

# **PROCEDURA ZAPEWNIENIA ŻYWIENIA DZIECIOM Z PRZEDSZKOLA SAMORZĄDOWEGO NR 2 W CHEŁMKU W OKRESIE FUNKCJONOWANIA PLACÓWKI W ZWIĄZKU Z ZAPOBIEGANIEM, PRZECIWDZIAŁANIEM I ZWALCZANIEM COVID - 19**



- 
1. Przedszkole zapewnia wyżywienie dzieciom w czasie ich przebywania na terenie placówki.
  2. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.
  3. Pracownicy kuchni dezynfekują ręce przed wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki;
  4. Myją ręce:
    - 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 i piciu ;
  5. Myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
  6. Odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne;
  7. Przygotowując posiłki zachowują odległość stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi przepisami;
  8. Po zakończonej pracy, dezynfekują/myją blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez dyrektora przedszkola;
  9. Myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze minimum 60°C przy użyciu detergentów do tego służących lub je wyparzają.

10. Posiłki dla dzieci odbierane są z kuchni tak, aby pracownicy kuchni nie mieli kontaktu z opiekunami, wychowawcami dzieci.
11. Dzieci spożywają posiłki przy stolikach w salach i jadalni. Po zjedzeniu wyznaczony pracownik/pracownicy czyści blaty stołów i poręcze krzeseł.
12. Personel kuchenny nie powinien kontaktować się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.
13. Do pracy muszą przychodzić osoby zdrowe, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną.