PROCEDURA WYDAWANIA POSIŁKÓW  
obowiązująca w szkole Podstawowej im H. Marusarzówny w Pogórskiej Woli  
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 szkolnej  
  
Zakres obowiązywania procedur: dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi szkoły podczas wydawania posiłków  
  
Uczestnicy postępowania: zakres odpowiedzialności: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi szkoły.  
  
Pracownicy kuchni  
1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi ani personelem mającym kontakt z dziećmi .  
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły, pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.  
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne (fartuchy).  
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:  
a) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych (ewentualnie przyłbic),  
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,  
d) przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym,  
e) przechowują próbki każdego posiłku w ustalony sposób wskazany w instrukcji HACCP i sanepidu.  
5. Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.  
6. Wydawane posiłki są poporcjowane.  
7. Posiłki podawane są w stołówce szkolnej  
8. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60oC z dodatkiem detergentu.  
9. Powierzchnie blatów, poręczy, posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci.  
10. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:  
1) Dla dzieci z klas I-III obiad o godz. 11.15  
2) Dla dzieci z oddziałów „0”-śniadanie -8.00,obiad 11.45,,podwieczorek godz.14.00.  
11. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:  
  
Pracownicy obsługi – woźny osoby sprzątające  
1. Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania stołówki.  
2. Przed podaniem posiłku pracownicy obsługi zobowiązani są:  
a) myć i dezynfekować stoły, przy których dzieci spożywają posiłki,  
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.  
3. Osoby sprzątające zobowiązane są przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów, oraz innych zasad określonych umieszczonych na etykieta produktu.  
4. Przed odbiorem posiłków pracownicy obsługi:  
a) dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji,  
b) zakładają ubrania ochronne (białe fartuchy).  
a) Przy odbiorze posiłków z wyznaczonego miejsca bloku żywieniowego pracownicy obsługi zobowiązani są rozłożyć posiłki dla dzieci na uprzednio przygotowanych stołach o łatwej zmywalności.  
5. Pracownicy obsługi zbierają resztki pokarmów z talerzy z zachowaniem środków ostrożności (w fartuchach ochronnych i rękawicach jednorazowych) postępując zgodnie z zasadami określonymi w dokumentacji HACCP  
6. Pracownicy obsługi 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.  
7. Nauczyciele poszczególnych grup sprawują opiekę nad dziećmi również podczas posiłków (śniadań, obiadu i podwieczorku) spożywanych przez dzieci.  
8. Przed podaniem posiłku nauczyciele są zobowiązani przygotować dzieci do ich spożywania, tj. dopilnować mycia rąk przed każdym posiłkiem.  
9. Nauczyciele dbają o przestrzeganie zasad higieny podczas spożywana posiłku przez dzieci/uczniów.  
10. W czasie spożywania posiłków na stołówce mogą przebywać tylko dzieci/uczniowie i obsługa szkoły przydzielona do określonego oddziału.  
11. Po opuszczeniu pomieszczenia przez dzieci/uczniów, osoba sprzątająca wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.  
  
Sposób prezentacji procedury  
1. Udostępnienie dokumentu na tablicy ogłoszeń w szkole  
2. 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 Szkoły.  
W uzasadnionych przypadkach wnioskodawcą zmian może być również rada rodziców.  
Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.  
  
Zasady wchodzą w życie z dniem: 25.05.2020 r.