**Przedszkole Samorządowe w ZSP w Zakrzowie**

**Procedura 2/P/2021/2022**

**Procedury bezpieczeństwa**

**w związku z ograniczeniem ryzyka zakażenia wirusem SARS-CoV-2**

**SPOŻYWANIE POSIŁKÓW NA TERENIE JEDNOSTKI.**

1. **Cel procedury i zakres stosowania.**

W związku z sytuacją zaistniałą w Polsce, opublikowanym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczpospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz Rozporządzenie MEN z dn. 11 marca 2020 r. (ze zmianami) wprowadzone zostają procedury mające na celu ochronę zdrowia i życia wszystkich pracowników oraz podopiecznych, ich rodziców i prawnych opiekunów.

Procedura obowiązuje wszystkich pracowników Jednostki. Niniejsza procedura dotyczy przygotowywania i podawania posiłków.

1. **Sposoby postępowania.**

**2.1. Przyjęcie posiłku od dostawcy.**

1. Przy przyjęciu posiłku od dostawcy należy zachować środki bezpieczeństwa, stosować przyznane przez pracodawcę środki ochrony indywidualnej oraz stosować przepisy prawa, które odnoszą się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
2. Przed spodziewaną godziną dostarczenia posiłku przez dostawcę personel odbierający posiłki powinien dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalkach. Należy także dokładnie zdezynfekować blaty lub umyć wodą z detergentem.
3. Osoba odpowiedzialna za przyjmowanie towaru i posiłków od dostawcy zobowiązana jest do oceny wizualnej stanu zdrowia dostawcy.
4. Osoba przyjmująca posiłki zobowiązana jest do zachowania środków bezpieczeństwa, przede wszystkim dezynfekcji rąk, stosowania rękawiczek ochronnych i osłony ust i nosa.
5. Jeżeli na terenie jednostki nie ma czynnej zmywalni naczyń wyposażonej w maszynę myjąco- wyparzającą lub wyparzacz, firma cateringowa zapewnia wyparzenie naczyń do czasu serwisu sprzętu.
6. W trakcie przyjęcia posiłków należy zwrócić szczególną uwagę na temperaturę dostarczanych potraw, a także na stan higieniczno – sanitarny pojemników.
7. Potrawy przyjmuje się w wyznaczonym miejscu, na blacie w pomieszczeniu kuchennym, przy zachowaniu odpowiedniej bezpiecznej odległości od dostawcy.
8. Temperatura w kuchni nie powinna przekraczać 250C.
9. Osoba odpowiedzialna ma obowiązek skontrolować zgodność z zamówieniem (rodzaj, ilość, jakość), stan higieniczno – sanitarny opakowań (uszkodzenia opakowań, obce zapachy, widoczne zanieczyszczenia, wilgoć, pleśń, obecność szkodników bądź ich ślady), ocenić warunki transportu (czystość, czas, sposób wyładowania) oraz temperaturę dostarczonych potraw.
10. Porcjowanie potraw można rozpocząć tylko wtedy, gdy ocena stanu higieniczno – sanitarnego oraz temperatury nie wykazała nieprawidłowości.
11. Przed rozpoczęciem porcjowania potraw należy upewnić się, że sprzęt do porcjowania i naczynia są czyste.
12. Porcjowanie należy prowadzić bez zbędnych przestojów czasowych w celu uniknięcia nadmiernego spadku temp. potraw.
13. Należy zachować odpowiednią higienę podczas porcjowania, przed jego rozpoczęciem należy bezwzględnie umyć ręce.
14. Po zakończeniu porcjowania należy dokładnie umyć i zdezynfekować wszystkie powierzchnie.
15. Podczas wydawania potraw dzieciom, należy bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa, w celu wyeliminowania powstania zanieczyszczeń na tym etapie.

**2.2. Podanie posiłku podopiecznym.**

1. Pracownicy wydający posiłki zobowiązani są do bezwzględnego przestrzegania zasad higieny.
2. Przed rozłożeniem posiłku należy umyć blaty stołów wodą z detergentem lub płynem do dezynfekcji.
3. Nauczyciel przygotowujący dzieci do posiłku zobowiązany jest do dopilnowania, aby podopieczni przed jedzeniem dokładnie umyli ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalkach.

**2.3. Zasady bezpieczeństwa po spożyciu posiłku przez dzieci.**

1. Jeżeli posiłki są spożywane w naczyniach wielorazowych po zakończonym posiłku należy naczynia i sztućce myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60oC lub je wyparzać przez min. 1,5 min.
2. Po posiłku należy wyczyścić/zdezynfekować blaty, stoły, poręcze krzeseł w jadalni lub w sali, gdzie dzieci spożywały posiłki.
3. Po posiłku należy wyczyścić/wydezynfekować blaty robocze, narzędzia kuchenne, naczynia, sprzęty służące do przygotowywania i porcjowania posiłków.

**3. Obowiązywanie procedury.**

Niniejsza procedura obowiązuje od dnia 01.09.2021 r. do odwołania.