

**Procedura organizacji pracy pionu kuchennego w Przedszkolu w związku
z koniecznością stosowania podwyższonego reżimu sanitarnego, związanego ze stanem
epidemicznym w kraju**

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 marca 2020 r. (Dz. U. z 2020 poz. 410 z późn. zm.) w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 4 maja 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/wytyczne-dla-przedszkoli>

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.

Pracownicy obsługi

Opis procedury:

1. Przychodzenie do pracy:

- pracownik pionu kuchennego przychodząc do pracy korzysta z wejścia od strony bloku żywieniowego,
- po wejściu myje i dezynfekuje ręce, następnie przebiera się z ubrania wierzchniego w szatni przeznaczonej dla pracowników kuchni w ubranie robocze (fartuch, czepek, rękawiczki, maseczka lub przyłbica) - 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 ponownie myje i dezynfekuje ręce.

2. Przyjmowanie towaru:

- pracownik pionu kuchennego przyjmuje towar zabezpieczony w środki ochronny indywidualnej zachowując szczególne środki ostrożności, utrzymując dystans społeczny od dostawcy w odległości 2 m,

3. Spisywanie liczby dzieci:

- wytypowany przez dyrektora przedszkola pracownik dokonuje spisu liczby dzieci w danym dniu i przekazuje ten stan do kuchni z wykorzystaniem interkomu, telefonu (sms) lub innej bezpiecznej formy komunikacyjnej.

4. 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,
- pracownicy utrzymują bezpieczną odległość stanowisk pracy.

b) wydawanie posiłków:

- gotowy posiłek umieszczony na wózku gastronomicznym pracownik kuchni wystawia za drzwi bloku kuchennego, odbiera go pracownik obsługi.

5. Mycie naczyń i sprzętu kuchennego;

- pracownik 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. Procedura obowiązuje od 18.05.2020 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.

.....

Podpis dyrektora