**PROCEDURA KORZYSTANIA WYCHOWANKÓW INTERNATU Z WYŻYWIENIA W STOŁÓWCE INTERNATU X LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO W BIAŁYMSTOKU W SYTUACJI ZAGROŻENIA ZAKAŻENIA EPIDEMICZNEGO COVID-19**

W związku z zagrożeniem epidemiologicznym wprowadza się następujące zasady korzystania ze stołówki internatu:

1. Karty żywieniowe przekazuje wychowankowi wychowawca( w dniu przyjazdu do internatu pobiera je w momencie zakwaterowania )
2. Posiłki wydawane będą w następujących porach:

**ŚNIADANIE:**

06.45 -7.20 I TURA ŚNIADANIA wychowankowie internatu XLO

***7.20-7.30 dezynfekcja i wietrzenie stołówki***

7.30-7.55 Wychowankowie Internatu ZSNr 16

***7.55-8.00 dezynfekcja i wietrzenie stołówki***

8.00-8.30 II TURA ŚNIADANIA wychowankowie internatu XLO

**OBIAD :**

13.00 - 14.00 Wychowankowie i uczniowie ZSNr 16

***14.00-14.15 dezynfekcja i wietrzenie stołówki***

14.15-17.15 wychowankowie internatu XLO

**KOLACJA:**

18.00 - 18.30 Wychowankowie Internatu ZSNr 16

***18.30-18.40 dezynfekcja i wietrzenie stołówki***

18.40-19.40 wychowankowie internatu XLO

1. **Przed wejściem do stołówki bezwzględnie obowiązuje dezynfekcja rąk preparatem na bazie alkoholu ustawionym przed wejściem do pomieszczenia.**
2. Wychowanek ,jeżeli nie da się zachować dystansu społecznego min. 1,5 m wchodzi do stołówki drzwiami wejściowymi **(WEJŚCIE)** w maseczce ,przyłbicy lub osłonie na usta i nos np. chustka, szaliczek.
3. **Wychowanek zawsze, również w stołówce zachowuje bezpieczną (1,5metra)** odległość od innych wychowanków, wychowawców , pracowników internatu.
4. Wychowanek po wejściu do stołówki kieruje się zachowując dystans społeczny 1,5 m do okienka wydawalni. Tam do pojemnika w wydawalni przekazuje osobie obsługującej swoją kartkę żywieniową na dany posiłek.
5. Wychowanek oczekuje na wydanie przez obsługę(przy śniadaniu i kolacji otrzymuje na tacy sztućce i talerz ewentualnie posiłek na talerzu i samodzielnie nakłada potrawy wystawione na stole szwedzkim, przy obiedzie otrzymuje cały posiłek na tacy )
6. Wychowanek kieruje się spokojnie **na swoje wyznaczone miejsce przy stole(obowiązuje nakaz korzystania tylko z wyznaczonych stołów wg grafiku).**
7. Po konsumpcji, wychowanek stara się zostawić po sobie czyste miejsce ( okruchy zbiera na tacę, ewentualne rozlanie wyciera serwetką znajdującą się na tacy).
8. Wychowanek odnosi tacę z używanymi naczyniami i sztućcami do okienka zmywalni.
9. Wychowanek wychodzi ze stołówki drzwiami wyjściowymi **(WYJŚCIE),** zawsze pamiętając o zachowaniu bezpiecznej odległości (1,5 metra).
10. Po każdym posiłku stołówka będzie dezynfekowana środkiem dezynfekcyjnym przez wyznaczonego pracownika internatu oraz wietrzona .
11. Pracownicy kuchni stosują zasady przygotowania i wydawania posiłków zgodnie z zasadami HACCP ,GHP, GMP oraz zasadami zapobiegania zakażeniu COVID-19.
12. Osoby pracujące w kuchni każdorazowo poddają wyparzeniu w temp. min. 60 stopni C wszystkie naczynia i sztućce oraz dezynfekują tace i powierzchnie robocze.
13. Kucharki wydają posiłki w rękawiczkach jednorazowych oraz osłaniają usta i nos maseczką lub przyłbicą i zachowają dystans od konsumentów oraz między sobą 1,5 m.
14. Intendent przyjmuje towar w rękawicach oraz osłania usta i nos przyłbicą lub maseczką , dostawy przyjmuje zachowując dystans 1,5 m dezynfekuje codziennie i po każdej dostawie powierzchnie robocze .
15. Kierownik internatu i wychowawca dyżurujący stosują zasady przyjęte w sytuacji zagrożenia Covid-19 i sprawują nadzór nad przestrzeganiem w/w zasad przez wychowanków i pracowników.