

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 procedurę dotyczącą organizacji przyjmowania towarów i wydawania posiłków:

I. Podstawa prawna:

- Wytyczne MEN, GIS i MZ aktualnie obowiązujące
- Wytyczne przeciw epidemiologiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 30 kwietnia 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, wydanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 oraz z 2020 r. poz. 322, 374 567)
- Wytyczne PFPŻ ZP dla producentów żywności w związku z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS COV-2 wywołującego COVID-19.

II. Organizacja pracy bloku żywieniowego

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 kucharza 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 (wejście boczne).
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. Jeżeli wirus znajduje się na powierzchni artykułów żywnościowych zniszczy go staranna obróbka termiczna. Wirus ginie w temperaturze 60 stopni Celsjusza w ciągu 30 minut.
13. Wydawanie posiłków odbywać się będzie w wyznaczonym do tego miejscu i o wyznaczonej godzinie.
14. Utrzymanie wysokiej higieny osobistej (zasłanianie ust przy kichaniu, zmiana fartucha przed wejściem do łazienki), częste mycie i dezynfekowanie stanowiska pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i sztućców.
15. Do pracy przystępują tylko pracownicy zdrowi, bez objawów chorobowych.
16. 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).
17. 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.
18. Na stanowisku pracy wywieszono zostaną plakaty jak dokładnie myć i dezynfekować ręce.
19. Woda dla dzieci z dystrybutorów będzie dostępna ale tylko pod nadzorem opiekuna.