

**PROCEDURA ZAPEWNIENIA ŻYWIENIA DZIECIOM
Z PRZEDSZKOLA SAMORZĄDOWEGO NR 2 W CHEŁMKU
W OKRESIE CZASOWEGO OGRANICZENIA FUNKCJONOWANIA
PLACÓWKI W ZWIĄZKU Z ZAPOBIEGANIEM,
PRZECIWDZIAŁANIEM I ZWALCZANIEM COVID – 19**



-
1. Przedszkole zapewnia wyżywienie dzieciom w czasie ich przebywania na terenie placówki.
 2. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.
 3. Pracownicy kuchni dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki;
 4. Myją ręce:
 - a. przed rozpoczęciem pracy,
 - b. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
 - c. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - d. po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
 - e. po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji,
 - f. po skorzystaniu z toalety,
 - g. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
 - h. po jedzeniu i piciu ;
 5. Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
 6. Odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
 7. Wyrzucają rękawiczki/myją rękawiczki i wyrzucają wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie; jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje/dezynfekuje opakowanie;

8. Przygotowując posiłki zachowują odległość stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami;
9. Po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez dyrektora przedszkola;
10. Myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze minimum 60°C przy użyciu detergentów do tego służących lub je wyparzają.
11. Posiłki dla dzieci odbierane są z kuchni tak, aby pracownicy kuchni nie mieli kontaktu z opiekunami, wychowawcami dzieci.
12. Dzieci spożywają posiłki przy stolikach w jadalni z zachowaniem odległości. Po zjedzeniu wyznaczony pracownik/pracownicy dezynfekują powierzchnię stołów oraz krzesła (poręcze, oparcia, siedziska), przy których spożywane były posiłki.
13. Posiłki donoszą do stolików panie woźne.
14. Wydawanie posiłków odbywa się zmianowo.
15. Personel kuchenny nie powinien kontaktować się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.
16. Do pracy muszą przychodzić osoby zdrowe, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną.