

**PROCEDURA
W ZAKRESIE GASTRONOMII
ORAZ HIGIENY, CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI POMIESZCZEŃ I POWIERZCHNI**

w Przedszkolu Niepublicznym "Akademia Przedszkolaczka" w Lublinie

I Podstawa prawna

1. Ustawa z dn. 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U.z 2004 r Nr 256, poz 2572 z póź. zm.)
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 października 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 29 kwietnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
4. Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z 25 sierpnia 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 – IV aktualizacja

II Cel procedury

Procedura ma zapewnić:

- higieniczne warunki dezynfekcji powierzchni oraz produktów spożywczych, stanowiących zaopatrzenie; przedszkola spoza firmy cateringowej;
- higieniczne warunki dostarczania, odbierania i wydawania posiłków;
- higieniczne warunki dezynfekcji i mycia sanitariatów;
- ochronę przed rozprzestrzenieniem się chorób zakaźnych w placówce.

III Zakres procedury

Procedura dotyczy dezynfekcji powierzchni oraz produktów spożywczych stanowiących zaopatrzenie przedszkola oraz przyjmowania i wydawania posiłków, a także dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni Przedszkola Niepublicznego "Akademia Przedszkolaczka" w Lublinie.

IV Uczestnicy postępowania – zakres odpowiedzialności

1. Pracownicy obsługi: dokonują dezynfekcji powierzchni oraz opakowań produktów spożywczych zakupionych poza firmą cateringową z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego; odbierają posiłki od firmy cateringowej z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego; dokonują wydawania posiłków z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego; dbają o czystość pomieszczeń i powierzchni zapewniając bieżącą dezynfekcję.
2. Nauczyciele: wydają posiłki dzieciom znajdującym się w danej grupie.
3. Dyrektor: monitoruje realizację wprowadzonych zasad dezynfekcji oraz zasad bezpieczeństwa ujętych w niniejszej procedurze; jest zobowiązany do zorganizowania przestrzeni umożliwiającej bezpieczny odbiór i wydawanie posiłków oraz wprowadzenia zasad bezpieczeństwa ujętych w niniejszej procedurze; organizuje środki umożliwiające dezynfekcję oraz wprowadza zasady bezpieczeństwa ujęte w niniejszej procedurze.

I Opis procedury w zakresie gastronomii:

1. Zapewnia się korzystanie przez dzieci z wody pitnej dostarczanej w dzbankach pod nadzorem nauczyciela.
2. Przy organizacji żywienia w przedszkolu, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, zobowiązuje się dodatkowo wprowadzić zasady szczególnej ostrożności: w miarę możliwości, zapewnia się bezpieczną odległość stanowisk pracy; dokonywanie dezynfekcji powierzchni oraz opakowań produktów spożywczych zakupionych poza firmą cateringową z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego; odbieranie posiłków od firmy cateringowej z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego; wydawanie posiłków z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego; dbanie o czystość pomieszczeń, powierzchni i sprzętów, zapewniając bieżącą dezynfekcję.
3. Posiłki spożywane są w salach zajęć. Wielorazowe naczynia i sztućce są myte z dodatkiem detergentu oraz wyparzane w temperaturze powyżej 60°C.

II Opis procedury w zakresie higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni:

1. Przed wejściem do budynku umożliwiono skorzystanie z płynu dezynfekującego do rąk oraz zamieszczono informację o obowiązkowym dezynfekowaniu rąk przez osoby dorosłe, wchodzące do podmiotu.
2. Należy nadzorować proces wejścia i wyjścia oraz dopilnować, aby rodzice/opiekunowie dezynfekowali dłonie lub zakładali rękawiczki ochronne oraz zakrywali usta i nos.
3. Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem oraz dopilnować, aby robiły to dzieci, szczególnie po przyjściu do podmiotu, przed jedzeniem i po powrocie ze świeżego powietrza, po skorzystaniu z toalety.
4. Stosuje się monitoring codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych - poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach oraz klawiatury, włączników.
5. Przeprowadzając dezynfekcję ściśle przestrzega się zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów, tak aby dzieci nie były narażone na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
6. Podczas porządkowania pomieszczeń, powierzchni i sprzętów stosuje się również specjalistyczne urządzenie parowe.
7. Personel opiekujący się dziećmi i pozostali pracownicy w razie konieczności są zaopatrzeni w indywidualne środki ochrony osobistej – jednorazowe rękawiczki, maseczki na usta i nos, a także fartuchy z długim rękawem (np. do przeprowadzania zabiegów higienicznych u dziecka - adekwatnie do aktualnej sytuacji).
8. Wywieszono w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk i instrukcję przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk.
9. Zapewnia się bieżącą dezynfekcję toalet.

III Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej Przedszkola Niepublicznego "Akademia Przedszkolaczka".
2. Zapoznanie wszystkich pracowników przedszkola z treścią procedury – spotkania pracownicze.

IV Tryb dokonywania zmian w procedurze

1. Wszelkich zmian w opracowanej procedurze może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek personelu pomocniczego lub kuchennego dyrektor placówki.
2. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.
3. Procedura wchodzi w życie z dniem 1 września 2020.