PRZEDSZKOLE
z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
„AKADEMIA PRZEDSZKOLAKA"
83-300 KARTUZY, os. Wybickiego 33
NIP 5891954547 REGON 220734750
tel. 58 736 70 07

# ZARZĄDZENIE NR 13/2019/2020

## DYREKTORA PRZEDSZKOLA Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI „AKADEMIA PRZEDSZKOLAKA" w Kartuzach z dnia 25.05.2020 r.

**w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 w sprawie WYDAWANIA POSIŁKÓW**

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.

Zarządza się, co następuje:

**§ 1**

Wprowadza się PROCEDURĘ WYDAWANIA POSIŁKÓW, która stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zarządzenia.

**§ 2**

Zarządzenie wchodzi z dniem podpisania.

DYREKTOR
mgr Joanna Wróbel

PRZEDSZKOLE
z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
„AKADEMIA PRZEDSZKOLAKA"
83-300 KARTUZY, os. Wybickiego 33
NIP 5891954547, REGON 220734750
tel. 58 736 70 07

**Załącznik nr 1 do Zarządzenia Dyrektora nr 13/2019/2020**

**PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW**
**obowiązująca w Przedszkolu z Oddziałami Integracyjnymi ,,Akademia Przedszkolaka"**
**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**: zapewnienie bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków z kuchni przedszkolnej

**Zakres obowiązywania procedur:** dotyczą zasad postępowania personelu obsługi przedszkola podczas wydawania posiłków

**Uczestnicy postępowania:** zakres odpowiedzialności: pracownicy obsługi przedszkola

**Pracownicy kuchni**

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku przedszkola pracownicy dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne (fartuchy z długim rękawem).
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
   a) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych,
   b) myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
   c) posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami.

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 na wózkach kelnerskich.
8. Wózki kelnerskie z jedzeniem dla dzieci przejmuje wyznaczony personel obsługi (woźne oddziałowe, które nie sprawują bezpośredniej opieki nad dziećmi/uczniami).
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, wózki kelnerskie oraz posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci/uczniów.
11. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
    1) śniadanie I,
    2) śniadanie II,
    3) obiad dzielony – I danie, II danie,
    4) podwieczorek.
12. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach, tak aby w kuchni przebywały tylko 2 osoby.

**Pracownicy obsługi – woźne oddziałowe**

1. Pracownicy obsługi (woźne oddziałowe) ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania sal, w których dzieci spożywają posiłki.
2. Przed wejściem do strefy bloku żywieniowego – miejsca odbioru posiłków, pracownicy obsługi zobowiązani są do założenia białego fartucha ochronnego oraz rękawic jednorazowych ochronnych, a także maseczek ochronnych jednorazowych.
3. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:
    a) myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci spożywają posiłki, oraz wózki kelnerskie, na których będą przewozić posiłki dla dzieci przed każdym posiłkiem,
    b) myć powierzchnie posadzki w obrębie stołów, przy których dzieci spożywają posiłek,
    c) czyścić i dezynfekować środkiem do dezynfekcji powierzchnie dotykowe: blaty, stoły i poręcze krzeseł, na których siedzą dzieci, przed każdym podaniem posiłku.

4. Woźne oddziałowe zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
5. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:
   a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,
   b) zakładają ubrania ochronne (białe fartuchy z długimi rękawami).
6. Przy odbiorze posiłków z wyznaczonego miejsca bloku żywieniowego pracownicy obsługi zobowiązani są:
   a) przemieścić się z wózkiem kelnerskim do wyznaczonej sali, w której dzieci spożywają posiłki,
   b) rozłożyć posiłki dla dzieci na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.
7. Woźna opuszcza pomieszczenie na czas, gdy dzieci/uczniowie siedzą przy stołach i zjadają posiłek.
8. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci następuję wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
9. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych).
10. Woźne oddziałowe 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.
11. Nauczyciele poszczególnych grup sprawują opiekę nad dziećmi również podczas posiłków (śniadań, obiadu i podwieczorku) spożywanych przez dzieci.
12. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.
13. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywana posiłku przez dzieci.
14. W czasie spożywania posiłków w sali przedszkolnej mogą przebywać tylko dzieci, nauczyciele i obsługa przedszkola przydzielona do określonego oddziału.

**Sposób prezentacji procedury**

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej przedszkola.
2. Zapoznanie rodziców/opiekunów z obowiązującą w przedszkolu procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.
3. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w przedszkolu.
4. 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 wchodzą w życie z dniem: 25.02.2020 r.