

**Zarządzenie Dyrektora Miejsko-Gminnego Ośrodka Kultury i Rekreacji w Mroczy
nr 16/2020
z dnia 14 maja 2020**

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Ministra Zdrowia zarządzam procedurę przyjmowania klientów zewnętrznych na posiłki w stołówce Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Mroczy:

1. Drzwi klientowi są otwierane, po uprzednim zadzwonieniu dzwonkiem znajdującym się na zewnątrz drzwi wejściowych.
2. Pracownicy otwierają drzwi w przyłbicy lub maseczce ochronnej i natychmiast jeszcze na zewnątrz mierzą klientowi temperaturę. Jeśli okaże się wyższa niż 37,5°C, klient nie może zostać wpuszczony do budynku (dalsza procedura jak w przypadku gości hotelowych).
3. Jeśli klient zostanie wpuszczony do obiektu, zobowiązany jest do odkażenia rąk w wyznaczonym miejscu.
4. Klient przechodzi do stołówki, zajmując miejsce wskazane przez pracownika.
5. Jeśli jednocześnie pojawi się więcej osób, należy utrzymać dyscyplinę 2-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce.
6. Przy jednym stoliku może przebywać wyłącznie rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, chyba, że odległości między nimi wynoszą min 1,5 m i nie siedzą oni naprzeciw siebie.
7. Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2 m.
8. W pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4m².
9. Klient powinien zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi:
 - a. mycia rąk i dezynfekcji rąk,
 - b. zdejmowania i zakładania rękawiczek
 - c. zdejmowania i zakładania maseczki.
10. Klient zostaje obsłużony przez pracownika. Jedzenie oraz sztuce muszą być przyniesione na tacy. Klientowi nie wolno podchodzić do okienka podawczego.
11. Na stolikach musi być pusto. Nie może być serwetek, solniczek, cukiernic, itp... sztuce, serwetki, przyprawy podawane są przez obsługę.
12. Wszelkie opłaty dokonywane są w holu przy ladzie. Preferowana forma płatności: KARTA PŁATNICZA.

OBOWIĄZKI ADMINISTRATORA BUDYNKU

w którym znajduje się stołówka OPO.

1. Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do lokalu.
2. Doprowadzanie gości do konkretnego wolnego stolika.
3. Każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu obsługi gości lokalu gastronomicznego przy danym stoliku. Po zakończonej dezynfekcji stolik powinien zostać oznaczony napisem: „zdezynfekowano”.
4. Kilka razy dziennie należy wietrzyć stołówkę.

5. Obowiązkowo należy myć i dezynfekować tace po każdorazowym użyciu.
6. Po wyjściu klienta należy zdezynfekować miejsca wspólnego kontaktu.

**Wyznaczam czas korzystania ze stołówki osobom z zewnątrz:
13⁰⁰ do 13³⁰**

Jeśli klient nie może skorzystać ze stołówki w wyznaczonym czasie, może telefonicznie uzgodnić inną godzinę, nie później jednak niż godzina 14⁴⁵.

Mroczy, 14 maja 2020

Dyrektor MGOKiR w Mroczy

Marian Wiśniewski