**Procedura dotycząca dostarczanie posiłków przez firmę zewnętrzną**

1. Posiłki dostarczane do szkoły może zapewniać tylko sprawdzona, zarejestrowana przez Państwową Inspekcje Sanitarną firma zewnętrzna, spełniającą wymagania dotyczące prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.
2. W sytuacji ryzyka epidemicznego od dostawcy posiłków wymagane jest spełnienie rygorów sanitarnych zapewniających uczniom bezpieczeństwo.
3. Firma cateringowa nie powinna prowadzić dostaw posiłków do miejsc o podwyższonym ryzyku występowania koronawirusa.
4. Firma cateringowa powinna zagwarantować, że poza przestrzeganiem standardów higieny i bezpieczeństwa dotyczących żywności (wdrożenie systemów oraz certyfikatów GMP/GHP oraz HACCP) wprowadziła nowe, zaostrzone procedury zobowiązujące do:
5. przygotowywania i przewożenia posiłków tylko przez zdrowych pracowników (codzienne kontrole temperatury).Osoby chore i wykazujące objawy chorobowe nie powinny ani przygotowywać ani dostarczać posiłków.
6. noszenia przez osoby zajmujące się przygotowywaniem żywności jednorazowych rękawiczek, maseczek, czepków i specjalnych fartuchów ochronnych,
7. czyszczenia płynami dezynfekującymicałego sprzętu do przygotowywania żywności,
8. posiadania stanowisk do dezynfekcji rąk,
9. zachowania odpowiednich warunków w trakcie transportu (higiena i temperatura transportu, odpowiednie pojemniki transportowe itd.) oraz wyposażenia przewożących posiłki w zestawy rękawiczek jednorazowych oraz płynów do dezynfekcji.
10. Pracownik firmy cateringowej przekazujący posiłki oraz pracownik szkoły, który je przyjmuje powinni zachować niezbędne środki ostrożności: mieć osłoniętą twarz maseczką, na rękach rękawiczki jednorazowe, zachować bezpieczny odstęp.
11. Osoba dostarczająca posiłki do szkoły powinna myć lub dezynfekować ręce przed i po każdej dostawie. W przypadku stosowania rękawiczek powinny być one zmieniane często, szczególnie po wszelkich czynnościach niezwiązanych z żywnością. Używanie rękawiczek nie może zastąpić mycia rąk.
12. Odbiór pojemników z zamówionym posiłkiem powinien odbywać się sprawnie, aby ograniczyć czas przebywania osób z zewnątrz na terenie szkoły do niezbędnego minimum.
13. Przed wniesieniem opakowań z posiłkiem do pomieszczenia, w którym zostaną rozpakowane powinny być one zdezynfekowane (istnieje ryzyko, że koronawirus będzie obecny na opakowaniu) przez pracownika obsługi (woźna).
14. Pracownik szkoły powinien otwierać opakowania z dostawy w rękawiczkach albo myć lub dezynfekować ręce po dotknięciu opakowań.
15. Dostarczone do szkoły posiłki muszą być przechowywane we właściwej temperaturze dla potraw ciepłych i potraw serwowanych na zimno.
16. Przed podaniem posiłków uczniowie powinni dokładnie umyć ręce.