

Procedura żywienia w Przedszkolu nr 4 w Mikołowie

1. Podstawa prawna:

- Wytyczne zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 31 marca 2022r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, wydane na podstawie art. 8a, ust. 5, pkt 2 Ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2021r. poz. 195),
- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 25 marca 2022r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U. z 2022r., poz. 679 ze zmianami),
- Ustawa z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2021r. poz. 195),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2020r., poz. 1620),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2020r., nr 169, poz. 1650),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2021r. poz. 1082).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154 ze zmianami).

2. Cel procedury:

Ustalenie zasad postępowania podczas żywienia dzieci oraz zapewnienia bezpiecznych i higienicznych zasad żywienia.

3. Przedmiot procedury:

Określenie zasad bezpiecznego żywienia, zasad higieny oraz zasad dostawy produktów żywnościowych.

4. Zakres procedury

Dotyczy dyrektorów, opiekunów dzieci, pomocy do dzieci, pracowników kuchni, intendentów, woźnych oraz wychowanków placówki.

5. Działania związane z realizacją zasad bezpiecznego żywienia:

- Przed każdorazowym wejściem pracowników do placówki pracownicy myją ręce wodą z mydłem albo dezynfekują ręce płynem do dezynfekcji.
- Zwraca się uwagę, aby dzieci często i regularnie myły ręce wodą z mydłem, bądź opiekun myje dzieciom ręce, szczególnie przed jedzeniem, po skorzystaniu z toalety i po powrocie ze świeżego powietrza.
- W placówce obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- Osoby pracujące w kuchni często i dokładnie myją ręce wodą z mydłem albo je dezynfekują.
- Źródła i fontanny wody pitnej są użytkowane zgodnie z aktualną sytuacją epidemiologiczną. Bezpieczne formy i zalecenia higieniczno-sanitarne udostępniania dzieciom wody wodociągowej zostały wskazane na stronie internetowej GIS.

- W placówce zorganizowane jest bezpieczne korzystanie z posiłków. Wielorazowe naczynia i sztucce myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub są wyparzane. W przypadku cateringu wymaga się od dostawców pojemników i sztucców jednorazowych.
- Dostawcy produktów żywieniowych zostawiają towar przed wejściem służbowym lub ewakuacyjnym (nie przed wejściem głównym do placówki). Pomiędzy dostawcą, a pracownikiem zachowany jest bezpieczny dystans społeczny (zgodny z obowiązującymi przepisami sanitarnymi).
- Pracownicy kuchni wydający posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
- Pracownicy obsługi ponoszą odpowiedzialność za czystość i bezpieczeństwo przygotowania pomieszczeń, w których wychowankowie spożywają posiłki.
- Przeprowadzając dezynfekcję pracownicy ściśle stosują się do zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest przestrzeganie czasu do 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 kuchnią, następnie woźne zabierają posiłki i zostawiają je przed salą. Kolejno nauczyciel wraz z pomocą do dzieci rozdaje posiłki dzieciom. Po zjedzeniu przez dzieci posiłków pomoc do dzieci/wyznaczona do tego osoba wystawia przed salę brudne naczynia, które przejmuje woźna 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 placówki.
2. Do przestrzegania postanowień niniejszej procedury zobowiązani są wszyscy pracownicy placówki oraz wychowankowie placówki.
3. Za zapoznanie z niniejszą procedurą odpowiada dyrektor placówki.
4. Traci moc procedura żywienia w Przedszkolu nr 4 w Mikołowie z dnia 27.08.2021r.
5. Niniejsza procedura stanowi załącznik nr 5 do Zarządzenia nr 10/2022 Dyrektora Przedszkola nr 4 w Mikołowie z dnia 11.04.2022r.

Sporządził:

Starszy Inspektor ds. BHP
Centrum Usług Wspólnych
w Mikołowie
Markowska
Aleksandra Markowska

Zatwierdził:

DYREKTOR
Przedszkola nr 4 w Mikołowie
Markowska
mgr Marcjanna Cimel
PRZEDSZKOLE Nr 4
43-190 Mikołów, ul. Katowicka 132
tel. 32 322 09 56
NIP 6351773503 REGON 272001709