

УПУТСТВА ЗА КУВАРИЦЕ

- ❖ Обавезно примењивати све опште мере заштите из упутства за све запослене
- ❖ Пре почетка рада дезинфиковати све радне површине и столове у кухињи и трпезарији, а након рада механички очистите/орибају простор и спреме за другу смену, да не угрожавају друге запослене
- ❖ Обавезно носити маску приликом припреме хране, редовно прати и дезинфиковати руке пре и после припреме оброка
- ❖ Дезинфиковати прибор за јело пре и после сервирања оброка
- ❖ Сервирати оброке тако да је размак између ученика 2 метра
- ❖ Редовно механички чистити/рибати радни простор и обавезно дезинфиковати пре почетка рада и након завршетка смене
- ❖ Физички одвојити место за одлагање отпада од простора где се припрема и сервира храна
- ❖ Обезбедити посебно место за одлагање искоришћених маски и рукавица, које се бацају у кесе и када су пуне затварају се и одлажу у контејнере
- ❖ Током поделе ужине/оброка не сме се вршити наплаћивање-узимање новца (наплаћивање оброка мора вршити друга особа која за то време не сме имати било какав контакт са храном)
- ❖ Свакодневно водити евиденцију о спроведеним активностима
- ❖ Уколико запослени има потребу да излази ван школе у току радног времена, ради обављања приватног посла и сл., обавезно мора уписати време изласка и време уласка у школу у књигу евиденције