

Zasady organizacji posiłków - załącznik nr 2 do Procedury organizacji pracy Przedszkola Miejskiego nr 5 „Stokrotka” w Kutnie i postępowania prewencyjnego pracowników oraz rodziców/opiekunów prawnych w czasie zagrożenia epidemicznego z dnia 05.11.2021 r.

Cel procedury

Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa podczas przygotowania, wydawania posiłków z kuchni przedszkolnej oraz ich spożywania.

Zakres obowiązywania procedury

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

Uczestnicy postępowania

Uczestnikami postępowania są pracownicy kuchni, pracownicy obsługi przedszkola, intendent, nauczyciele.

Intendent/wyznaczony pracownik

1. Za odbiór artykułów żywnościowych od dostawcy odpowiedzialny jest intendent przedszkola.
2. Intendent odpowiada za utrzymanie wysokiej higieny, mycie i dezynfekcję opakowań produktów dostarczanych do placówki oraz pomieszczeń magazynowych. W tym celu używa środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych.
3. Umyte lub zdezynfekowane produkty wydaje zgodnie z normami i zasadami żywienia dzieci w wieku przedszkolnym pracownikom kuchni lub umieszcza w magazynie żywnościowym.

Pracownicy kuchni

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Kontakty personelu kuchni z dziećmi i innymi pracownikami przedszkola należy ograniczyć do niezbędnego minimum.

2. W przypadku kontaktu z dziećmi i innymi pracownikami, personel kuchni zobowiązany jest stosować maseczki ochronne.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne.
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
 - 1) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych,
 - 2) myją lub dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
 - 3) posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem w miarę możliwości minimum 1,5 m odległości między stanowiskami pracy,
 - 4) przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym,
 - 5) przygotowują i przechowują próbki każdego posiłku,
 - 6) przestrzegają zasad systemu HACCP.
5. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej myte i wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60°C z dodatkiem detergentu.
6. Powierzchnie blatów, poręczy, blat podawczy w pomieszczeniach bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem i po wydaniu posiłku dla dzieci.
7. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
 - 1) śniadanie,
 - 2) obiad dzielony – I danie, II danie,
 - 3) podwieczorek.
8. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:
 - 1) 8.30 - śniadanie,
 - 2) 12.00 - obiad,
 - 3) 14.30. - podwieczorek.
9. Pracownicy kuchni wydający posiłki ponoszą odpowiedzialność za to, by nie uległy one zanieczyszczeniu.
10. Wydawane posiłki są poporcjowane.
11. Przygotowane dla dzieci porcje przejmuje wyznaczony personel obsługi (woźne).

Pracownicy obsługi - woźne, pomoc nauczyciela

1. Pracownicy obsługi (woźne, pomoc nauczyciela) ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal, w których dzieci spożywają posiłki.

2. Przed rozdaniem posiłku obsługa zobowiązana jest do założenia białego fartucha ochronnego oraz rękawic jednorazowych, a także maseczek ochronnych.
3. Po podaniu posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
 - 1) myć lub dezynfekować stoły, przy których dzieci spożywają posiłki i inne przedmioty, które są wykorzystywane do ich przenoszenia, jak również poręczy krzeseł,
 - 2) myć powierzchnie podłóg w obrębie stołów, przy których dzieci spożywają posiłek.
4. Woźne, inne osoby przydzielone do grup zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.

Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni

1. Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony osobistej.
2. Przywożony towar – produkty spożywcze – muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
3. Dostawcy mogą dostarczać produkty tylko do wyznaczonego miejsca od strony zaplecza kuchennego.
4. Po odbiorze towaru należy zdezynfekować klamki, następnie umieścić towar w odpowiednio wyznaczonym do tego miejscu.

Kutno, 05.11.2021 r. Dyrektor przedszkola A. Kacprzak