**ZASADY ORGANIZACJI POSIŁKÓW
W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 6 W KUTNIE
 W CZASIE ZAGROŻENIA EPIDEMIOLOGICZNEGO.**

**Cel procedury**: zapewnienie bezpieczeństwa podczas dostawy, przygotowania, wydawania posiłków
z kuchni szkolnej oraz ich spożywania

**Zakres obowiązywania procedur:** dotyczą zasad postępowania pracowników kuchni i personelu obsługi podczas przygotowania i wydawania posiłków

**Uczestnicy postępowania:** zakres odpowiedzialności: pracownicy kuchni, pracownicy obsługi placówki, nauczyciele

**Intendent:**

1. Za odbiór artykułów żywnościowych od dostawcy odpowiedzialny jest intendent szkoły.
2. Intendent odpowiada za utrzymanie higieny, mycie i dezynfekcję opakowań produktów dostarczanych do placówki oraz pomieszczeń magazynowych. W tym celu używa środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek jednorazowych, maseczek ochronnych lub przyłbicy.
3. Umyte, zdezynfekowane produkty wydaje zgodnie z normami i zasadami żywienia dzieci pracownikom kuchni lub umieszcza w magazynie żywnościowym.
4. **Zasady dostarczania i przyjmowania towaru do kuchni**

**1.** Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki ochronne, rękawiczki lub inne środki ochrony osobistej.

**2.** Przywożony towar – produkty spożywcze - muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.
**3.** O dostarczeniu towaru dostawca informuje za pomocą połączenia telefonicznego lub dzwonka przy drzwiach wejściowych od strony magazynów, tak aby pracownik mógł bezpiecznie odebrać towar.

**4.** Towar dostawcy wystawiają przed wejściem do szkoły od strony magazynów żywnościowych, skąd odbiera je intendent, który w razie potrzeby korzysta z pomocy pracowników kuchni.

**5.** Odbierając produkty dostarczone z zewnątrz pracownicy zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne lub przyłbice.

**6.** Zużyte środki ochrony i niepotrzebne opakowania pracownicy wyrzucają do worka na śmieci, zamykają go szczelnie i wynoszą do zewnętrznego kosza na odpady mieszane.

**7.** Dokumenty dostawy: faktury, etykiety, dowody dostawy itp. powinny znajdować się
w kopercie wraz z towarem, umieszczone w taki sposób, aby nie uległy uszkodzeniu.

**8.** Dostawcy mogą wchodzić do pomieszczeń magazynowych wyposażeni w środki ochrony osobistej i zachowując dystans ok. 1,5m, aby jak najmniej kontaktować się
z pracownikami; w razie potrzeby zalecany jest kontakt telefoniczny lub mailowy.

**Pracownicy kuchni:**

1. Wszyscy pracownicy kuchni posiadają wymagane badania profilaktyczne. Personel kuchni nie kontaktuje się z dziećmi, nauczycielami, personelem mającym kontakt z dziećmi.
2. Przed każdorazowym wejściem do budynku szkoły pracownicy kuchni dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
3. Przed rozpoczęciem pracy pracownicy kuchni zakładają ubrania ochronne.
4. Pracownicy kuchni przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas przygotowania posiłków:
5. używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych (ewentualnie przyłbic),
6. myją i dezynfekują stanowiska pracy, sprzęt kuchenny i naczynia stołowe,
7. posiłki przygotowują na stanowiskach w kuchni z zachowaniem minimum 1,5 m odległości między stanowiskami,
8. przygotowują posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci ,
9. przygotowują i przechowują próbki każdego posiłku ,
10. przestrzegają zasad systemu HACCP.
11. Przed wydaniem posiłków pracownicy kuchni sprawdzają stan naczyń, w których wydają posiłki. Naczynia te są wcześniej wyparzone w zmywarce w temperaturze min. 60oC z dodatkiem detergentu. Po zwrocie naczyń czynności te są powtarzane.
12. Powierzchnie blatów, poręczy, blat podawczy, posadzki w pomieszczeniu bloku żywieniowego są czyszczone każdorazowo przed wydaniem posiłku dla dzieci.
13. Na posiłki wydawane przez kuchnię składają się:
14. Śniadanie – dla PP nr 2; (wydawane do sali, odbierane przez pomoc nauczyciela),
15. obiad dzielony – I danie i II danie – dla SP nr 6 (spożywane w stołówce) i PP nr 2 (spożywane w sali przedszkolnej, odbierane przez pomoc nauczyciela),
16. podwieczorek – dla PP nr 2; (wydawane do sali, odbierane przez pomoc nauczyciela),
17. Pracownicy kuchni wydają posiłki w ustalonych godzinach:
18. 8.45 – śniadanie;
19. 10.55 – 13.00 - obiad ;
20. 13.45 – podwieczorek.
21. Pracownicy kuchni wydający posiłki ponoszą odpowiedzialność za to, by nie uległy one zanieczyszczeniu.

