

Przedszkole Publiczne nr 1 im. „Gromadki Misia Uszatka” w Radlinie	Procedura 3	Data:11.05.2020r.
	Gastronomia – Zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników	

Cel:

Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności i żywienia w związku z występowaniem źródeł zakażenia COVID 19.

Dotyczy: personelu kuchennego

UWAGA !

Należy bezwzględnie stosować się do Księgi GHP/ GMP (HACCP)

Instrukcja przybycia do zakładu

Zanim przybędziesz do zakładu:

1. Jeżeli źle się poczułeś/poczułaś zawiadom przełożonego.
2. Jeżeli występuje katar, podwyższona temperatura nie przychodź do zakładu tylko poinformuj kierownika o złym samopoczuciu telefonicznie.
3. Wchodzić do placówki tylko wejściem wyznaczonym dla personelu kuchennego.
4. Wchodząc do budynku należy mieć założoną maskę ochronną na nos i usta.
5. Przed wejściem do pomieszczeń zdezynfekuj ręce.
6. Udaj się bezpośrednio do przebieralni i pozostaw tam wszystkie swoje rzeczy.
7. Nie wnoś do kuchni żadnych torebek, siatek i innych przedmiotów, które mogą być powodem przenoszenia wirusów.
8. Nie wpuszczaj na teren kuchni i stołówki osób postronnych.
9. Opuszczając strefę kuchni i jadalni należy bezwzględnie powtórzyć proces mycia lub dezynfekcji rąk.

Instrukcja korzystania z toalety

1. Przed wyjściem z części roboczej zdjąć ubranie ochronne i powiesić je w wyznaczonym miejscu.
2. Po skorzystaniu z toalety sprawdzić stan czystości pozostawionej po sobie kabiny, w razie potrzeby posprzątać.
3. Po wyjściu z kabiny umyć ręce według instrukcji mycia i dezynfekcji rąk.
4. Przed wyjściem z pomieszczenia sprawdzić stan środków czystości (papier do rąk, mydło w zasobniku), w razie potrzeby - uzupełnić.
5. Włożyć ubranie ochronne przed powrotem do części produkcyjnej.

Instrukcja mycia rąk

1. Ręce spłukać pod bieżącą ciepłą wodą.
2. Pobrać mydło lub środek dezynfekujący.
3. Rozprowadzić pobrany środek poprzez pocieranie wewnętrznych części dłoni.
4. Pocierać wewnętrzne części obu dłoni, tak by spleść palce i sięgnąć do zagłębień między

Przedszkole Publiczne nr 1 im. „Gromadki Misia Uszatka” w Radlinie	Procedura 3	Data:11.05.2020r.
	Gastronomia – Zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników	

- palcami.
5. Zgiąć palce obu dłoni, zacześć je o siebie i pocierać.
 6. Zaciśnąć prawą dłoń wokół lewego kciuka i pocierać go.
 7. Zamienić dłonie.
 8. Złożyć palce jednej dłoni i pocierać nimi środek drugiej.
 9. Procedura mycia rąk powinna trwać ok. 30 sekund.
 10. Spłukać ręce ciepłą wodą.
 11. Dokładnie osuszyć dłonie papierowym ręcznikiem.
 12. Wrzucić ręcznik do odpowiedniego kosza. Nie wolno dotykać kosza rękoma.
 13. Opuścić pomieszczenie, nie dotykając dłońmi drzwi ani klamki.

Instrukcja wydawania posiłków dzieciom w salach

1. Personel kuchenny przygotowane posiłki w bemaach oraz niezbędną zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce) pozostawia w ciągu komunikacyjnym, gdzie jest odbierany przez wyznaczony personel techniczny przydzielony do poszczególnych grup (z zachowaniem niezbędnych środków ostrożności).
2. W salach personel techniczny na zdezynfekowanych stolikach wydaje posiłki.
3. Po zakończonym posiłku personel techniczny zbiera naczynia usuwając resztki żywności do odpowiedniego pojemnika na odpady.
4. Wózki z brudnymi naczyniami wywożone są do ciągu komunikacyjnego, gdzie po pewnym czasie odbiera je przez personel kuchenny.
5. Wyznaczony pracownik kuchni, odbiera odpadki, umieszcza w przeznaczonym do tego pojemniku, po czym wynosi do pomieszczenia na odpadki znajdującego się na zewnątrz placówki.
6. Odpadki zabierane są w godzinach popołudniowych przez osobę, z którą podpisana jest umowa na odbiór odpadów kuchennych.

