

Procedura blok żywieniowy

Procedura organizacji przyjmowania towarów i wydawania posiłków oraz zasad bezpieczeństwa w Przedszkolu Miejskim nr 3 „Ekoludki” w Kostrzynie nad Odrą w związku z pandemią COVID- 19 na terenie kraju

W związku z epidemią COVID-19 oprócz obowiązujących w Przedszkolu Miejskim nr 3 „Ekoludki” procedur i instrukcji systemu HACCP dodatkowo wprowadza się :

1. Bezwzględny zakaz poruszania się przez ciąg kuchenny dla całego personelu.
2. Personel kuchenny stosuje odpowiedni strój roboczy (fartuch ochronny, maseczka lub przyłbica, jednorazowe rękawiczki)
3. Personel kuchenny zachowuje w miarę możliwości odpowiednią odległość między sobą.
4. Personel kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi, nauczycielkami, pomocami nauczyciela.
5. Kontakt szefa kuchni i intendenta zostaje ograniczony do minimum.
6. Podawanie liczby dzieci przez pomoce nauczyciela każdego dnia, odbywać się będzie przed wejściem do kuchni lub telefonicznie.
7. Towar z magazynu spożywczego i owocowo-warzywnego wydawany będzie jednorazowo na cały dzień, przy zachowaniu wszelkich środków ostrożności.
8. Personel kuchenny dezynfekuje ręce po każdorazowym otrzymaniu towarów z magazynu.
9. Przy odbieraniu zamówionego towaru intendent stosuje odpowiedni strój ochronny (fartuch, maseczka, jednorazowe rękawiczki), osoba dostarczająca towar powinna także zastosować odpowiednie środki ochronne, a przed wejściem zdezynfekować ręce.
10. Odbiór towaru tylko i wyłącznie przeznaczonymi do tego drzwiami.
11. Zakupione produkty w opakowaniach przed wniesieniem do magazynu spożywczego będą odpowiednio zdezynfekowane.
12. Owoce i warzywa przed spożyciem powinny być dokładnie umyte i sparzone.
13. Codzienna zmiana fartuchów roboczo-ochronnych.
14. Wydawanie posiłków odbywać się będzie przy wyznaczonym do tego okienku i o wyznaczonej godzinie.
15. Utrzymanie wysokiej higieny osobistej (pamiętamy także o zasłanianiu ust przy kichaniu, zmiana fartucha przed wejściem do łazienki), częste mycie i dezynfekowanie stanowiska pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i sztućców.
16. Do pracy przystępują tylko pracownicy zdrowi, bez objawów chorobowych.
17. Należy zwiększyć częstotliwość mycia oraz dezynfekcji rąk przez pracowników(pamiętaj, że 30 sekundowe mycie rąk mydłem to podstawowa i skuteczna metoda zabezpieczająca przed zakażeniem wirusem SARS-Cov-2).
18. Należy pamiętać aby w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i rozprzestrzeniania się wirusa rękawiczki jednorazowe wyrzucać do wyznaczonego kosza a następnie do pojemnika na odpady zmieszane.
19. Na stanowisku pracy wywieszane zostaną plakaty jak dokładnie myć i dezynfekować ręce.
20. Jeżeli wirus znajduje się na powierzchni artykułów żywnościowych zniszczy go staranna obróbka termiczna. Wirus ginie w temperaturze 60 stopni Celsjusza w ciągu 30 minut.
21. Woda dla dzieci z dystrybutorów będzie dostępna ale tylko pod nadzorem opiekuna