 **II. Zasady wydawania posiłków**

**1.** Przed wejściem na stołówkę konsumenci muszą zdezynfekować ręce.
**2.** Wydawane posiłki są poporcjowane.

**3.** Pracownicy kuchni ustawiają talerze z porcjami wraz z zestawem sztućców na blacie podawczym.
**4.** Dzieci w kolejce ustawiają się klasami zachowując bezpieczną odległość.

**5.** Przygotowane porcje osoby spożywające obiady odbierają samodzielnie zachowując dystans 1,5m

 między sobą, a dzieciom z grupy przedszkolnej pomoc nauczyciela odbiera wszystkie posiłki
 z okienka podawczego i podaje w sali przedszkolnej.
**6.** Napoje oraz zupa nalewane są przez intendenta, kierownika lub wyznaczonego pracownika obsługi i podawane uczniom, a dzieciom przedszkolnym podaje pomoc nauczyciela.
**7.** W miarę możliwości przy jednym stoliku siadają dzieci z jednej klasy.
**8.** W stołówce zajęte może być ok. 50% miejsc.
**9.** Po spożytym obiedzie konsumenci odnoszą szklanki, talerze i sztućce do okienka zwrotu naczyń.
**10**. Dzieci z klas I-III przychodzą na obiad w godz. 10.55-11.15 i 12.05-12.20.
**11.** Dzieci z klas IV-V jedzą na przerwie: 11.30-11.45, a z klas VI-VIII: 12.35-12.55.

**Pracownik obsługi:**

1. Wyznaczony pracownik obsługi ponosi odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwoprzygotowania jadalni/stołówki, w której dzieci spożywają posiłki.
2. Przed wejściem na stołówkę wyznaczony pracownik obsługi zobowiązany jest do zdezynfekowania rąk, założenia fartucha ochronnego, maseczki ochronnej lub przyłbicy oraz rękawiczek.
3. Przed i po zakończeniu posiłków przez grupę dzieci, pracownik zobowiązany jest:
4. wywietrzyć stołówkę oraz zdezynfekować stoły, przy których dzieci spożywały posiłki i inne przedmioty, które były wykorzystywane do przenoszenia posiłków, jak również krzeseł, na których siedziały dzieci,
5. w miarę możliwości i potrzeb myć powierzchnie podłóg w obrębie stołów, przy których dzieci spożywały posiłek.
6. Po zakończeniu wydawania obiadów, po opuszczeniu stołówki przez uczniów i nauczycieli -pracownik wietrzy pomieszczenie, sprząta, myje i dezynfekuje salę po posiłku.
7. Pracownik obsługi zobowiązany jest przestrzegać zasad szczególnej ostrożności podczas korzystania z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
8. Pracownik nie kontaktuje się bezpośrednio z personelem kuchni ani nie wchodzi do pomieszczeń kuchennych.

.