy umyć starannie blaty, podłogi, klamki wodą z detergentem i zdezynfekować je. Należy codziennie prać zużytą odzież roboczą.
9. Zamówiony towar przyjmować od dostawców przed budynkiem szkoły. Produkty spożywcze przekładać do własnych, wcześniej zdezynfekowanych pojemników.
10. Zabrania się przebywania w kuchni osób z zewnątrz, w tym dostawców towarów (odpowiedzialny kierownik zmiany)
11. W przypadku zauważenia u pracownika niepokojących objawów infekcji dróg oddechowych powinien on skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną, a następnie powiadomić dyrektora szkoły.