

Procedury dotyczące żywienia w stołówce szkolnej

Obowiązki : intendenta, kucharki, pomoc kucharki

PODSTAWA PRAWNA:

1. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz.1239 ze zm.),
2. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.),
3. Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148 ze zm.),
4. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6 poz. 69 ze zm.),
5. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19. (Dz. U z 2020r. poz. 872),

Zadania personelu obsługi żywienia zbiorowego

1. Personel obsługi żywienia zbiorowego jest zobowiązany stosować dotychczasowe wymagania określone przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego oraz stosować szczególne środki ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego.
2. W celu zminimalizowania ryzyka zakażenia istotne jest przestrzeganie zasad higieny oraz bezpieczeństwa produkcji, kupna, dostarczania oraz przygotowywania żywności. Dokładna obróbka termiczna niszczy wirusa, gdy zastosuje się odpowiednią kombinację czasu i temperatury np. 60 st. C przez 30 min. Tak więc w przypadku mięsa, produktów surowych, typowa obróbka cieplna eliminuje zanieczyszczenie mikrobiologiczne, w tym również COVID-19. Sposobem na pozbycie się wirusa jest dezynfekcja.
3. Wymagane jest bezwzględne przestrzeganie procedur HACCP. Personel obsługi żywienia zbiorowego jest zobowiązany przed przystąpieniem do pracy z ponownym zapoznaniem się z obowiązującą w oddziale przedszkolnym procedurą HACCP.
4. Personel obsługi żywienia zbiorowego zobowiązany jest do korzystania ze środków ochrony indywidualnej, w które został wyposażony przez pracodawcę.

5. Należy wyrzucać opakowania zewnętrzne przed umieszczeniem produktu na półce, ale zachowywać istotne informacje np. datę przydatności do spożycia, a przed rozpoczęciem przygotowywania lub gotowania żywności, jak również po jej przygotowaniu należy umyć ręce ciepłą wodą i mydłem, a następnie zdezynfekować.
6. Posiłki, takie jak np. zupy, należy doprowadzić do wrzenia tak, aby zyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70 st. C. Inne dania należy odgrzewać do temperatury powyżej 70 st. C.
7. Personel jest zobowiązany dodatkowo do częstego mycia rąk i dezynfekcji, w szczególności:
 - a. przed rozpoczęciem pracy;
 - b. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
 - c. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
 - d. po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
 - e. po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
 - f. po skorzystaniu z toalety;
 - g. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
 - h. po jedzeniu, picciu;
 - i. po kontakcie z pieniędzmi.
8. Personelowi obsługi żywienia zbiorowego zaleca się zachować dodatkowe środki ostrożności:
 - a. założenie rękawiczek jednorazowych i jednorazowej maseczki na nos i usta /przyłbice, umycie i dezynfekcje rąk po zakończeniu czynności i zdjęciu rękawiczek i maseczki,
 - b. usunięcie maseczki i rękawiczek bezpośrednio do worka z odpadami. Maseczki i rękawiczki usuwać zgodnie z instrukcją, która stanowi **załącznik nr 1 , 2** do procedury,
 - c. unikanie dotykania oczu, nosa i ust podczas prac. Dotknięcie oczu, nosa lub ust zanieczyszczonymi rękami, może spowodować przeniesienie wirusa z powierzchni na siebie.
9. Po zakończonej pracy należy myć ręce i dokonywać dezynfekcji zgodnie z instrukcją, która stanowi **załącznik nr 3 ,4** do procedury.

Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 st. C lub je wyparzyć.
10. Posiłki przygotowane dla dzieci z oddziału przedszkolnego 3 latki transportujemy do korytarza przy stołówce a następnie są odbierane przez opiekuna grupy.
11. Za obsługę , mycie i dezynfekcję stołówki odpowiedzialna jest jedna osoba z kuchni + w miarę możliwości pani intendentka.
 - a. Ustawia talerze i sztućce do zupy na stolikach
 - b. Nalewa każdemu dziecku zupę z wazy do talerza
 - c. Dezynfekuje i wietrzy stołówkę po każdej grupie konsumentów
(Środek dezynfekujący- myjący DEZOPOLMED działanie 1 min/100% stężenia)
12. Zasady obowiązujące w stołówce szkolnej :

