

Procedura żywienia w Przedszkolu nr 4 w Mikołowie.

1. Podstawa prawna:

- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 - V aktualizacja z dnia 19 listopada 2020r.,
- Wytyczne MEiN, MZ i GIS dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych obowiązujące od 1 września 2021 r.,
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 4 września 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. 2020 poz. 1539 z późn. zm),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2021 r. poz. 1082),
- Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 374, z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003 r. Nr 6 poz.69 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2019 r. poz.1239 z późn. zm.),
- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz.59 z późn.zm).

2. Cel procedury:

Ustalenie zasad postępowania podczas żywienia dzieci oraz zapewnienia bezpiecznych i higienicznych zasad żywienia.

3. Przedmiot procedury:

Określenie:

- zasad bezpiecznego żywienia,
- zasad higieny,
- zasad dostawy produktów żywnościowych.

4. Zakres procedury

Dotyczy dyrektora, opiekunów dzieci, pomocy do dzieci, pracowników kuchni, intendenta, woźnych oraz wychowanków placówki.

5. Działania związane z realizacją zasad bezpiecznego żywienia:

- Przed każdorazowym wejściem pracowników do placówki pracownicy myją ręce wodą z mydłem albo dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
- Zwraca się uwagę, aby dzieci często i regularnie myły ręce wodą z mydłem, bądź opiekun myje dzieciom ręce, szczególnie przed jedzeniem, po skorzystaniu z toalety i po powrocie ze świeżego powietrza.
- W placówce obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do

funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzone są zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Zwraca się szczególną uwagę na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców. W przypadku kontaktu z wychowankami i innymi pracownikami placówki pracownicy gastronomii stosują maseczki.

- Osoby pracujące w kuchni często i dokładnie myją ręce wodą z mydłem albo dezynfekują osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
- W placówce zorganizowane jest bezpieczne korzystanie z posiłków. Wielorazowe naczynia i sztućce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C i są wyparzone.
- Nie organizuje się poczęstunków oraz wspólnej degustacji potraw.
- Rekomenduje się korzystanie przez dzieci z dystrybutorów wody pod nadzorem opiekuna. Bezpieczne formy i zalecenia higieniczno-sanitarne udostępniania dzieciom wody wodociągowej zostały wskazane na stronie internetowej GIS
- Dostawcy produktów żywnościowych zostawiają towar w miejscu wyznaczonym przez placówkę. Jeżeli pracownik ma kontakt z dostawcą to zakrywa usta, i nos maseczką. Pomiędzy dostawcą a pracownikiem zachowany jest dystans społeczny min. 1,5m.
- Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
- Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania pomieszczeń, w których wychowankowie spożywają posiłki.
- Opiekunowie podczas pracy zachowują dystans społeczny między sobą min.1,5 m
- Przeprowadzając dezynfekcję pracownicy ściśle stosują się do zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest przestrzeganie czasu do wietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów.
- Personel pomocniczy oraz kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi oraz z personelem opiekującym się dziećmi. W tym celu pracownicy kuchni wystawiają posiłki przed kuchnię, następnie woźne zabierają posiłki i zostawiają je przed salą. Kolejno nauczyciel wraz z pomocą do dzieci lub inną wyznaczoną do tego osobą rozdaje posiłki dzieciom. Po zjedzeniu przez dzieci posiłków pomoc do dzieci/wyznaczona do tego osoba wystawia przed salę brudne naczynia, które przejmuje woźna i je myje.
- W wyjątkowych sytuacjach pracownikom kuchni pomagają intendent i oddelegowani tylko i wyłącznie do tych zadań pracownicy.

Postanowienia końcowe:

1. Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedury odpowiada dyrektor placówki.
2. Do przestrzegania postanowień niniejszej procedury zobowiązani są wszyscy pracownicy placówki.
3. Za zapoznanie pracowników z niniejszą procedurą odpowiada dyrektor placówki.
4. Traci moc procedura żywienia w Przedszkolu nr 4 w Mikołowie z dnia 26.08.2020 roku
5. . Niniejsza procedura stanowi załącznik do Zarządzenia nr 24/2021 Dyrektora Przedszkola nr 4 z dn. 27.08.2021 r.

Sporządził:

Starszy inspektor ds. BHP
Centrum Usług Wspólnych
w Mikołowie
markowska
Aleksandra Markowska

PRZEDSZKOLE Nr 4
43-190 Mikołów, ul. Katowicka 132
tel. 32 322 09 56
NIP 6351773593 REGON 272001709

Zatwierdził:

DYREKTOR
Przedszkola nr 4 w Mikołowie
Chmel
mgr Marcjanna Chmel