

## Procedura żywienia w przedszkolu nr 1 im. Jasia i Małgosi w Mikołowie

### 1. Podstawa prawna

- ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ ) z dnia 11 marca 2020r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
- Wytyczne Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej. Wytyczne dla instytucji opieki nad dziećmi do lat 3 z dnia 30.04.2020 <https://www.gov.pl/web/rodzina/bezpieczenstwo-przede-wszystkim-wytyczne-dla-instytucji-opieki-nad-dziecmi-do-lat-3>
- Komunikat MEN: Otwieramy przedszkola od 6 maja br. [Http: // www. Kuratorium. katowice.pl/index.php/wazne/komunikat-men-otwieramy-przedszkola-od-6-maja-br/](http://www.kuratorium.katowice.pl/index.php/wazne/komunikat-men-otwieramy-przedszkola-od-6-maja-br/)
- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 30 kwietnia 2020 r. – Koronawirus SARS-CoV-2 dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3.

### 2. Cel procedury

Celem niniejszej procedury jest ustalenie zasad postępowania podczas żywienia dzieci oraz zapewnienia bezpiecznych i higienicznych zasad żywienia.

### 3. Przedmiot procedury

Przedmiotem niniejszej procedury jest określenie:

- zasad bezpiecznego żywienia,
- zasad higieny,
- zasad dostawy produktów żywnościowych.

### 4. Zakres procedury

Zakres stosowania dotyczy dyrektorów, opiekunów dzieci, pomocy do dzieci, pracowników kuchni, intendentów, woźnych oraz wychowanków placówki.

### 5. Wytyczne dla Dyrektorów:

- W placówce obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo należy wprowadzić zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- Należy zorganizować bezpieczne korzystanie z posiłków w miejscach do tego przeznaczonych, (w tym zmianowe wydawanie posiłków oraz czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie). Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60C lub je wyparzać. W przypadku cateringu należy wymagać od dostawców pojemników i sztućców jednorazowych.
- Należy zapewnić korzystanie z dystrybutorów wody przez pracowników, tak aby dzieci nie miały bezpośredniej styczności ze źródłem wypływu wody. Dzieciom wodę podaje opiekun.
- Dostawcy produktów żywnościowych powinni zostawiać towar przed wejściem służbowym lub

ewakuacyjnym (nie przed wejściem głównym do placówki).

## **6. Wytyczne dla personelu:**

- Należy zwracać uwagę, aby dzieci często i regularnie myły ręce, bądź opiekun powinien myć dzieciom ręce, szczególnie przed jedzeniem, po skorzystaniu z toalety i po powrocie ze świeżego powietrza. Należy zorganizować pokaz właściwego mycia rąk. Należy przypominać i dawać przykład dzieciom. Można uatrakcyjnić mycie rąk poprzez historyjki obrazkowe (obejmujące kolejne etapy mycia rąk) czy zabawy paluszkowe, śpiewanie w trakcie mycia.
- Opiekunowie podczas pracy powinni zachować dystans społeczny między sobą min. 1,5 m
- Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle stosować się do zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest przestrzeganie czasu do wietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów.
- Personel pomocniczy oraz kuchenny nie może kontaktować się z dziećmi oraz z personelem opiekującym się dziećmi. W tym celu pracownicy kuchni wystawiają posiłki przed kuchnię, następnie woźne zabierają posiłki i zostawiają je przed salą. Kolejno nauczyciel wraz z pomocą do dzieci rozdaje posiłki dzieciom. Po zjedzeniu przez dzieci posiłków pomoc do dzieci wystawia przed salę brudne naczynia, które przejmuje woźna i je myje.
- W wyjątkowych sytuacjach pracownikom kuchni pomagają intendenci i oddelegowani tylko i wyłącznie do tych zadań pracownicy.

## **Postanowienia końcowe**

1. Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedury odpowiada dyrektor placówki.
2. Do przestrzegania postanowień niniejszej procedury zobowiązani są wszyscy pracownicy placówki.
3. Za zapoznanie pracowników z niniejszą procedurą odpowiada dyrektor placówki.