

Załącznik nr 4 do Zarządzenia nr 9 z dnia 14 maja 2020 r

Procedura dotycząca produkcji żywności

w Szkole Podstawowej nr 24 w Lublinie

w okresie: czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19.-

Podczas produkcji żywności należy stosować obowiązujące w szkole procedury postępowania wynikające z wdrożonego i wymaganego obowiązującymi przepisami systemu HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i dobre praktyki produkcyjne.

W obszarach produkcyjnych kuchni szkolnej obowiązują:

- Regularnie mycie z użyciem wody i detergentu lub dezynfekcja powierzchni dotykowych, takich jak lamy i stoły, klamki, włączniki światła, poręcze, inne przedmioty często dotykane, a także wyposażenia magazynów oraz urządzeń do przemieszczania wewnętrznego towarów.
- Regularne i staranne sprzątanie z użyciem wody z detergentem lub środków dezynfekujących wszystkich obszarów często używanych przez pracowników, takich jak toalety, pomieszczenia wspólne, szatnie, łazienki, itp.
- Dodatkowe informowanie o obowiązujących w zakładzie zasadach higieny, w tym o obowiązku niezwłocznego zgłaszania przełożonemu wszelkich objawów chorobowych grypopodobnych takich jak gorączka, kaszel, ból mięśni, złe samopoczucie.
- Częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem lub ich dezynfekcję środkiem na bazie alkoholu (min. 60 %)
- Unikanie dotykania oczu, nosa i ust.
- Przestrzeganie higieny kaszlu i oddychania - podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką, a następnie jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).
- Stanowiska pracy poszczególnych osób muszą być oddalone od siebie o co najmniej 1,5 metra. Pracownicy powinni zachowywać dystans pomiędzy sobą co najmniej 1,5 m na terenie całego zakładu gdzie przebywają.

Ręce należy każdorazowo myć w następujących sytuacjach:

- przed rozpoczęciem pracy
- przed kontaktem z żywnością gotową do spożycia, ugotowaną, upieczoną, usmażoną
- po zakończeniu pracy lub każdorazowo po pracy z surową żywnością, nieprzetworzoną

- po postępowaniu z odpadami/śmieciami
- po wykonaniu sprzątaniam/dezynfekcji
- po skorzystaniu z toalety
- po kichaniu, kaszlu, wydmuchaniu nosa
- po jedzeniu, picciu lub paleniu
- po dotykaniu pieniędzy

Stosowanie rękawic nie może zastępować dokładnego mycia rąk.

Osoby, które mają objawy ze strony układu oddechowego, takie jak nawet łagodny kaszel, kichanie albo gorączkę (36,9 st. C lub więcej), nie mogą pracować w kuchni szkolnej i mieć kontakt z surowcem lub produktem oraz z innymi pracownikami. Dotyczy to również osób, które przyjmują leki zawierające substancje takie jak: paracetamol/acetaminophen, ibuprofen lub aspiryna, gdyż mogą one maskować objawy choroby.

Pracownicy zgłaszają wszelkie fizyczne objawy chorobowe wynikające z innych chorób np. alergia - przed rozpoczęciem pracy.

Zasady przyrządzania i wydawania posiłków dla dzieci oddziału przedszkolnego

1. Z żywienia przygotowywanego przez pracowników stołówki obligatoryjnie korzystają wszystkie dzieci uczęszczające do oddziału przedszkolnego. Dziecko nie może wnieść własnego pożywienia.
2. Stołówka zamawia i odbiera towar od dotychczasowych dostawców z zachowaniem szczególnych środków ostrożności - bez kontaktu pracownika stołówki z dostawcą.
3. Podczas przygotowywania posiłków, oprócz warunków wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo stosuje się zasady szczególnej ostrożności, np. korzystanie z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
4. Naczynia i sztućce myte są w wysokiej temperaturze.
5. Posiłki spożywane są na stołówce w grupach tak, aby jedno dziecko spożywało posiłek przy jednym stoliku.
6. Przed wejściem do stołówki dzieci i personel myją dokładnie ręce ciepłą wodą z mydłem. Po każdym posiłku stoliki, siedziska i oparcia krzeseł są dezynfekowane pracowników oddziału przedszkolnego.

Wydawanie posiłków dla grup przedszkolnych:

- pracownicy Przedszkola nr 4 odbierają posiłki dla swoich grup przygotowane przez pracowników kuchni szkolnej, na wózkach, bez osobistego kontaktu pomiędzy nimi i przekazują do spożycia dzieciom wewnątrz sal przedszkolnych. Zwrot naczyń do kuchni następuje analogicznie.
- dla grupy przedszkolnej ze szkoły posiłki będą wydawane w stołówce szkolnej. Pracownicy kuchni szkolnej przygotowują posiłki do wydania na wózkach, a nauczyciele wydają je dzieciom w stołówce, bez osobistego kontaktu z pracownikami kuchni.
- podczas przemieszczania się grup i pracowników jednostek musi być zachowana wzajemna koordynacja w celu wykluczenia kontaktów osobistych pomiędzy nimi w obszarach wspólnego użytkowania (korytarze, stołówka).
- wszelkie odstępstwa od procedury lub zaistniałe nieprawidłowości muszą być zgłaszane do przełożonego.