

PROCEDURA WYDAWANIA POSILKÓW

Podstawa prawna:

- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U.2023 poz. 1284)
- Wytyczne zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 31 marca 2022 r. 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 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r. poz. 416)

Cel procedury: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni przedszkolnej.

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 kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku przedszkola pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
 - używają środków ochrony osobistej
 - myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
 - przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym/szkolnym,
 - 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.
6. Wydawane posiłki są poporcjowane.
7. Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami w wyznaczonym miejscu.
8. Przygotowane posiłki przejmuje wyznaczony personel obsługi (woźne oddziałowe)
9. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
10. Powierzchnie blatów, poręczy oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci.
11. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
 - śniadanie
 - obiad dzielony – I danie, II danie,
 - podwieczorek
12. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach zgodnych z ramowym rozkładem dnia.

Pracownicy obsługi – woźne oddziałowe

1. Pracownicy obsługi (woźne oddziałowe) ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal (pomieszczeń), w których dzieci spożywają posiłki.
2. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci spożywają posiłki,
 - myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci spożywają posiłek,
 - czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci, przed każdym podaniem posiłku.
3. Woźne oddziałowe zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
4. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:
dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
5. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy i wyrzucają do wyznaczonych pojemników.
6. Pracownicy obsługi 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.

7. Nauczyciele poszczególnych grup sprawują opiekę nad dziećmi również podczas posiłków (śniadań, obiadu i podwieczorku) spożywanych przez dzieci.
8. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
9. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywania posiłku przez dzieci.
10. W czasie spożywania posiłków w sali przedszkolnej mogą przebywać tylko dzieci i obsługa przedszkola przydzielona do określonego oddziału.
11. **Zabrania się wynoszenia z przedszkola przez dzieci i rodziców jedzenia przygotowanego w ramach posiłku przedszkolnego.**
12. **Zabrania się wnoszenia własnych posiłków na teren przedszkola (z wyjątkiem wody).**

Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej przedszkola.
2. Zapoznanie rodziców z obowiązującą w przedszkolu procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji (aplikacja INSO)
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. Wnioskodawcą zmian może być również rada rodziców. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.

Zasady wchodzi w życie z dniem: 01.03.2024r.