Instrukcja dla jadalni dotycząca uczniów SP3

1. Zabrania się wychodzenia personelowi kuchni w czasie przebywania uczniów na jadalni.
2. Wszelkie uzgodnienia z nauczycielem dotyczące czasu wydawania i innych bieżących spraw należy konsultować telefonicznie.
3. Jedzenie może podawać tylko osoba wyznaczona.
4. Jeżeli pracownik kuchni podaje żywność musi w czasie wydawania mieć założoną maskę/przyłbicę zasłaniającą nos i usta, rękawiczki – procedura dotyczy również nauczyciela.
5. W jadalni może być tylko otwarte okno do wydawania posiłków.
6. Uczniowie szkoły podchodzą pod okno wydawcze z zachowaniem dystansu społecznego min. 2 m.
7. Uczniowie spożywają posiłki przy stolikach oddalonych od siebie min. 2 m.
8. Po zakończonym posiłku przez uczniów pomieszczenie należy zdezynfekować i wywietrzyć.
9. Brudne naczynia należy od razu poddać czynnościom mycia i dezynfekcji.
10. Wyznaczony pracownik kuchni odbiera odpadki, umieszcza w przeznaczonym do tego pojemniku po czym wynosi do pomieszczenia na odpadki znajdującego się na zewnątrz placówki.

Przedszkole Publiczne nr 1 im. „Gromadki Misia Uszatka” w Radlinie	Procedura 3	Data:11.05.2020r.
	Gastronomia – Zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników	

11. Odpadki zabierane są w godzinach popołudniowych przez osobę, z którą podpisana jest umowa na odbiór odpadów kuchennych.

Uwaga!

Dzieci w salach spożywają posiłki w wyznaczonych stałych miejscach ,a po zakończonym posiłku stoły dezynfekowane są przez personel techniczny.

Instrukcja mycia naczyń kuchennych

1. Założyć rękawice ochronne.
2. Naczynia kuchenne myć na bieżąco.
3. Resztki żywności dokładnie usunąć do odpowiedniego pojemnika na odpady.
4. Myte przedmioty spłukać ciepłą wodą, a następnie umieścić w wyparzarce.
5. Dodać odpowiedni środek myjący.
6. Po zakończonym cyklu wyparzania naczynia należy zostawić do wyschnięcia.
7. Schować do odpowiednich szaf lub wykorzystać do dalszej pracy.
8. Zdjąć rękawice ochronne.
9. Umyć i zdezynfekować ręce.

UWAGA!

Nie pozwalać, by woda zostawała na dłuższy czas w naczyniach czy na powierzchniach roboczych, ponieważ stwarza to ryzyko namnażania się mikroorganizmów.

W przypadku stosowania zmywarek do mycia należy bezwzględnie stosować się do instrukcji obsługi. Minimalna temperatura wody w zmywarce musi wynosić 60° C.

Inne zalecenia

Stosować się do harmonogramu wydawania posiłków ustalonego przez intendenta w porozumieniu z dyrektorem szkoły.

Przedszkole Publiczne nr 1 im. „Gromadki Misia Uszatka” w Radlinie	Procedura 3	Data:11.05.2020r.
	Gastronomia – Zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników	

Odbiór towaru

1. Dostawa towaru odbywa się tylko osobnym wejściem do kuchni.
2. Zabrania się wchodzenia dostawcy do pomieszczeń budynku.
3. Dostawca ma obowiązek pozostawić towar w miejsce wyznaczone wraz z dokumentacją.
(można na kostce brukowej zaznaczyć obszar i napisać napis „Tu pozostaw towar”) – np. żółtą farbą.
można narysować czerwoną linię i umieścić napis „stop”.
4. Pracownicy odbierający, przed wyjściem po towar muszą mieć założone rękawiczki i maskę/ przyłbicę zakrywającą nos i usta.
5. Zachować bezpieczną odległość od dostawcy minimum 2 metry.
6. Przestrzegać ściśle procedur zawartych w GMP i GHP (HACCCP).
7. Po zakończeniu odbioru należy ręce umyć wodą z mydłem lub zdezynfekować.