

Zasady żywienia w bursie

Przygotowywanie posiłków

1. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny i zasad ostrożności.
2. Pracownicy kuchni myją i dezynfekują ręce przed rozpoczęciem pracy, przed kontaktem z żywnością, po zajmowaniu się odpadami i innymi czynnościami niezwiązanymi z przygotowywaniem posiłków.
3. Odbierając produkty żywnościowe od dostawców z zewnątrz, zakładają rękawiczki, maseczki ochronne lub przyłbice.
4. Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty środkami dezynfekcyjnymi, będącymi na wyposażeniu bursy.
5. Zmywają naczynia i sztućce w zmywarce w temperaturze nie niższej, niż 60 stopni C.
6. Personel kuchenny nie kontaktuje się bezpośrednio z wychowankami.

Wydawanie posiłków

1. Posiłki wydawane są z zachowaniem wszelkich środków ostrożności i bezpieczeństwa oraz przepisami bhp.
2. Personel kuchenny wydaje posiłki, indywidualnie dla każdego wychowanka.
3. Personel wydający posiłki zaopatrzony jest w maseczkę lub przyłbicę, rękawiczki, fartuch oraz czepek.
4. Zawiesza się do odwołania formułę „szwedzkiego stołu”.

Spożywanie posiłków

1. Zobowiązuje się do zachowania wszelkich zasad bezpieczeństwa przy spożywaniu posiłków.
2. Do stołówki wychowanek udaje się w maseczce, którą może zdjąć dopiero bezpośrednio przed rozpoczęciem posiłków.
3. Przed wejściem do pomieszczenia - stołówki obowiązują dezynfekcja rąk.
4. **W stołówce przy jednym stoliku mogą spożywać posiłki osoby zakwaterowane w tym samym pokoju.**
5. Obowiązuje zakaz wynoszenia posiłków ze stołówki.