

Procedury bezpieczeństwa w związku z ograniczeniem ryzyka zakażenia wirusem SARS-CoV-2

PROCEDURA 7/P/2020 : DOTYCZĄCA PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW I ICH WYDAWANIA W PRZEDSZKOLU W OKRESIE PANDEMII COVID-19

1. Cel procedury i zakres stosowania.

W związku z sytuacją zaistniałą w Polsce, opublikowanym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz Rozporządzenie MEN z dn. 12 sierpnia 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek oświaty i wytycznymi GIS z dnia 25 sierpnia 2020r. wprowadzone zostają procedury mające na celu ochronę zdrowia i życia wszystkich pracowników oraz podopiecznych, ich rodziców i prawnych opiekunów. Procedura obowiązuje wszystkich pracowników jednostki. Niniejsza procedura dotyczy przygotowywania i podawania posiłków.

2. Sposób postępowania

2.1 Dostarczane towarów oraz półproduktów do placówki

- 1) Przed spodziewaną godziną dostarczenia towarów przez dostawcę personel odbierający towary powinien dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalkach. Należy także dokładnie zdezynfekować blaty lub umyć wodą z detergentem.
- 2) Osoba odpowiedzialna za przyjmowanie towaru od dostawcy zobowiązana jest do oceny wizualnej stanu zdrowia dostawcy.
- 3) Osoba przyjmująca towar zobowiązana jest do zachowania środków bezpieczeństwa, przede wszystkim do stosowania rękawiczek ochronnych i osłony ust i nosa.
- 4) Towary należy przyjmować tylko w wyznaczonym do tego miejscu, które należy odpowiednio oznaczyć przy pomocy tablic informacyjnych oraz taśm bhp. Należy zachowywać bezpieczną odległość 2 m od dostawcy. Dostawca powinien umieścić zakupione produkty w wyznaczonej przez nas strefie.
- 5) Osoba odpowiedzialna za przyjęcie towaru ma obowiązek skontrolować zgodność z zamówieniem (rodzaj, ilość, jakość), stan higieniczno - sanitarny opakowań (uszkodzenia opakowań, obce zapachy, widoczne zanieczyszczenia, wilgoć, pleśń, obecność szkodników bądź ich ślady), ocenić warunki transportu (czystość, czas, sposób wyładowania) oraz temperaturę dostarczonych potraw. Przyjęcie towaru można zakończyć dopiero w momencie stwierdzenia braku nieprawidłowości.
- 6) Po opuszczeniu przez dostawcę punktu odbioru towarów należy dokładnie zdezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, klamki itp. przy użyciu środka na bazie alkoholu etylowego minimum 70 %.

W przypadku zakupu i dostarczania produktów do placówki przez pracowników powinni oni podczas zakupów stosować się do wszystkich wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz wytycznych dotyczących zakupów poszczególnych sklepów, a także zachować podstawowe środki bezpieczeństwa, przede wszystkim używać rękawiczek ochronnych i stosować osłony ust i nosa.

2.2 Przygotowanie posiłków

- 1) Podczas przygotowywania posiłków należy spełnić warunki wymagane przepisami prawa odnoszące się do funkcjonowania żywienia zbiorowego i zgodnie z zasadami dokumentacji HACCP obowiązującymi w placówce.
- 2) Do pracy powinny przystąpić jedynie osoby zdrowe niewykazujące żadnych objawów chorobowych. Osoby wykazujące jakiegokolwiek objawy chorobowe powinny zostać odsunięte od pracy.
- 3) Pracownicy kuchni nie powinni mieć bezpośredniego kontaktu z pozostałym personelem placówki, ani podopiecznymi (wyjątek stanowi osoba wydająca posiłki).
- 4) Podczas przygotowania posiłków pracownicy powinni być wyposażeni w podstawową odzież ochronną, rękawiczki ochronne, a także osłony ust, nosa.
- 5) Pracownicy muszą myć ręce:
 - 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 zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
 - Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
 - Po skorzystaniu z toalety;
 - Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
 - Po jedzeniu, picciu;
 - Po kontakcie z pieniędzmi;
- 6) Intendent przedszkola przygotowuje i wydaje z magazynu produkty spożywcze potrzebne do przygotowania posiłków w danym dniu. Wystawia je w miejscu do tego wyznaczonym.

2.3 Podawanie posiłku podopiecznym

2.3.1. Wydawanie posiłków na sali dydaktycznej

- 1) Przed zaplanowaną godziną wydawania posiłków zarówno opiekunowie jak podopieczni powinni dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach. Należy także dokładnie zdezynfekować blaty lub umyć wodą z detergentem
- 2) Podczas wydawania potraw dzieciom, należy bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa, w celu wyeliminowania powstania zanieczyszczeń na tym etapie.
- 3) Wózek/taca służący do przewożenia potraw należy dokładnie umyć i zdezynfekować przed położeniem na nim potraw, sztućców oraz pozostałych rzeczy wydawanych podopiecznym.

