

**Zasady przygotowywania i wydawania posiłków oraz pracy personelu kuchni
w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego
w Konstancinie-Jeziornie**

1. Przy przygotowaniu i wydawaniu posiłków, poza obowiązującymi warunkami higienicznymi zgodnie z HACCAP, dodatkowo wprowadza się zasady szczególnej ostrożności w związku z zabezpieczeniem epidemiologicznym pracowników.
2. Posiłki dla dzieci pozostających pod opieką przedszkola przygotowuje w danym dniu wyłącznie jeden pracownik.
3. W sytuacji, kiedy liczba dzieci pozostających pod opieką przedszkola jest większa niż 9, posiłki w danym dniu może przygotowywać dwóch pracowników kuchni, pod warunkiem zapewnienia wymaganej odległości 1, 5 m od stanowisk pracy.
4. Za zapewnienie wymaganej odległości pomiędzy stanowiskami pracowników kuchni odpowiedzialny jest intendent.
5. Pracownicy kuchni są zobowiązani do zachowania zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowywania i wydawania posiłków, w szczególności do:
 - założenia rękawiczek jednorazowych i jednorazowej maseczki zasłaniającej usta i nos/przyłbicy
 - umycia i dezynfekcji rąk po zakończeniu czynności i zdjęciu rękawiczek i maseczki
 - usunięcia maseczki i rękawiczek bezpośrednio do worka z odpadami. Maseczki i rękawiczki należy usuwać zgodnie z instrukcjami stanowiącymi załączniki do niniejszych zasad
 - unikania dotykania oczu, nosa i ust podczas pracy
 - częstego mycia rąk z zachowaniem procedur stanowiących załącznik do niniejszych zasad
 - częstego czyszczenia i dezynfekcji powierzchni i sprzętów znajdujących się w kuchni, bezwzględnie przestrzegając instrukcji użycia, znajdujących się na opakowaniach
6. Stanowisko pracy pracownika kuchni należy utrzymywać w czystości, zaleca się częste mycie i dezynfekcję wszelkiego sprzętu i powierzchni, w szczególności utrzymywanie w czystości i dezynfekcję:
 - ciągów komunikacyjnych
 - toalet
 - dozowników
 - powierzchni dotykowych takich jak: klamki, poręcze, wyłączniki, powierzchnie płaskie, w tym blaty, drzwi, szafki i krzesła

7. Pracownicy kuchni są zobowiązani do dezynfekcji opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
8. W celu zminimalizowania ryzyka zakażenia istotne jest bezwzględne przestrzeganie zasad higieny również w trakcie kupna i obioru dostarczanych produktów.
9. Każdy pracownik kuchni, a także intendent, przed przystąpieniem do pracy po 10 maja jest zobowiązany do ponownego zapoznania się z obowiązującą w Szkole procedurą HACCAP i poświadczenia tego faktu własnoręcznym podpisem.
10. Za dopilnowanie i udokumentowanie czynności opisanych w pkt.10 odpowiedzialny jest intendent.
11. Przed umieszczeniem produktu na półce należy wyrzucić opakowanie zewnętrzne lub zdezynfekować je. W przypadku wyrzucenia opakowania należy zapisać i dołączyć do produktu istotne informacje, np. informacje o dacie przydatności do spożycia, a przed rozpoczęciem przygotowywania lub gotowania żywności, jak również po jej przygotowaniu należy umyć ręce ciepłą wodą i mydłem, a następnie zdezynfekować płynem do dezynfekcji.
12. Posiłki takie jak np. zupa, należy doprowadzić do wrzenia, inne dania należy odgrzewać do temperatury powyżej 70 stopni C
13. Pracownik kuchni jest zobowiązany do częstego mycia i dezynfekcji rąk, w szczególności po wykonaniu poniższych czynności:
 - 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 kontakcie z odpadami, śmieciami
 - po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji
 - po skorzystaniu z toalety
 - po jedzeniu, piciu
 - po kontakcie z pieniędzmi
14. Sztućce i naczynia należy myć w zmywarce w temperaturze powyżej 60 stopni C lub je wyparzać
15. Posiłki przygotowane dla dzieci personel kuchni umieszcza na stole znajdującym się przy drzwiach do kuchni, skąd są one odbierane przez opiekunów dzieci
16. Pracownicy kuchni nie mogą przebywać w stołówce w czasie kiedy przebywają tam dzieci, ani kontaktować się z opiekunami dzieci i dziećmi
17. W przypadku odbierania produktów od dostawców, należy zachować dystans społeczny wynoszący min. 1, 5 metra. Podczas odbierania pracownik oraz dostawca powinien mieć na sobie rękawiczki jednorazowe oraz maseczkę. Dostawca nie ma wstępu do budynku Szkoły.
18. Należy ograniczyć płatności gotówkowe, a w przypadku konieczności dokonania takiej płatności, dokonuje jej intendent, w rękawiczkach jednorazowych i maseczce
19. Po wyjściu dzieci ze stołówki jest ona dokładnie czyszczona i dezynfekowana przez pracownika wyznaczonego przez kierownika gospodarczego. Dezynfekcji i czyszczeniu podlegają całe pomieszczenie wraz ze znajdującym się sprzętem: stołami, krzesłami i wszelkim wyposażeniem znajdującym się w stołówce.

20. Każdorazowo po dezynfekcji pomieszczenia lub sprzętu należy pomieszczenie wywietrzyć pomieszczenie, a czas wietrzenia nie może być krótszy niż określony przez producenta środka dezynfekującego.

21. Personel kuchni, a także każdy pracownik Szkoły zobowiązany jest do zachowania dystansu społecznego min. 1,5 metra. Obowiązek ten dotyczy budynku szkolnego i terenu Szkoły

22. Za prowadzenie dokumentacji dotyczącej systematycznej dezynfekcji i czyszczenia przez pracowników kuchni odpowiedzialny jest intendent.

23. Za prowadzenie dokumentacji dotyczącej systematycznej dezynfekcji i czyszczenia stołówki szkolnej odpowiedzialny jest kierownik gospodarczy.

**DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 1**
mgr Paulina Karczmarczyk