

PROCEDURA PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW
W ZWIĄZKU Z ZAGROŻENIEM COVID – 19 OBOWIĄZUJĄCA W PUBLICZNEJ
SZKOLE PODSTAWOWEJ IM. ODDZIAŁU REGINA II AK W BISTUSZOWEJ

1. Higiena przygotowania posiłków i potraw w kuchni.

Posiłki przygotowywane są w szkolnej kuchni, a następnie przywożone do sali przedszkolnej przez personel kuchenny oraz wydawane uczniom na jadalni szkolnej.

Należy wprowadzić zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy, wynosząca minimum 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – należy zapewnić niezbędne środki ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, a także higieny osobistej pracowników. Pracownicy kuchni pracują z zasłoniętymi ustami i nosem oraz w rękawiczkach jednorazowych.

2. Przyjmowanie i przechowywanie (magazynowanie) żywności.

Za dostawę towaru odpowiedzialny jest dyrektor szkoły.

Produkty zakupione do przygotowania posiłków należy bezwzględnie zdezynfekować - dotyczy to opakowań wierzchnich.

W przypadku artykułów spożywczych zwraca się uwagę na: producenta, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, sprawdza opakowanie zbiorcze i jednostkowe (zwraca uwagę na ewentualne obce zapachy, uszkodzenia, zawilgocenia, widoczne zanieczyszczenia i zapleśnienia).

Na bieżąco sprawdza się warunki przechowywania artykułów spożywczych, szczególnie temperaturę, wilgotność, termin przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. Kucharz winien zwrócić szczególną uwagę na to, aby poszczególne rodzaje produktów spożywczych były przechowywane zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta, podanymi w znakowaniu na ich opakowaniach. Opakowania używane do artykułów spożywczych muszą być czyste i nieuszkodzone. Powinny stanowić ochronę przed zanieczyszczeniem, odpowiadać rodzajowi artykułu spożywczego i przewidywanym warunkom jego przechowywania.

3. Mycie i dezynfekcja maszyn i sprzętu kuchennego.

- Naczynia i sztucce są myte i wyparzone po każdorazowym użyciu.
- Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.
- Do mycia naczyń i sprzętu kuchennego wolno używać wyłącznie środków myjących i szorujących przeznaczonych do tego celu z odpowiednimi informacjami na opakowaniach (atest PZH).

- Po zakończeniu prac należy dokładnie umyć używany sprzęt, a także go zdezynfekować, te same zasady dotyczą naczyń i wszystkich urządzeń używanych w kuchni.
- Personel jest zobowiązany do zabezpieczenia kuchni przed osobami postronnymi.

4. Wydawanie posiłków.

- Poza ogólną procedurą HACCAP w placówce zaleca się, aby na terenie kuchni oraz zmywalni przebywał tylko pracownik kuchni lub personel wydający posiłki.
- Posiłki wydawane są dzieciom na naczyniach wielorazowych, uprzednio umytych i zdezynfekowanych.
- Obsługa wydaje przygotowane czyste zestawy sztućców wraz z posiłkiem.
- Uczniowie wchodzący na stołówkę obowiązkowo myją ręce wodą z mydłem przed podejściem do miejsca wydawania posiłków oraz sztućców.
- Uczniowie stojący w kolejce po obiad mają zasłonięte usta i nos. Zdejmują maseczkę tylko i wyłącznie w celu spożycia posiłku.
- Ustala się zmianowe wydawanie posiłków. Posiłki będą wydawane w dwóch pomieszczeniach według określonego harmonogramu.
- od godz. 11.20 do godz. 11: 35 wydawanie posiłku dla oddziału przedszkolnego i klasy I - III

od godz. 12.20 do 12.35 – wydawanie posiłków dla uczniów z klasy IV – VIII

- Przy zmianowym wydawaniu posiłków następuje dezynfekowanie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
- W przypadku braku innych możliwości organizacyjnych, dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w ich salach lekcyjnych, z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
- Zarządza się usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztuczki, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie posiłków bezpośrednio przez obsługę.
- W stołówce nie praktykuje się samoobsługi. Dania i wszelkie produkty spożywcze mogą być podawane tylko przez osobę do tego wyznaczoną/obsługę stołówki.
- W związku z zagrożeniem epidemiologicznym w szkole zabrania się korzystania ze źródełek i fontann wody pitnej.
- Dyżur na stołówce szkolnej sprawują nauczyciele prowadzący zajęcia, zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem dyżurów. Dodatkowo na jadalni będą mogły przebywać tylko te osoby, które zobowiązane są do wykonywania czynności związanych z dezynfekcją powierzchni stołów i krzeseł.

DYREKTOR
Publicznej Szkoły Podstawowej
mgr Dorota Pluta

Data i podpis dyrektora szkoły

01.09.2021