**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. Każdy pracownik dba o utrzymanie wysokiej higieny, dokonuje mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych
oraz sztućców.
3. Pracownik zobowiązany jest do częstego mycia rąk mydłem **TENZI Sapone DEZ Ekstra** i wytarcia ich do sucha przy pomocy ręcznika papierowego, w szczególności **:**
4. przed rozpoczęciem pracy
5. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia
6. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną
7. po zajmowaniu się odpadami, śmieciami
8. po zakończeniu procesu czyszczenia i dezynfekcji
9. po skorzystaniu z toalety
10. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa
11. po jedzeniu, piciu, przed przystąpieniem do pracy,
12. 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.
13. 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.
14. Rekomenduje się ograniczenie kontaktów personelu kuchennego i pracowników administracji oraz obsługi sprzątającej z uczniami oraz nauczycielami.

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.