- a. Miejsc siedzących jest :
 - 25 po 1 osobie przy mniejszym stoliku i po 2 osoby przy większym stoliku (odstęp po 2m)
- b. Uczniowie są przyprowadzani na posiłek przez nauczycieli w ustalonych grupach, o wyznaczonej godzinie, po uprzednim umyciu i dezynfekcji rąk.
 - b. Uczniowie ustawiają się przed niebieską linią -2m przed drzwiami stołówki w odstępach 1,5m
 - c. Po wejściu do stołówki uczniowie zajmują miejsce po kolei przy stoliku i czekają na zupę
 - d. Po spożyciu zupy dziecko odnosi talerz do okienka
 - e. Drugie danie z kompotem i podwieczorek dziecko indywidualnie odbiera w okienku wydawczym, po a po spożyciu posiłku, naczynia odnosi do okienka
 - f. Sztuće do drugiego dania każde dziecko otrzymuje bezpośrednio od pracownika dyżurującego
 - g. Dyżurny stołówki pilnuje porządku , nie ma kontaktu z żywnością , wymagane są rękawiczki jednorazowe , maseczka/przyłbica ,fartuch ochronny
 - h. Pracownicy którzy mają wykupione posiłki – zupa i drugie danie odbierają w okienku wydawczym.
 - i. Ze stołów usunięte są : sztuce w koszykach ,wystawianie talerzy , wazoniki, serwetki , przyprawy

13. Czas wydawania posiłków dla uczniów z klas I-VIII:

1. Uczniowie z klas I-III przychodzą na obiady pod opieką wychowawcy klasy, w godzinach ustalonych przez wychowawców
2. Uczniowie z klas IV-VIII spożywają obiady podczas trzech przerw:
 - po 4. lekcji tj. w g. 11.45 – 12.00 – przerwa obiadowa dla klas Va, VIb i VII c
 - po 5. lekcji tj. w g. 12.45 – 13.05 – przerwa obiadowa dla klas IVa, IVb i VII a
 - po 6. lekcji tj. w g. 13.50 – 14.10 – przerwa obiadowa dla klas VIa, VIb, VIII a i VIII b

14. W przypadku kontaktu z dostawcami zachować dystans społeczny wynoszący min. 1,5 m. Podczas kontaktu z dostawcą zewnętrznym pracownik obowiązkowo posiada rękawiczki i maseczkę. Dostawca jest wpuszczany do pomieszczeń placówki.
15. Należy ograniczyć płatności gotówkowe z dostawcami, a w przypadku konieczności dokonania tej płatności pracownik jest zobowiązany posiadać rękawice i maseczkę.
16. Lodówki i blaty kuchenne powinny być czyszczone regularnie, choć częściej niż zwykle z użyciem detergentów.
17. Przed przystąpieniem do dezynfekcji przy użyciu środka dezynfekującego należy zapoznać się z zaleceniami producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji i ich ściśle przestrzegać.
18. Po dezynfekcji pomieszczenie wywietrzyć, a czas wietrzenia nie może być krótszy niż określony przez producenta środka dezynfekującego, znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji.
19. Personel obsługi żywienia zbiorowego dezynfekuje pomieszczenia tj.:

a. Stołówka szkolna : stoliki ,krzesła, podłoga, ściany , włączniki , drzwi , klamki , kosz na śmieci , okienko : zmywaka , wydawcze .

b. Kuchnia :

- zaplecze (podłoga, lodówka na jajka ,schody , kosz na śmieci ,zlew)

- pomieszczenie obróbki wstępnej(obieraczka , zlew, podłoga ,drzwi ,)

- pomieszczenie obróbki czystej(zlewy, blaty, maszyny i urządzenia do obróbki , opakowania, podłoga ,kuchenki ,taborety grzewcze , piec , lodówka)

- zmywak (zlew , naczynia , sztućce , garnki , okienko zmywaka , suszarki wiszące)

- toaleta (zlew , ściana, podłoga , sanitaria ,dozowniki , kosz na śmieci)

- szatnia (podłoga , szafki ,krzesła , kosz na śmieci)

W każdym pomieszczeniu – włączniki , klamki , drzwi , parapety , ściany +terakota

20. Pracownik żywienia ma obowiązek do potwierdzenia wykonania czynności podpisem na raporcie, który stanowi **załącznik nr 5**,

21. Intendent zobowiązany jest zachować dystans społeczny wynoszący min. 1,5 m. podczas przyjmowania płatności gotówkowych za posiłki jednorazowe oraz posiadać rękawiczki i maseczkę/przyłbicę

22. Intendent ma obowiązek dokonywania weryfikacji i gromadzenia dokumentacji :

a. o stanie zdrowia personelu w kuchni

b. systemu jakości HACCP

c. instrukcje procesu mycia i dezynfekcji oraz dokumenty dotyczące środków myjących i dezynfekujących.

d. zapisy prac urządzeń chłodniczych

23. Płatność za posiłki odbywa się wyłącznie w formie bezgotówkowej. Opłaty są uiszczane na numer konta podany na stronie Szkoły ustalonych terminach.

ZAŁĄCZNIKI

1. Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę
2. Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawiczki
3. Jak skutecznie myć ręce
4. Jak skutecznie dezynfekować ręce
5. Harmonogram prac kontrolnych – pracownicy kuchni (w kartotece HACCP)