

w Przedszkolu Niepublicznym "Akademia Przedszkolaczka 2" 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 dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego sformułowane przez GIS, MZ i MEN w związku z otwarciem przedszkoli z dnia 4 maja 2020.

II Cel procedury

Procedura ma zapewnić higieniczne warunki wydawania posiłków oraz chronić przed rozprzestrzenieniem się chorób zakaźnych w placówce.

III Zakres procedury

Procedura dotyczy wydawania posiłków - w Przedszkolu Niepublicznym "Akademia Przedszkolaczka 2" w Lublinie.

IV Uczestnicy postępowania – zakres odpowiedzialności

1. Pracownicy obsługi: odbierają od pracownika firmy cateringowej i dokonują wydawania posiłków z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
2. Nauczyciele - wydają posiłki dzieciom znajdującym się w danej grupie
2. Dyrektor: jest zobowiązany do zorganizowania przestrzeni umożliwiającej bezpieczne wydawanie posiłków oraz wprowadzenie zasad bezpieczeństwa ujętych w niniejszej procedurze.

V Opis procedury wydawania posiłków przygotowywanych przez catering:

1. W wyznaczonym miejscu pracownik, zachowując wszelkie środki higieny i ochrony osobistej, przygotowuje porcje posiłków dla poszczególnych grup.
2. Posiłki wkładane są do zdezynfekowanych, metalowych pojemników GN.
3. Pojemniki GN ustawiane są na zdezynfekowany wózek do przewożenia żywności.
4. Sztućce, talerze oraz dzbanki wielorazowego użytku przewożone są na wózku do przewożenia żywności.
5. Personel kuchenny dostarcza pod drzwi sali wózek, który bezkontaktowo odbiera nauczyciel.
6. Nauczyciel z zachowaniem niezbędnych środków higienicznych wydaje posiłki dzieciom.
7. Po skończonym posiłku personel kuchenny odbiera bezkontaktowo wózek z wyznaczonego miejsca.
8. Wielorazowe naczynia i sztućce personel myje z dodatkiem detergentu i wyparza w temperaturze minimum 60 C.

Opis procedury przygotowania i wydawania posiłków przygotowywanych przez personel kuchenny:

1. W wyznaczonym do tego miejscu, na zdezynfekowanej powierzchni, pracownik, zachowując wszelkie środki higieny i ochrony osobistej, przygotowuje porcje posiłków dla poszczególnych grup.
2. Posiłki układane są na talerzach wielorazowego użytku (uprzednio umytych detergentem i wyparzonych w temperaturze co najmniej 60 stopni).
3. Przygotowane posiłki, sztućce oraz dzbanki wielorazowego użytku ustawiane są na zdezynfekowany wózek do przewożenia żywności.

4. Personel kuchenny dostarcza pod drzwi sali wózek, który bezkontaktowo odbiera nauczyciel.
5. Nauczyciel z zachowaniem niezbędnych środków higienicznych wydaje posiłki dzieciom.
6. Po skończonym posiłku personel kuchenny odbiera bezkontaktowo wózek z wyznaczonego miejsca.
7. Wielorazowe naczynia i sztucce personel myje z dodatkiem detergentu i wyparza w temperaturze minimum 60 C.

VI Uwagi

1. Wprowadzono zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, (odległość stanowisk pracy).
2. Stosuje się płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
3. Zwraca się szczególną uwagę na utrzymywanie wysokiej higieny, mycie i dezynfekcję stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztucców.
4. Wielorazowe naczynia i sztucce należy umyć z dodatkiem detergentu i wyparzyć w temperaturze minimum 60 stopni.

VII Sposób prezentacji procedury

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

VIII 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 06 maja 2020.