

**PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW**  
**obowiązująca w Samorządowym Przedszkolu Nr 121 z Oddziałami**  
**Integracyjnymi w Krakowie**  
**w 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:***

Celem niniejszej procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni przedszkolnej

***Zakres procedury:***

Procedura dotyczy zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi przedszkola podczas wydawania posiłków

***Kogo dotyczy procedura:***

Procedura obowiązuje pracowników kuchni, pracowników obsługi przedszkola.

***Opis procedury***

1. Kuchnia zapewnia wyżywienie dzieciom w czasie ich przebywania na terenie Przedszkola.
2. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny, a pracownicy kuchni są zobowiązani do ścisłego

przestrzegania procedur higieny produkcji żywienia w stanie zagrożenia epidemiologicznego.

3. Personel kuchni i samodzielny referent nie kontaktuje się z dziećmi ani personelem mającym kontakt z dziećmi, korzysta z odrębnego wejścia, szatni, toalety.
4. Przed każdorazowym wejściem do budynku przedszkola pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
5. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne.
6. 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 2 m odległości między stanowiskami,
  - d) przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym,
7. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
8. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej myte w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu lub wyparzone. Myte są również wózki kelnerskie.
9. Pracownicy kuchni ustawiają posiłki na wózkach kelnerskich.
10. Wózki kelnerskie z jedzeniem dla dzieci przejmuje wyznaczony personel obsługi (woźne oddziałowe, które nie sprawują bezpośredniej opieki nad dziećmi) i dowozi je do sal w których są przejmowane przez personel obsługi (woźne oddziałowe, które pracują w salach zabaw).  
Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji, zakładają ubrania ochronne.
11. Dzieci pozostające w przedszkolu spożywają posiłki w sali zabaw, w której przebywają przez cały dzień, przed przystąpieniem do posiłku dokładnie myją ręce zgodnie z zaleceniami GIS.

12. Pracownicy obsługi (woźne oddziałowe) ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal, w których dzieci spożywają posiłki.
13. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia białego fartucha ochronnego oraz rękawic jednorazowych ochronnych, a także maseczek ochronnych jednorazowych lub przyłbic. Zobowiązani są również myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci spożywają posiłki zgodnie z procedurą dezynfekcji.
14. Przy stołach dzieci rozmieszczane będą w możliwie minimalnej ilości z zachowaniem bezpiecznej odległości.
15. Potrawy będą nakładane na talerz na sali przez pracownika obsługi - woźne oddziałowe, które pracują w salach zabaw, po skończonym posiłku ta sama osoba opróżnia talerze z resztek i wystawia wózek za drzwi.
16. Po całkowitym zakończeniu posiłków naczynia stołowe przekazywane są do zmywalni naczyń stołowych.
17. Pracownicy obsługi czyszczą stoły, krzesła i myją podłogę w obrębie stołów i powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci, po każdym posiłku.
18. Nauczyciele poszczególnych grup sprawują opiekę nad dziećmi również podczas posiłków (śniadań, obiadu i podwieczorku) spożywanych przez dzieci.
19. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
20. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci.
21. Pracownicy kuchni po zakończonej pracy, gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.

22. Samodzielny referent dba o czystość magazynu spożywczego oraz o higieniczny odbiór towaru od dostawców; dostawca nie wchodzi na teren Przedszkola, towar zostawia za drzwiami.
23. Samodzielny referent przed wniesieniem towaru do magazynu, dostarczony towar dezynfekuje i myje zgodnie z zaleceniami GIS

Procedura obowiązuje od dnia 6 maja 2020 r. do czasu jej odwołania.