

**PROCEDURA – ORGANIZACJA PRACY KUCHNI
W SAMORZĄDOWYM PRZEDSZKOLU NR 57 W KRAKOWIE
W OKRESIE ZMIENIONYCH WARUNKÓW SPOWODOWANYCH
PANDEMIĄ KORONAWIRUSA W ROKU SZKOLNYM 2020/2021**

Podstawa prawna:

Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 2 lipca 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 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567)

I. 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.

1. Do kuchni nie wolno wchodzić osobom z personelu przedszkola.
2. Podczas przygotowywania posiłków i prac w kuchni należy przestrzegać zasady zachowania w miarę możliwości odległości stanowisk pracy i dystansu społecznego. Jeżeli to nie jest możliwe obowiązkowo stosować środki ochrony osobistej (maseczki, przyłbice, rękawiczki, fartuchy).
3. Wszystkie prace związane z przynoszeniem artykułów spożywczych, przygotowywaniem posiłków, wydawaniem posiłków należy wykonywać w rękawiczkach.
4. Stale zabezpieczać kuchnię w środki dezynfekujące do rąk, do czyszczenia powierzchni i sprzętów .
5. Systematycznie dezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, stoły, taborety, klamki, kontakty, powierzchnie pionowe (płytki), czyścić zlewy, lodówki, kuchenki.
6. Myć i dezynfekować poszczególne stanowiska pracy po skończonych etapach przygotowywania posiłków.
7. Bardzo starannie myć garnki i inne sprzęty, które są używane do przygotowywania posiłków, myć i wyparzać talerze, sztućce, kubki.
8. Codzienne utrzymywać wysoką higienę osobistą – częste mycie i dezynfekowanie rąk, wymiana odzieży ochronnej (fartuchy), pranie w temperaturze min. 60 °C.
9. Należy codziennie myć i dezynfekować klatkę schodową od strony kuchni.
10. 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.
11. Należy wyrzucać opakowania do worków foliowych i zamknięte usuwać z kuchni do pojemników na zewnątrz.
12. Podczas przygotowywania posiłków należy zachować wszystkie wymogi sanitarne.

II. Przyjmowanie towarów (artykułów żywnościowych).

1. Dostawcy artykułów żywnościowych nie mogą wchodzić do pomieszczeń kuchennych.
2. Przy dostawie produktów obligatoryjnie muszą być zabezpieczeni w środki ochrony osobistej (maseczka, rękawice) i dezynfekować ręce przy wejściu do przedszkola.
3. Towar składają przy schodach od strony wejścia gospodarczego, skąd jest dystrybuowany w miejsce swego przeznaczenia.
4. Podpisywanie faktur odbywa się w miejscu składowania dostarczonego towaru przez intendenta z zachowaniem wymogów reżimu sanitarnego.
5. Pracownik przedszkola dokonujący zakupów żywnościowych dla przedszkola jest zobowiązany do noszenia środków ochrony osobistej i przestrzegania wszystkich zasad ochrony osobistej a także dystansu społecznego.
6. Wózek do przewożenia żywności należy codziennie czyścić środkami dopuszczonymi do użytku z produktami żywnościowymi.

III. Przenoszenie produktów żywnościowych 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.

IV. 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. Po wydaniu posiłków i spożyciu ich przez dzieci brudne naczynia są odnoszone do zmywalni przez pracowników obsługi z zachowaniem dystansu społecznego. Czynność ta ma się odbywać bez kontaktu z personelem kuchni
3. Po każdym spożyciu posiłków przez dzieci stoliki i krzeselka są czyszczone i dezynfekowane.