- 4) Osoba roznosząca posiłki do sal zajęciowych powinna przed przystąpieniem do roznoszenia posiłków dokładnie umyć ręce zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach, założyć maseczkę oraz rękawice ochronne. Należy pamiętać o regularnej wymianie maseczek, w przypadku stosowania maseczek wielokrotnego użytku o ich regularnej dezynfekcji. Maseczka powinna być zmieniana maksymalnie co 2h lub po jej zawilgoceniu. W przypadku stosowania rękawiczek powinny być one regularnie zmieniane, szczególnie po wszelkich czynnościach nie związanych z żywnością. Po zdjęciu rękawiczek należy pamiętać o dokładnym umyciu rąk – stosowanie rękawiczek ochronnych nie zwalnia z obowiązku mycia i dezynfekcji rąk. Należy unikać dotykania twarzy i oczu w trakcie noszenia rękawiczek.
- 5) Po dostarczeniu posiłków przez wyznaczoną osobę, opiekunowie grup powinni rozłożyć posiłki na stołach.
- 6) Po spożyciu przez podopiecznych posiłków opiekunowie powinni zebrać brudne naczynia i sztućce, a osoba wyznaczona do roznoszenia posiłków powinna brudne naczynia zabrać i umieścić je w wyznaczonym miejscu.
- 7) Po spożyciu posiłku podopieczni powinni dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach, stoły powinny zostać dokładnie umyte ciepłą wodą z detergentem, a sala zajęciowa dokładnie przewietrzona.

2.3.1 Wydawanie posiłków na sali jadalnej.

W czasie obowiązywania procedury w Przedszkolu Samorządowym nr 1 w Niepołomicach dopuszcza się w wyjątkowych sytuacjach, jeśli zajdzie taka potrzeba, za zgodą dyrektora wyznaczenie sali jadalnej. Poszczególne grupy przychodzą na posiłki wg. określonego harmonogramu.

- 1) Należy zaplanować godziny wydawania posiłków, tak aby na sali jadalnej znajdowała się jedna grupa przedszkolna, aby podopieczni nie mieszały się między sobą.
- 2) Podczas wydawania potraw dzieciom, należy bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa, w celu wyeliminowania powstania zanieczyszczeń na tym etapie.
- 3) Po opuszczeniu sali jadalnej przez każdą grupę przedszkolną należy umyć i zdezynfekować powierzchnie płaskie, stoły, klamki, krzesła, podłogę, itp., a pomieszczenie dokładnie przewietrzyć.
- 4) W przypadku, gdy niemożliwe jest, aby na sali jadalnej przebywała tylko jedna grupa, należy zachowywać maksymalny dystans pomiędzy podopiecznymi z poszczególnych grup. Podopiecznych należy usadzać w odstępach, zachowując bezpieczną odległość. Wszyscy podopieczni przed wejściem na salę jadalną powinni pod nadzorem nauczyciela, opiekuna dokładnie umyć ręce zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach.
- 5) Harmonogram spożywania posiłków w sali jadalnej zostaje ustalony tak, aby uniknąć mijania się poszczególnych grup podopiecznych w ciągach komunikacyjnych.

2.4 Zasady bezpieczeństwa po spożyciu posiłku przez dzieci.

Naczynia wielorazowe i sztućce należy myć w zmywarce w temperaturze minimum 60 °C z detergentem lub w przypadku mycia ręcznego stosować się do ogólnej instrukcji mycia naczyń i sztućców w placówce, a następnie wyparzać je w wyparzarce.

Po zakończeniu spożywania posiłków przez podopiecznych, zarówno w sali jadalnej i zajęciowej przez każdą grupę przedszkolną należy umyć i zdezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, stoły, klamki, krzesła, podłogę, itp., a pomieszczenie dokładnie przewietrzyć.

2.5 Zasady postępowania w przypadku zakażenia wirusem SARS-CoV-2 bądź przebywania na kwarantannie pracowników kuchni.

W przypadku zakażenia wirusem SARS-CoV-2 bądź przebywania na kwarantannie pracowników kuchni dopuszcza się za zgodą Rady Rodziców i Organu Prowadzącego dostarczanie posiłków do przedszkola w formie cateringu.

3. Obowiązanie procedury.

Niniejsza procedura obowiązuje od dnia 1 września 2020 r. do czasu odwołania pandemii COVID-19.