

Протокол
для працівників харчоблоку Класичної гімназії при Львівському національному
університеті імені Івана Франка

1. Чітко дотримуватися санітарних та протиепідеміологічних заходів (постійно використовувати маски або респіратори, захисні окуляри або захисні щитки халати та рукавички, змінювати їх, проводити дезінфекцію рук).
2. Здійснювати харчування гімназистів відповідно до затвердженого графіку.
3. Не дозволяється організація мультипрофільного харчування за типом шведського столу та/або шляхом самообслуговування.
4. Працівник їдальні, який видає страви або здійснює розрахунок, повинен одягати захисну маску так, щоб були покриті ніс та рот, одноразові рукавички та регулярно їх змінювати відповідно до процесів роботи.
5. Дотримуватися правил особистої гігієни: після кожного зняття засобів індивідуального захисту (захисних масок, одноразових рукавичок) перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту працівник повинен ретельно вимити руки з милом або обробити антисептичним засобом.
6. Здійснювати дезінфекцію приміщення, обов'язкове провітрювання, одночасно відчиняючи двері та вікна впродовж 30 хвилин.
7. Усю буфетну продукцію реалізовувати в індивідуальному пакуванні.
8. Забезпечити роздачу попередньо фасованої харчової продукції відповідно до норм харчування у закладах освіти, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. №1591 у разі неможливості забезпечення учнів гарячим харчуванням.
9. Усі продукти, які постачаються в оригінальній герметичній упаковці (молоко, молочнокислі продукти, соки, консерви, олія тощо), промивати під проточною водою, просушувати та укладати на зберігання в коморі.
10. Систематично проводити термічну обробку посуду та столових приборів.

Директор гімназії



Джала Ю.С.