**PROCEDURA**

**dotycząca gastronomi w Szkole Podstawowej nr 3 im. Małego Powstańca w Ząbkach**

1. W budynku szkoły zostały wyłączone źródełka i fontanny wody pitnej.
2. Organizacja żywienia odbywać się będzie na stołówce szkolnej.
3. Pracownicy stołówki są zabezpieczeni epidemiologicznie w środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
4. Pracownicy stołówki są zobowiązani do utrzymania wysokiej higieny, mycia
i dezynfekcji stanowisk, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
5. Posiłki są wydawane zmianowo.
6. Po każdym wydaniu posiłku czyszczone są blaty, stoły, poręcze krzesła.
7. Wielorazowe naczynia i sztućce będą myte w zmywarce z dodatkiem detergentów

w temperaturze minimum 60$℃$.