

**PROCEDURY KUCHENNE – DEZYNFEKCJA POMIESZCZEŃ  
oraz STANOWISK PRACY , PRZYJMOWANIA I ZAMAWIANIA TOWARU  
w Samorządowym Przedszkolu w Czernichowie**

**obowiązująca od 1 września 2021**

Dodatkowe procedury przyjmowania produktów żywnościowych w związku z występowaniem pandemii koronawirusa

1. Towar zamawiany jest od sprawdzonych dostawców **drogą telefoniczną**.
2. Pracownicy kuchni dbają, by dostawy towaru odbywały się **w miarę możliwości** jak najrzadziej.
3. Towar przyjmowany jest w godzinach porannych od godziny 7.00 przez pracownika wyposażonego w środki ochrony osobistej ( maseczkę ochronną lub przyłbice, rękawiczki jednorazowe) z zachowaniem bezpiecznej odległości od dostawcy- również posiadającego takie same środki ochrony osobistej.
4. W sytuacjach wyjątkowych – dopuszcza się możliwość dokonania zakupów w pobliskim sklepie spożywczym przez pracownika obsługi , z zachowaniem wszystkich zasad bezpieczeństwa ( tj. rękawice ochronne , maseczka lub przyłbica , torba termoizolacyjna )
5. Bezpośrednio po przyjęciu towaru opakowania są wyrzucane, a produkty dezynfekowane przed rozmieszczeniem w magazynie.
6. Magazyny, winda towarowa oraz pomieszczenia kuchenne są dezynfekowane codziennie min 2 razy dziennie , ze szczególnym uwzględnieniem miejsc takich jak: klamki, poręcze, uchwyty.
7. W kuchni przestrzegane są procedury HACCP

Dodatkowe procedury dotyczące pracowników kuchni:

1. Pracownicy kuchni nie mają bezpośredniego kontaktu z pozostałymi pracownikami przedszkola, a w razie konieczności- wyposażeni są w środki ochrony osobistej i przestrzegają zasad bezpiecznej odległości.
2. Pracownicy kuchni nie opuszczają pomieszczeń kuchennych bez uzasadnionej potrzeby.
3. W pomieszczeniach kuchennych, na stanowiskach pracy wprowadza się zasadę wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji sprzętów, naczyń stołowych oraz sztućców , utrzymywania odległości sanitarnej pomiędzy pracownikami kuchni na stanowiskach pracy (1,5m- 2m )
4. Błaty kuchenne, stoły, kosze, szafy są każdorazowo po użyciu dezynfekowane, myte z użyciem detergentu, a naczynia i sztućce- wyparzone.
5. Posiłki wydawane są na wózkach do szatni- skąd odbiera je pracownik obsługujący sale.
6. Pracownicy przestrzegają wdrożonych procedur systemu HACCP.
7. Do kuchni, pomieszczeń kuchennych **wstęp mają tylko osoby upoważnione** .
8. Posiłki wykupione przez nauczycieli dostarczane są dla nich na salę przedszkolną.

## **PROCEUDRA DEZYNFEKCJI TERENU WOKÓŁ PRZEDSZKOLA I OGRODU PRZEDSZKOLNEGO**

1. Przeprowadzanie dezynfekcji terenu przedszkola:
  - a) pracownik obsługi przedszkola, po przyjeździe do pracy odpowiednimi środkami dezynfekuje bramkę wejściową na teren przedszkola tj. klamka, zapadka
  - b) Kolejno pracownik dezynfekuje drzwi wejściowe prowadzące do kancelarii przedszkola, barierki wzdłuż chodników główne drzwi do przedszkola, klamki, dzwonki, uchwyty, dolną oraz górną bramę, a także chodniki za pomocą spryskiwacza ze specjalnym płynem dezynfekującym.
2. Dezynfekcja ogrodu przedszkolnego :
  - a) dezynfekcja bramki do ogrodu oraz sprzętu znajdującego się na placu zabaw po każdej grupie korzystającej z ogrodu
  - b) miejsca , które nie mogą być zdezynfekowane oddzielane są taśmą ostrzegawczą, co równoznaczne jest z wykluczeniem danego sprzętu z użytkowania ( np. piaskownica )