

Zasady funkcjonowania stołówki- procedury

1. Personel kuchenny musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego.
2. Na stołówce może przebywać w jednym czasie max.27 osób
3. Stoliki muszą być dezynfekowane po każdej grupie przebywającej na stołówce.
4. Dania będą podawane przez osobę do tego wyznaczoną.
5. Uczniowie w kolejce jak i w czasie spożywania posiłku są zobowiązani do zachowania 1,5 metrowego dystansu. Ponadto czekający w kolejce na korytarzu, muszą nosić maseczki.