

Procedura bezpiecznego przygotowywania i spożywania posiłków

1. Stały dostawca ubrany w maseczkę i rękawiczki dostarcza zamawiany towar do przedszkola. Przed wejściem do budynku ma możliwość dezynfekcji rąk płynem.
2. Towar przywożony jest samochodem z atestem higienicznym i certyfikatem.
3. Zamawiany towar (typu wędlina, nabiał, ryby, pieczywo itp.) ma być opakowany w folię . Mięso i drób w pojemnikach z atestem foliowane.
4. Intendent odbiera osobiście towar na wyznaczonym stanowisku przed blokiem żywienia.
5. Intendent i pomoc kuchenna przeprowadzają dezynfekcję . Opakowania spryskuje i wyciera płynem o zawartości 60% alkoholu.
6. Towar przenoszony jest do magazynu i w razie potrzeby wydawany kucharzowi.
7. Do pomieszczenia kuchni może wchodzić tylko personel kuchenny , intendent , dyrektor w ubraniu zabezpieczającym – przyłbica, fartuch z długim rękawem, rękawiczki, czepek na głowę, obuwie profilaktyczne.
8. Po wykonaniu pracy na stanowisku roboczym pracownicy przeprowadzają dezynfekcję powierzchni płaskich. Podłogi są myte i dezynfekowane co najmniej trzy razy w ciągu dnia.
9. Naczynia stołowe są myte w zmywarce z funkcją wyparzania a sprzęt kuchenny jest wyparzany .
10. Naczynia w pojemnikach i posiłki są wydawane przez okienko podawcze. Brudne naczynia znoszone są w pojemniku na wyznaczone miejsce przed zmywalnię.
11. Woźna oddziałowa nie może wchodzić na teren kuchni i zmywalni.
12. Posiłki w pojemnikach są transportowane do sal w wyznaczonych godzinach 8,15 /11,40/ 14,30 . Nie można w tym czasie wynosić brudnych naczyń.
13. Za bezpieczeństwo dzieci podczas spożywania przez nie posiłków odpowiedzialny jest nauczyciel, któremu została powierzona opieka nad oddziałem.
14. Nauczyciel wyznacza dziecku stałe miejsce przy stoliku i jest odpowiedzialny za dopilnowanie przestrzegania tej zasady.
15. W jadalni może przebywać tylko jedna grupa.
16. Przed wyjściem do jadalni nauczyciel zobowiązany jest dopilnować, by dzieci dokładnie umyły ręce wodą z mydłem, zgodnie z instrukcją poprawnego mycia rąk. Jeśli z jakiegoś powodu nie jest to możliwe powinien zdezynfekować ręce dzieci i swoje płynem lub żelem na bazie alkoholu.
17. Przed wyjściem do jadalni nauczyciel ustawia dzieci jedno za drugim i przyprowadza je bezpośrednio do jadalni. Nie należy ustawiać dzieci parami i pozwalać, by trzymały się za ręce.
18. Przed wyjściem do jadalni nauczyciel otwiera okna w celu wywietrzenia sali.
19. W jadalni nauczyciel pilnuje, by dzieci zajęły wyznaczone miejsca i nie wstawały od stolików.

20. Posiłki dzieciom podaje jedna osoba z zastosowaniem ustalonej w przedszkolu formy zabezpieczenia (np. jednorazowe rękawiczki, maseczka, przyłbica).
21. Posiłki podawane są dzieciom na mytych w temperaturze min. 60⁰C naczyniach z dodatkiem detergentu lub wyparzone.
22. Po spożyciu posiłku przez dzieci nauczyciel informuje pracownika obsługi o wyjściu z dziećmi z jadalni.
23. Pracownika obsługi dezynfekuje blaty stołów i poręcze krzeseł, otwiera okna i wietrzy pomieszczenie.
24. Po wyjściu z jadalni nauczyciel prowadzi dzieci bezpośrednio do sali zajęć.
25. Jeśli dzieci przechodząc do sali dotykały np. poręczy schodów należy przejść z nimi do łazienki i dopilnować, by dokładnie umyły ręce lub zdezynfekować je płynem lub żelem na bazie alkoholu.