Mikołów, dnia 14.05.2020 r.

Procedura żywienia w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Mikołowie

1. Podstawa prawna

- ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ) z dnia 11 marca 2020r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
- Wytyczne Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej. Wytyczne dla instytucji opieki nad dziećmi do lat 3 z dnia 30.04.2020 https://www.gov.pl/web/rodzina/bezpieczenstwo-przede-wszystkim-wytyczne-dla-instytucji-opieki-nad-dziecmi-do-lat-3
- Komunikat MEN: Otwieramy przedszkola od 6 maja br. Http: // www. Kuratorium. katowice.pl/index.php/wazne/komunikat-men-otwieramy-przedszkola-od-6-maja-br/
- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 30 kwietnia 2020 r. – Koronawirus SARS-CoV-2 dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3.

2. Cel procedury

Celem niniejszej procedury jest ustalenie zasad postępowania podczas żywienia dzieci oraz zapewnienia bezpiecznych i higienicznych zasad żywienia.

3. Przedmiot procedury

Przedmiotem niniejszej procedury jest określenie:

- zasad bezpiecznego żywienia,
- zasad higieny,
- zasad dostawy produktów żywnościowych.

4. Zakres procedury

Zakres stosowania dotyczy dyrektora, opiekunów dzieci, pomocy do dzieci, pracowników kuchni, intendentów, woźnych oddziałowych, wychowanków oraz pozostałych pracowników ZSP.

5. Działania związane z realizacją zasad bezpiecznego żywienia, zasad higieny oraz zasad dostawy produktów żywnościowych :

- W placówce zorganizowane jest żywienie (kuchnia), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzono zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, odległość stanowisk pracy oraz środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Szczególną uwagę zwracamy na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- Zapewniamy bezpiecznie korzystanie z posiłków w miejscach do tego przeznaczonych, (w tym zmianowe wydawanie posiłków oraz czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie/klasie). Wielorazowe naczynia i sztućce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60C lub wyparzane.
- Ograniczamy korzystanie z dystrybutorów wody przez pracowników, tak aby dzieci nie miały bezpośredniej styczności ze źródłem wypływu wody. Dzieciom wodę podaje opiekun.
- Dostawcy produktów żywieniowych zostawiają towar przed wejściem do tego przeznaczonym (nie przed wejściem głównym do placówki).

6. Wytyczne dla personelu:

- Zwracamy uwagę, aby dzieci często i regularnie myły ręce, w razie potrzeby opiekun pomaga przy tej czynności (myje dzieciom ręce), szczególnie przed jedzeniem, po skorzystaniu z toalety i po powrocie ze spaceru na świeżym powietrzu. Organizujemy pokazy właściwego mycia rąk. Wychowawcy przypomną o myciu i dają przykład dzieciom. Uatrakcyjnią mycie rąk poprzez historyjki obrazkowe (obejmujące kolejne etapy mycia rąk) czy zabawy paluszkowe, śpiewanie w trakcie mycia.
- Opiekunowie podczas pracy zachowują dystans społeczny między sobą min. 1,5 m
- Pracownicy przeprowadzając dezynfekcję ściśle stosują się do zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Przestrzegają czasu wietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów.
- Personel pomocniczy oraz kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi oraz z personelem opiekującym się dziećmi. W tym celu pracownicy kuchni wystawiają posiłki przed kuchnię, następnie woźne oddziałowe lub inne wyznaczone do tego osoby zabierają posiłki i zostawiają je przed salą. Kolejno nauczyciel wraz z pomocą do dzieci lub woźną oddziałową rozdaje posiłki dzieciom. Po zjedzeniu przez dzieci posiłków wyznaczony do tego pracownik wystawia przed salę brudne naczynia, które przejmuje woźna oddziałowa i je myje.
- W wyjątkowych sytuacjach pracownikom kuchni pomagają intendenci i oddelegowani tylko i wyłącznie do tych zadań pracownicy.

Postanowienia końcowe

1. Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedury odpowiada dyrektor ZSP.
2. Do przestrzegania postanowień niniejszej procedury zobowiązani są wszyscy pracownicy ZSP.
3. Za zapoznanie pracowników z niniejszą procedurą odpowiada dyrektor ZSP.