

PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW

obowiązująca w Zespole Przedszkoli w Mierzynie

Podstawa prawna:

- rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 29 kwietnia 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. 780 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

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 firmy cateringowej:

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne (kontrola leży po stronie firmy cateringowej). 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 (kontrola leży po stronie firmy cateringowej).
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków do wydania (kontrola leży po stronie firmy cateringowej):
 1. używają środków ochrony osobistej,
 2. myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
 3. 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 (kontrola leży po stronie firmy cateringowej).
6. Przed wydaniem posiłków personel obsługi sprawdza stan naczyń, w których wydaje posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu (kontrola leży po stronie firmy cateringowej).
7. Powierzchnie blatów oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci (kontrola leży po stronie firmy cateringowej).
8. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach.

Pracownicy obsługi – pomoce nauczycieli:

1. Pracownicy obsługi (pomoce nauczycieli) ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal w których dzieci spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego – miejsca odbioru posiłków, pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia fartucha ochronnego typu „przepaska”, związania włosów i używania opaski lub czepka, nałożenia rękawiczek jednorazowych.
3. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci spożywają posiłki przed każdym posiłkiem,

- myć powierzchnie posadzek w obrębie stołów, przy których dzieci spożywają posiłek,
 - czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchni dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci, przed każdym podaniem posiłku.
4. Pomoce nauczycieli zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
 5. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:
 - dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
 - zakładają ubrania ochronne - fartuchy typu „przepaska”, wiążą włosy i używają opaski lub czepka.
 6. Przy odbiorze posiłków pracownicy firmy cateringowej zobowiązani są rozłożyć posiłki dla dzieci na uprzednio przygotowanych wózkach o łatwej zmywalności.
 7. Pomoce nauczycieli po skończonym posiłku zbierają resztki pokarmów z talerzy i oddają do punktu wydawania posiłków – ich utylizacja leży po stronie firmy cateringowej.
 8. Pomoce nauczycieli czyszczą stoły, krzesła i myją oraz dezynfekują podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci, po każdym posiłku.

Nauczyciele:

1. Nauczyciele poszczególnych grup sprawują opiekę nad dziećmi również podczas posiłków (śniadań, 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. Podczas wydawania posiłków, roznoszenia talerzy, sztućców itp., dzieci powinny przebywać na dywanie, aby do minimum zminimalizować niebezpieczeństwo obłania produktami lub oparzenia.
4. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci.
5. W czasie spożywania posiłków w sali przedszkolnej mogą przebywać tylko dzieci i obsługa przedszkola przydzielona do określonego oddziału.
6. Należy pamiętać o organizowaniu pokazu właściwego mycia rąk, przypominaniu i dawaniu własnego przykładu.

Pozostałe ustalenia:

Rodzice dzieci uczęszczających do Zespołu Przedszkoli w Mierzynie nie mają możliwości przyniesienia własnych posiłków i korzystania z innej firmy cateringowej. Przedszkole nie ma możliwości zapewnienia odpowiedniego przechowywania takich posiłków (pomieszczenie, lodówki). Firma cateringowa ma obowiązek zapewnienia odpowiedniej diety dzieciom, które takiej potrzebują – w uzgodnieniu z lekarzem.

Sposób prezentacji procedury:

1. Zapoznanie rodziców z obowiązującą w przedszkolu procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
2. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w przedszkolu.
3. Zapoznanie wszystkich pracowników przedszkola z treścią procedury.

Tryb dokonania zmian w procedurze:

Wszelkich zmian w opracowanych procedurach może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek rady pedagogicznej dyrektor przedszkola. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 1 września 2020