

PROCEDURA ZASAD SZCZEGÓLNEJ OSTROŻNOŚCI PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW W PLACÓWCE W CZASIE MOŻLIWOŚCI ZAKAŻENIA 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 SARS-CoV-2 oraz Rozporządzeniem MEN z dn. 11 marca 2020 r. (z późniejszymi 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 zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowywania posiłków w Szkole Podstawowej nr.30 im. Króla Kazimierza Wielkiego od dnia 25 maja 2020 r. w reżimie sanitarnym.

2. Sposoby postępowania.

a) Podczas przygotowywania posiłków należy spełnić warunki wymagane przepisami prawa odnoszące się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.

b) Do pracy powinny przystąpić jedynie osoby zdrowe niewykazujące żadnych objawów chorobowych. Osoby wykazujące jakiegokolwiek objawy chorobowe powinny zostać odsunięte od pracy.

c) Pracownicy działu kuchni nie powinni mieć bezpośredniego kontaktu z pozostałym personelem placówki, ani podopiecznymi (wyjątek stanowi osoba wydająca posiłki).

d) Podczas przygotowania posiłków pracownicy powinni być wyposażeni w podstawową odzież ochronną, rękawiczki ochronne, a także osłony ust, nosa.

e) Wszyscy pracownicy kuchni dbają o czystość i higienę wszystkich sprzętów kuchennych, z których korzystają.

f) Pracownicy mają obowiązek mycia rąk:

-przed rozpoczęciem pracy;

-przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona

-po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;

-po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;

-po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;

-po skorzystaniu z toalety;

-po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;

-po jedzeniu, picciu.

-po wykonaniu każdej innej czynności, co do której istnieje podejrzenie, że nastąpił kontakt z przedmiotem niezdezynfekowanym.

g) W czasie przygotowywania posiłków wszyscy pracownicy dbają o to, aby produkty przeznaczone do obróbki termicznej nie miały kontaktu z produktami, które nie będą takiej obróbce podlegać.

h) Pracownicy kuchni na bieżąco dezynfekują opakowania produktów przyniesionych przez intendenta, kontrolują stan żywności.

i) Wszystkie produkty, które podlegają obróbce termicznej są poddawane takiej obróbce z należytą starannością.

j) Pracownicy kuchni zobligowani są do używania podczas przygotowywania posiłków rękawic i fartuchów ochronnych, a przy wydawaniu posiłków dodatkowo przyłbic lub maseczek ochronnych.

k) Należy zaplanować godziny wydawania posiłków tak, aby na stołówce szkolnej znajdowała się jedna grupa dzieci, aby uczniowie nie mieszały się między sobą.

l) Po spożyciu posiłków naczynia wielorazowe i sztucce należy wyparzać w zmywarce w temperaturze 82-90 °C.

m) Po zakończeniu spożywania posiłków przez uczniów, należy umyć i zdezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, stoły, klamki, krzesła, podłogę.

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