

Regulamin stołówki szkolnej

1. Na stołówce szkolnej powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. **1,5 m**.
2. Rekomenduje się zmianowe wydawanie posiłków lub w miarę możliwości - spożywanie ich przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
3. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. **60°C** lub je wyparzać.
4. Dodatki (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetki) są usunięte z obszaru sali jadalnej i wydawane bezpośrednio przez obsługę
5. Dania i produkty podawane są przez osobę do tego wyznaczoną/obsługę stołówki.
6. Jeżeli posiłki przechowywane są w pojemnikach zbiorczych, następnie rozkładane i podawane z wykorzystaniem talerzy i sztućców będących na wyposażeniu stołówki, to naczynia wielorazowego użytku są myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.