

Procedura wydawania posiłków obowiązująca w Przedszkolu „Baśniowy Dworek” w Łazach związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

Podstawa prawna:

- rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. z 2020 poz. 493 ze zm.),
- wytyczne dla przedszkoli opracowane przez Ministerstwo Edukacji Narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministrem Zdrowia.

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni w przedszkolnej stołówce

Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi przedszkola podczas wydawania posiłków

Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi przedszkola.

Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi ani personelem mającym kontakt z dziećmi.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku przedszkola pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne.
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
 - a) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych (ewentualnie przyłbic),
 - b) myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
 - c) posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
 - d) przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym/szkolnym,
 - e) przechowują próbki każdego posiłku w ustalony sposób wskazany w instrukcji HACCP i sanepidu.
5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
6. Wydawane posiłki są poporcjowane.
7. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami na okienku wydawczym w stołówce.
8. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
9. Powierzchnie blatów, poręczy, wózki kelnerskie oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci.
10. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
 - 1) śniadanie I,
 - 2) obiad,

- 3) podwieczorek.
11. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:
- 1) 8.15-8.30– śniadanie dla I gr.
8.40-8.55– śniadanie dla II gr.
9.05-9.20- śniadanie dla III gr.
 - 2) 11.30- 11.50- obiad dla I gr.
 - 3) 12.00-12.20 – obiad dla II gr.
12.30-12.50 – obiad dla III gr.
 - 4) 14.00-14.10 – podwieczorek dla II gr.
14.20-14.30 – podwieczorek dla III gr.
14.40- 14.50 podwieczorek dla I gr.

Pracownicy obsługi

1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania stołówek, w której dzieci spożywają posiłki.
2. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - a) myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci spożywają posiłki,
 - b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci spożywają posiłek,
 - c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci, przed każdym podaniem posiłku.
3. Pracownicy obsługi zobowiązani są rozłożyć posiłki dla dzieci na uprzednio przygotowanych stołach.
4. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci, pracownicy obsługi wietrzą pomieszczenie, sprzątaj, myją i dezynfekują salę po posiłku: czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł itp.
5. Pracownicy obsługi zobowiązani są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.

Nauczyciele

1. Nauczyciele poszczególnych grup sprawują opiekę nad dziećmi podczas posiłków (śniadania, obiadu i podwieczorku) spożywanych przez dzieci.
2. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
3. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci.
4. W czasie spożywania posiłków w stołówce mogą przebywać tylko dzieci i obsługa przedszkola przydzielona do określonego oddziału.
5. Należy pamiętać o organizowaniu pokazu właściwego mycia rąk, przypominaniu i dawaniu własnego przykładu.