**PROCEDURA – ORGANIZACJA PRACY KUCHNI   
W SAMORZĄDOWYM PRZEDSZKOLU NR 57 W KRAKOWIE  
 W OKRESIE ZMIENIONYCH WARUNKÓW SPOWODOWANYCH PANDEMIĄ KORONAWIRUSA**

**Podstawa prawna:**

Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 30 kwietnia 2020r.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 marca1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567)

1. **W organizacji żywienia w przedszkolu (kuchnie przedszkolne przy   
   ul. Kutrzeby 6 i Smolki 9) obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego wprowadza się dodatkowe zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników i pracy kuchni   
   w zmienionych warunkach.**
2. Do kuchni nie wolno wchodzić osobom z personelu przedszkola.
3. Podczas przygotowywania posiłków i prac w kuchni należy przestrzegać zasady zachowania w miarę możliwości odległości stanowisk pracy i dystansu społecznego.
4. Jeżeli to nie jest możliwe obowiązkowo stosować środki ochrony osobistej (maseczki, przyłbice, rękawiczki, fartuchy).
5. Wszystkie prace związane z przynoszeniem artkułów spożywczych, przygotowywaniem posiłków, wydawaniem posiłków należy wykonywać   
   w rękawiczkach.
6. Stale zabezpieczać kuchnię w środki dezynfekujące do rąk, do czyszczenia powierzchni i sprzętów .
7. Systematyczne dezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, stoły, taborety, klamki, kontakty, powierzchnie pionowe (płytki), czyścić zlewy, lodówki, kuchenki.
8. Myć i dezynfekować poszczególne stanowiska pracy po skończonych etapach przygotowywania posiłków..
9. Bardzo starannie myć garnki i inne sprzęty, które są używane do przygotowywania posiłków, myć i wyparzać talerze, sztućce, kubki.
10. Codzienne utrzymywać wysoką higienę osobistą – częste mycie   
    i dezynfekowanie rąk, wymiana odzieży ochronnej (fartuchy), pranie  
     w temperaturze min. 60 °c.
11. Należy codziennie myć i dezynfekować klatkę schodową od strony kuchni.
12. Wszystkie towary mające opakowania foliowe, plastikowe, szklane, kartonowe, blaszane itp. muszą być obowiązkowo umyte w wodzie z detergentem, osuszone i dopiero włożone do lodówek, magazynu żywnościowego.
13. Należy wyrzucać opakowania do worków foliowych i zamknięte usuwać  
    z kuchni do pojemników na zewnątrz.
14. Podczas przygotowywania posiłków należy zachować wszystkie wymogi sanitarne.
15. **Przyjmowanie towarów (artykułów żywnościowych).**
16. Dostawcy artykułów żywnościowych nie mogą wchodzić do pomieszczeń kuchennych.
17. Przy dostawie produktów obligatoryjnie muszą być zabezpieczeni w środki ochrony osobistej (maseczka. rękawice) i dezynfekować ręce przy wejściu do przedszkola.
18. Towar składają przy schodach od strony wejścia gospodarczego, skąd jest dystrybuowany w miejsce swego przeznaczenia.
19. Podpisywanie faktur odbywa się w miejscu składowania dostarczonego towaru przez intendenta z zachowaniem wymogów reżimu sanitarnego.
20. Pracownik przedszkola dokonujący zakupów żywnościowych dla przedszkola jest zobowiązany do noszenia środków ochrony osobistej i przestrzegania wszystkich zasad ochrony osobistej a także dystansu społecznego.
21. Wózek do przewożenia żywności należy codziennie czyścić środkami dopuszczonymi do użytku z produktami żywnościowymi.
22. **Przenoszenie produktów żywieniowych do filii przedszkola na ul. Smolki 9 przez pracownika przedszkola.**

1. Pracownik przedszkola przenoszący produkty żywnościowe z przedszkola przy   
ul. Kutrzeby 6 do przedszkola przy ul. Smolki 9 stosuje środki ochrony osobistej   
i zachowuje dystans społeczny.

2. Nie wchodzi do kuchni, produkty pozostawia w pomieszczeniu obieralni.

3. Wszystkie produkty żywnościowe przenoszone przez pracownika są pakowane do osobnych toreb foliowych i przewożone w wózku przeznaczonym do tego celu.

4. Pracownik kuchni dokonuje ich segregacji pod względem wykorzystania do przygotowania posiłków w danym dniu.

5. Foliowe opakowania są wyrzucane do kosza i worka foliowego specjalnie przygotowanego do tego celu. Kosz jest systematycznie opróżniany.

5. Przed wniesieniem do kuchni towary mające opakowania foliowe, plastikowe, szklane, kartonowe, blaszane itp. muszą być obowiązkowo umyte w wodzie   
z detergentem i osuszone.

**Wydawanie posiłków dzieciom.**

1, Posiłki dla dzieci wydawane są z kuchni na przygotowany stolik, skąd są zabierane i przenoszone do sal, gdzie będzie spożywany posiłek. .   
2. W zależności od liczby dzieci może być zastosowana zmianowość wydawania posiłków.  
3. Po wydaniu posiłków i spożyciu ich przez dzieci brudne naczynia są odnoszone do zmywalni przez pracowników obsługi. Czynność ta ma się odbywać bez kontaktu   
z personelem kuchni.

4 Po każdym spożyciu posiłków przez dzieci stoliki i krzesełka są czyszczone   
i dezynfekowane