

Przedszkole Nr 8 ZIELONY ZAKĄTEK w Skierniewicach
ul. St. Rybickiego 2, 96-100 Skierniewice
NIP 8361690898, REGON 750020810,
tel. 46 833 21 28

Załącznik Nr 5 do Zarządzenia Nr 33/2020
Dyrektora Przedszkola Nr 8 „Zielony Zakątek”
w Skierniewicach z dnia 27.11.2020 r.

**Procedura organizacji pracy pionu kuchennego
w Przedszkolu Nr 8 „Zielony Zakątek” w Skierniewicach w związku
z koniecznością stosowania podwyższonego reżimu sanitarnego,
związanego ze stanem epidemicznym w kraju.**

Na podstawie:

- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 listopada 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3,
- Wytyczne Ministerstwa Edukacji Narodowej <https://www.gov.pl/web/edukacja>

Cel procedury:

Celem niniejszej procedury jest ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy w przedszkolu dla dzieci i pracowników w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19.

Zakres Procedury:

Niniejszy dokument reguluje zasady organizacji pracy pionu kuchennego oraz zdrowych i bezpiecznych warunków przebywania dzieci w przedszkolu.

Osoby podlegające procedurze:

Pracownicy kuchni: intendent, kucharka, pomoc kuchenna.

Opis procedury:

1. Przychodzenie do pracy:

- pracownik pionu kuchennego przychodząc do pracy korzysta z wyznaczonego wejścia, dezynfekuje ręce przy wejściu i natychmiast udaje się do pomieszczeń bloku żywieniowego,
- po wejściu do bloku żywieniowego myje i dezynfekuje ręce, następnie przebiera się z ubrania wierzchniego w szatni przeznaczonej dla pracowników kuchni w ubranie robocze (fartuch, czepek, rękawiczki). Jeśli podczas pracy w bloku żywieniowym pracownik kuchni nie jest w stanie utrzymać odstępu od innego pracownika ok 1,5 m. wtedy zobowiązany jest stosować maseczkę lub przyłbice - załącznik nr 1 instrukcja mycia rąk, załącznik nr 2 instrukcja dezynfekcji rąk, załącznik nr 3 instrukcja zakładania i zdejmowania maseczki, załącznik nr 4 instrukcja zakładania i zdejmowania rękawic.
- udając się do pomieszczeń kuchennych, gdzie przygotowuje się posiłki ponownie myje i dezynfekuje ręce.

2. Przyjmowanie towaru:

- pracownik pionu kuchennego/intendent przyjmuje towar zabezpieczony w środki ochrony indywidualnej (maseczka/przyłbica, rękawiczki jednorazowe, dezynfekcja rąk) zachowując szczególne środki ostrożności, utrzymując dystans społeczny od dostawcy w odległości 1,5 m,

3. Spisywanie liczby dzieci:

- Intendent codziennie w o godz. 8/45 będzie dzwonił do nauczyciela pracującego w grupie na zmianie porannej by uzyskać informację o liczbie dzieci oraz jakie są w grupie dzieci mające alergie pokarmowe. Następnie Intendent przekazuje telefonicznie/interkom stan w danym dniu do kuchni z wyszczególnieniem dzieci mających alergie pokarmowe.

4. Wydawanie towaru z magazynu:

- Intendent z zachowaniem wszelkich środków ostrożności, jak: maseczka/przyłbica, rękawiczki jednorazowe, dezynfekcja rąk przed wejściem i po wyjściu z pomieszczeń magazynowych wydaje towar, który pozostawia w części gdzie nie jest przygotowywany posiłek.

5. Przygotowywanie i wydawanie posiłków:

a) przygotowywanie posiłków:

- posiłki należy przygotowywać zgodnie z wymogami HACCP, z uwzględnieniem szczególnej ostrożności w poszczególnych etapach przygotowania poprzez częste mycie i dezynfekowanie rąk, narzędzi, stanowisk kuchennych, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i sztućców,

b) wydawanie posiłków:

- gotowy posiłek umieszczony na wózku gastronomicznym pracownik kuchni wystawia za drzwi bloku kuchennego dla sal znajdujących się na parterze budynku, który odbiera pracownik obsługi. Dla sal znajdujących się na piętrze budynku pracownik kuchni korzysta z windy, którą codziennie dezynfekuje.

5. Mycie naczyń i sprzętu kuchennego;

- pracownik kuchni myje naczynia i sztućce wielorazowego użytku w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub je wyparza.
- po zakończeniu przygotowywania posiłków na każdym etapie należy dokonać mycia i dezynfekcji wszystkich pomieszczeń i sprzętów kuchni środkami do tego przeznaczonymi zgodnie z zalecaniami producenta.

6. Pracownicy kuchni:

- na bieżąco monitorują zużycie środków dezynfekujących i informują o ewentualnych potrzebach,
- nie mogą kontaktować się w sposób bezpośredni z dziećmi i pozostałym personelem przedszkola,
- podczas wykonywania czynności służbowych na terenie kuchni stosują szczególną ostrożność w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19,
- wykonują czynności związane z dezynfekcją pomieszczeń kuchni, sprzętu i urządzeń co potwierdzają wpisem do karty monitoringu – załącznik nr 5 karta monitoringu prac porządkowych i dezynfekcyjnych pomieszczeń kuchni.
- informują niezwłocznie dyrektora przedszkola o zaistniałych problemach na terenie kuchni.

7. Postanowienia końcowe:

- Z dniem 27.11.2020 uchyla się procedurę z dnia 01.09.2020 r.
- Procedura obowiązuje od 27.11.2020 r. do odwołania.

Załączniki do procedury:

1. Załącznik Nr 1 instrukcja mycia rąk,
2. Załącznik Nr 2 instrukcja dezynfekcji rąk,
3. Załącznik Nr 3 instrukcja zakładania i zdejmowania maseczki,
4. Załącznik Nr 4 instrukcja zakładania i zdejmowania rękawic.
5. Załącznik Nr 5 Karta monitoringu prac porządkowych i dezynfekcyjnych pomieszczeń kuchni.

Dyrektor Przedszkola Nr 8 „Zielony Zakątek”
mgr Beata Pacocha