



ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 2
Ul. Porzeczkowa 3, 31-234 Kraków
NIP 9452162125, REGON 121850160
email: sekretariat@zsp2.krakow.pl
www.zsp2.krakow.pl | tel./fax 12/415-47-08



Wewnętrzne procedury bezpieczeństwa w związku z epidemią wirusem SARS-CoV-2

PROCEDURA IV

PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW W PLACÓWCE

1. Cel procedury i zakres stosowania.

W związku z sytuacją zaistniałą w Polsce, opublikowanym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz Rozporządzenie MEN z dn. 11 marca 2020 r. (ze zmianami) wprowadzone zostają procedury mające na celu ochronę zdrowia i życia wszystkich pracowników oraz podopiecznych, ich rodziców i prawnych opiekunów.

Procedura obowiązuje wszystkich pracowników przedszkola i szkoły w Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 2 (ul. Porzeczkowa 3, i Dożynkowa 25) Niniejsza procedura dotyczy przygotowywania i podawania posiłków.

2. Sposób postępowania

2.1 Dostarczane towarów oraz półproduktów do placówki

- 1) Przed spodziewaną godziną dostarczenia towarów przez dostawcę personel odbierający towary powinien dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach. Należy także dokładnie zdezynfekować blaty lub umyć wodą z detergentem.
- 2) Osoba odpowiedzialna za przyjmowanie towaru od dostawcy zobowiązana jest do oceny wizualnej stanu zdrowia dostawcy.
- 3) Osoba przyjmująca towar zobowiązana jest do zachowania środków bezpieczeństwa, przede wszystkim do stosowania rękawiczek ochronnych i osłony ust i nosa.
- 4) Towary należy przyjmować tylko w wyznaczonym do tego miejscu, które należy odpowiednio oznaczyć przy pomocy tablic informacyjnych oraz taśm bhp. Należy zachowywać bezpieczną odległość 2 m od dostawcy. Dostawca powinien umieścić zakupione produkty w wyznaczonej przez nas strefie.
- 5) Osoba odpowiedzialna za przyjęcie towaru ma obowiązek skontrolować zgodność z zamówieniem (rodzaj, ilość, jakość), stan higieniczno-sanitarny opakowań (uszkodzenia opakowań, obce zapachy, widoczne zanieczyszczenia, wilgoć, pleśń,



ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 2
Ul. Porzeczkowa 3, 31-234 Kraków
NIP 9452162125, REGON 121850160
email: sekretariat@zsp2.krakow.pl
www.zsp2.krakow.pl | tel./fax 12/415-47-08



obecność szkodników bądź ich ślady), ocenić warunki transportu (czystość, czas, sposób wyładowania) oraz temperaturę dostarczonych potraw. Przyjęcie towaru można zakończyć dopiero w momencie stwierdzenia braku nieprawidłowości.

- 6) Po opuszczeniu przez dostawcę punktu odbioru towarów należy dokładnie zdezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, klamki itp. przy użyciu środka na bazie alkoholu etylowego minimum 70 %.

W przypadku zakupu i dostarczania produktów do placówki przez pracowników powinni oni podczas zakupów stosować się do wszystkich wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz wytycznych dotyczących zakupów poszczególnych sklepów, a także zachować podstawowe środki bezpieczeństwa, przede wszystkim używać rękawiczek ochronnych i stosować osłony ust i nosa.

2.2 Przygotowanie posiłków

- 1) Podczas przygotowywania posiłków należy spełnić warunki wymagane przepisami prawa odnoszące się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
- 2) Do pracy powinny przystąpić jedynie osoby zdrowe niewykazujące żadnych objawów chorobowych. Osoby wykazujące jakiegokolwiek objawy chorobowe powinny zostać odsunięte od pracy.
- 3) Pracownicy działu kuchni nie powinni mieć bezpośredniego kontaktu z pozostałym personelem placówki, ani podopiecznymi (wyjątek stanowi osoba wydająca posiłki).
- 4) Podczas przygotowania posiłków pracownicy powinni być wyposażeni w podstawową odzież ochronną, rękawiczki ochronne, a także osłony ust, nosa.
- 5) Pracownicy muszą myć ręce:
 - Przed rozpoczęciem pracy;
 - Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
 - Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
 - Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
 - Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
 - Po skorzystaniu z toalety;
 - Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
 - Po jedzeniu, picciu, lub paleniu;
 - Po kontakcie z pieniędzmi;



ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 2
Ul. Porzeczkowa 3, 31-234 Kraków
NIP 9452162125, REGON 121850160
email: sekretariat@zsp2.krakow.pl
www.zsp2.krakow.pl | tel./fax 12/415-47-08



2.3 Podawanie posiłku podopiecznym

2.3.1 Wydawanie posiłków na sali jadalnej

- 1) Należy zaplanować godziny wydawania posiłków, tak aby na jadalni znajdowała się jedna grupa przedszkolna, aby podopieczni nie mieszały się między sobą.
- 2) Podczas wydawania potraw dzieciom, należy bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa, w celu wyeliminowania powstania zanieczyszczeń na tym etapie.
- 3) Po opuszczeniu jadalni przez każdą grupę przedszkolną należy umyć i zdezynfekować powierzchnie płaskie, stoły, klamki, krzesła, podłogę, itp. a pomieszczenie dokładnie przewietrzyć. (zał.)
- 4) W przypadku, gdy niemożliwe jest, aby na jadalni przebywała tylko jedna grupa, należy zachowywać maksymalny dystans pomiędzy podopiecznymi z poszczególnych grup. Podopiecznych należy usadzać w odstępach 2 metrów. Wszyscy podopieczni przed wejściem na jadalnię powinni pod nadzorem opiekuna dokładnie umyć ręce zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach.

2.3.2. Wydawanie posiłków na sali zajęciowej

- 1) Przed zaplanowaną godziną wydawania posiłków zarówno opiekunowie jak podopieczni powinni dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach. Należy także dokładnie zdezynfekować blaty lub umyć wodą z detergentem.
- 2) Podczas wydawania potraw dzieciom, należy bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa, w celu wyeliminowania powstania zanieczyszczeń na tym etapie.
- 3) Wózek służący do przewożenia potraw należy dokładnie umyć i zdezynfekować przed położeniem na nim potraw, sztućców oraz pozostałych rzeczy wydawanych podopiecznym.
- 4) Osoba roznosząca posiłki do sal zajęciowych powinna przed przystąpieniem do roznoszenia posiłków dokładnie umyć ręce zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach, założyć maseczkę oraz rękawice ochronne. Należy pamiętać o regularnej wymianie maseczek, w przypadku stosowania maseczek wielokrotnego użytku o ich regularnej dezynfekcji. Maseczka powinna być zmieniana maksymalnie co 2h lub po jej zawiłgoceniu.
W przypadku stosowania rękawiczek powinny być one regularnie zmieniane, szczególnie po wszelkich czynnościach nie związanych z żywnością. Po zdjęciu rękawiczek należy pamiętać o dokładnym umyciu rąk – stosowanie rękawiczek ochronnych nie zwalnia z obowiązku mycia i dezynfekcji rąk. Należy unikać dotykania twarzy i oczu w trakcie noszenia rękawiczek.



ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 2
Ul. Porzeczkowa 3, 31-234 Kraków
NIP 9452162125, REGON 121850160
email: sekretariat@zsp2.krakow.pl
www.zsp2.krakow.pl | tel./fax 12/415-47-08



- 5) Po dostarczeniu posiłków przez wyznaczoną osobę opiekunowie grup powinni rozłożyć posiłki na stołach.
- 6) Po spożyciu przez podopiecznych posiłków opiekunowie powinni zebrać brudne naczynia i sztućce, a osoba wyznaczona do roznoszenia posiłków powinna brudne naczynia zabrać i umieścić je w wyznaczonym miejscu.
- 7) Po spożyciu posiłku podopieczni powinni dokładnie umyć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdująca się przy umywalkach, stoły powinny zostać dokładnie umyte ciepłą wodą z detergentem, a sala zajęciowa dokładnie przewietrzona.

2.4 Zasady bezpieczeństwa po spożyciu posiłku przez dzieci.

Naczynia wielorazowe i sztućce należy myć w zmywarce w temperaturze minimum 60 °C z detergentem.

Po zakończeniu spożywania posiłków przez podopiecznych, zarówno w sali jadalnej i zajęciowej przez każdą grupę przedszkolną należy umyć i zdezynfekować wszystkie powierzchnie płaskie, stoły, klamki, krzesła, podłogę, itp, a pomieszczenie dokładnie przewietrzyć.