

Procedura przygotowywania i wydawania posiłków w Przedszkolu nr 51 w czasie pandemii Covid – 19 od 01.09.20 r.

1. Kontakty personelu kuchennego z dziećmi, nauczycielkami i personelem pomocniczym zostają ograniczone do niezbędnego minimum.
2. Posiłki przygotowywane są zgodnie z przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad systemu HACCP, ale wprowadzone zostają dodatkowe środki ostrożności:
 - a. Zabezpieczenie epidemiologiczne pracowników (płyny dezynfekujące, zachowanie dystansu społecznego 1,5 m od siebie, maseczki ochronne podczas przygotowywania posiłków)
 - b. Utrzymanie wysokiej higieny, wietrzenie i dezynfekcja stanowisk pracy,
 - c. Dezynfekcja opakowań produktów,
 - d. Dezynfekcja sprzętu kuchennego,
 - e. Naczynia stołowe i sztućce myte z dodatkiem detergentu w temperaturze 60 st. C lub wyparzone.
3. Posiłki serwowane są w postaci gotowych porcji. Zawieszają się do odwołania samodzielne przygotowywanie kanapek przez dzieci.
4. Posiłki przewożone są na zdezynfekowanych wózkach przez osobę do tego wyznaczoną.
5. Posiłki spożywane są z zachowaniem odpowiedniej odległości między dziećmi.
6. Stoły i poręcze krzeseł są umyte z użyciem detergentu każdorazowo przed i po posiłku oraz dezynfekowane przynajmniej raz dziennie.
7. Dzieci przed i po posiłku korzystają z toalety zachowując odpowiedni dystans społeczny.
8. Wprowadza się zakaz organizowania zajęć kulinarnych z dziećmi.
9. Wprowadza się zakaz przynoszenia przez dzieci jakiegokolwiek żywności z domu (słodycze, wypieki, bakalie itp.)
10. Zasady, których nie zawiera niniejsza procedura uregulowane są procedurami stanowiącymi załącznik nr 1 do Zarządzenia Dyrektora nr 24 z dnia 27.08.20 r.