

PROCEDURA PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSILKÓW

Opracowano na podstawie wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 listopada 2020 dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374, 567 i 1337)..

1. W pomieszczeniu kuchennym znajduje się wyłącznie personel kuchenny, w uzasadnionych sytuacjach dopuszczalna jest obecność intendenta lub dyrektora w razie nieobecności intendenta.
2. Przed rozpoczęciem pracy należy dokonać dezynfekcji dłoni.
3. Personel kuchenny podczas wykonywania swojej pracy zachowuje stosowną odległość - dystans minimum 1,5 metra, a jeśli to niemożliwe stosuje środki ochrony osobistej.
4. Personel kuchenny jest zobowiązany do zachowania wysokiej higieny: mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego.
5. Po przygotowaniu, posiłki będą wydawane osobom oddelegowanym do obsługi miejsc spożywania posiłków.
6. Personel kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.
7. Wydawanie posiłków odbywa się osobno dla każdej grupy.
8. W przypadku cateringu posiłki przywożone są przez dostawcę, wyposażonego w środki ochrony osobistej.
9. Dostawca dostarcza pojemniki z posiłkami w bezpiecznej strefie w wyznaczonym miejscu, tak aby nie wchodził do pomieszczeń placówki.
10. Posiłki dostarczane są ciepłe, zabezpieczone przed wystygnięciem w styropianowych pojemnikach, pakowane w sterylne jednorazowe opakowania, termosy przeznaczone do kontaktu z żywnością.
11. Wyznaczony pracownik wyposażony w środki ochrony indywidualnej, dokonuje odbioru pojemników i przenosi je do wyznaczonego pomieszczenia kuchennego.
12. Miejsca spożywania posiłków obsługują i przygotowują do konsumpcji wyznaczeni przez dyrektora pracownicy.
13. Po każdorazowym zakończeniu konsumpcji wyznaczony pracownik wykonuje czynności porządkowe z uwzględnieniem czynności dezynfekcyjnych powierzchni wyposażenia sali /stoliki, krzesła, podłoga/ oraz realizuje wietrzenie pomieszczenia.
14. Naczynia wielorazowe poddawane są myciu i wyparzaniu.