

PROCEDURA BEZPIECZNEJ DOSTAWY ŻYWNOŚCI DO PLACÓWKI W CZASIE MOŻLIWOŚCI ZAKAZENIA COVID – 19

1. Cel procedury i zakres stosowania.

W związku z sytuacją zaistniałą w Polsce, opublikowanym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARSCoV-2 oraz Rozporządzeniem MEN z dn. 11 marca 2020 r. (ze zmianami) wprowadzone zostają procedury mające na celu ochronę zdrowia i życia wszystkich pracowników oraz uczniów, ich rodziców i prawnych opiekunów.

Procedura obowiązuje wszystkich pracowników Szkoły Podstawowej nr 30 im Króla Kazimierza Wielkiego w Lublinie. Niniejsza procedura dotyczy bezpiecznej dostawy żywności.

2. Sposób postępowania

a) Dostawca żywności do placówki oraz osoba odbierająca żywność przed dostawą/odbiorom mają obowiązek skorzystania z płynu dezynfekującego do rąk zgodnie z instrukcją stosowania płynu.

b) Dostawca żywności do placówki oraz osoba odbierająca żywność mają obowiązek używania jednorazowych rękawiczek oraz maseczki/przyłbicy ochronnej do osłony nosa i ust.

c) Dostawca ma obowiązek dostarczyć żywność w pojemnikach transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, czystych, w dobrym stanie, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji lub w miarę potrzeb pojemnikach jednorazowych zabezpieczonych przed zanieczyszczeniem.

d) Dostawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie żywności surowej przeznaczonej do obróbki termicznej odizolowanej od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem.

e) Dostawca żywności i osoba odbierająca żywność mają obowiązek zachowania bezpiecznego dystansu 1,5 m.

6. Wyznaczony pracownik kuchni ma obowiązek przed spodziewanym czasem dostawy żywności dokładnej dezynfekcji blatów lub umycia ich wodą z detergentem.

7. Osoba odpowiedzialna za przyjmowanie towaru (intendent) od dostawcy zobowiązana jest do oceny wizualnej stanu zdrowia dostawcy.

8. Towary należy przyjmować tylko w wyznaczonym do tego miejscu, które należy odpowiednio oznaczyć przy pomocy tablic informacyjnych oraz taśm bhp. Dostawca powinien umieścić zakupione produkty w wyznaczonej przez nas strefie.

9. Osoba odpowiedzialna za przyjęcie towaru ma obowiązek skontrolować zgodność z zamówieniem (rodzaj, ilość, jakość), stan higieniczno-sanitarny opakowań (uszkodzenia

opakowań, obce zapachy, widoczne zanieczyszczenia, wilgoć, pleśń, obecność szkodników bądź ich ślady), ocenić warunki transportu (czystość, czas, sposób wyładowania) oraz temperaturę dostarczonych potraw. Przyjęcie towaru można zakończyć dopiero w momencie stwierdzenia braku nieprawidłowości.

10. Po opuszczeniu przez dostawcę punktu odbioru towarów należy dokładnie zdezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, klamki itp. przy użyciu środka na bazie alkoholu etylowego minimum 70 %.

11. Należy ściśle przestrzegać czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów tak aby dzieci nie były narażone na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.

3. Obowiązanie procedury.

Niniejsza procedura obowiązuje od dnia 1 września 2020 r. do odwołania.