**Procedura organizacji żywienia w ZSA**

Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności:

1. Pracownicy kuchni zobowiązani są do zachowania odległości stanowisk pracy  
    (co najmniej 1,5 m).
2. Pracownicy, o których mowa w pkt 1. stosują środki ochrony osobistej (fartuchy,  
    a także podczas wydawania posiłków maseczki lub przyłbice i rękawiczki jednorazowe).
3. Każdy pracownik dba o utrzymanie wysokiej higieny, dokonuje mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych   
   oraz sztućców.
4. Pracownik zobowiązany jest do częstego mycia rąk mydłem **TENZI Sapone DEZ Ekstra** i wytarcia ich do sucha przy pomocy ręcznika papierowego, w szczególności **:**
5. przed rozpoczęciem pracy
6. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia
7. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną
8. po zajmowaniu się odpadami, śmieciami
9. po zakończeniu procesu czyszczenia i dezynfekcji
10. po skorzystaniu z toalety
11. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa
12. po jedzeniu, piciu, przed przystąpieniem do pracy,
13. Procesy mycia i dezynfekcji powierzchni oraz sprzętów przeprowadzane są   
    po każdym skończonym dniu pracy lub w zależności od potrzeb, przy pomocy płynu **TENZI Gran Qat** przeznaczonego do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością.
14. Odpady materiałów służących do dezynfekcji (zużyte ręczniki papierowe) oraz zbędne opakowania niezwłocznie po dokonaniu dezynfekcji wyrzucane są do specjalnie przygotowanego na ten cel kosza z workiem foliowym. Do tego samego kosza należy wyrzucać rękawiczki jednorazowe po skończeniu wydawania posiłków. Obowiązkowo raz dziennie na koniec dnia kosz należy opróżnić, poprzez zawiązanie worka i wyniesienie go do kontenera z odpadami zmieszanymi.

Konsumowanie posiłków odbywa się na stołówce szkolnej. Uczniowie korzystający   
z wyżywienia spożywają posiłki tylko przy wyznaczonym stoliku razem ze współlokatorami   
z pokoju, w którym zostali zakwaterowani.

**Nie ma możliwości zmiany miejsca na stołówce szkolnej przez cały czas pobytu w internacie**.

Zostały wyznaczone godziny posiłków:

Od poniedziałku do piątku:

Śniadanie 7:00-7:30

Obiad 13:45-15:00

Kolacja 18:00-18:30

Od soboty do niedzieli:

Śniadanie 10:00-10:30

Obiad 14:00-14:45

Kolacja 18:00-18:30

Poza tymi godzinami okienko wydające posiłki jest zamknięte i nie ma możliwości otrzymania dań i produktów.

Okienko otwierane jest wyłącznie na czas wydawania posiłku. Pracownicy kuchni wydają pełny posiłek na tacy, razem ze sztućcami, napojem i serwetką. Nie wydajemy nic za okienko   
do użytku wspólnego przez wszystkich mieszkańców internatu.

Chleb do posiłków wydawany jest w woreczkach po 2 kromki.

Z obrębu stołówki szkolnej zostają usunięte wszelki dodatki np. cukier, serwetniki itp.   
Jest możliwe otrzymanie saszetki z cukrem, dodatkowej porcji chleba, porcji dżemu lub miodu przez młodzież korzystającą z posiłków, po wcześniejszym poproszeniu personelu kuchni w trakcie serwowania posiłków.

Pracownicy obsługi lub wychowawcy, dokonują dezynfekcji blatów stołów oraz poręczy krzeseł w jadalni po każdym posiłku za pomocą **TENZI Gran Qat**   
i jednorazowego ręcznika papierowego i dokładnie wietrzą pomieszczenie.

Wielorazowe naczynia i sztućce po każdy posiłku są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu i wyparzane zgodnie z zaleceniami w temperaturze co najmniej 85°C.