

PROCEDURA DOTYCZĄCA DOSTARCZANIA POSIŁKÓW PRZEZ PRACONIKA ZESPOŁU SZKÓŁ W BRZOSÓWCE

1. Posiłki dostarczane są z Zespołu Szkół w Dobrzejewicach do przedszkola, przez pracownika zatrudnionego w Zespole Szkół w Brzozówce.
2. Od pracowników kuchni przy Zespole Szkół w Dobrzejewicach wymagane jest spełnienie rygorów sanitarnych zapewniających dzieciom bezpieczeństwo.
3. Szkoła w Dobrzejewicach gwarantuje, że poza przestrzeganiem standardów higieny i bezpieczeństwa dotyczących żywności (wdrożenie systemów oraz certyfikatów GMP/GHP oraz HACCP) wprowadziła nowe, zastrzeżone procedury zobowiązujące do:
 - przygotowywania posiłków tylko przez zdrowych pracowników;
 - noszenia przez osoby zajmujące się przygotowywaniem żywności: jednorazowych rękawiczek, maseczek, czepków i specjalnych fartuchów ochronnych;
 - czyszczenia płynami dezynfekującymi całego sprzętu do przygotowywania żywności;
 - posiadania stanowisk do dezynfekcji rąk.
4. Pracownik przewożący samochodem żywność wyposażony jest w rękawiczki jednorazowe oraz płyn do dezynfekcji. Dezynfekuje on ręce lub stosuje rękawiczki jednorazowe przed i po dostarczeniu żywności.
5. Posiłki dla dzieci przewożone są w odpowiednio przystosowanych pojemnikach transportowych.
6. Przed wniesieniem pojemników z żywnością do budynku przedszkola, zostają one zdezynfekowane.
7. Pracownik pozostawia obiady w kuchni w budynku przedszkola.
8. Pracownik przekazujący posiłki oraz pracownik przedszkola, który je przyjmuje zachowują niezbędne środki ostrożności: maseczka, rękawiczki jednorazowe, bezpieczny odstęp.
9. Pracownicy kuchni zabezpieczeni w jednorazowe rękawiczki, maseczki, czepki i specjalne fartuchy ochronne, otwierają pojemniki z żywnością w rękawiczkach oraz wydają posiłki w jednorazowych, plastikowych naczyniach.
10. Pracownicy przedszkola rozdają obiad po wcześniejszym zdezynfekowaniu stolików.
11. Dostarczone do przedszkola posiłki są od razu wydawane i spożywane przez dzieci.
12. Po spożyciu posiłku przez dzieci i uczniów opakowania zostają usunięte na zewnątrz przedszkola, zgodnie z przygotowaną instrukcją utylizacji odpadów (pojemników jednorazowych).
13. Przed podaniem posiłków dzieci i uczniowie klas I powinni dokładnie umyć ręce.

Procedura przygotowywania i wydawania posiłków dzieciom dożywianym w Zespole Szkół w Brzozówce

1. Posiłki dla uczniów dożywianych przewożone są w odpowiednim pojemniku.
2. Pracownik przewożący samochodem żywność wyposażony jest w rękawiczki jednorazowe oraz płyn do dezynfekcji.
3. Pracownicy kuchni zabezpieczeni w jednorazowe rękawiczki, maseczki, czepki i specjalne fartuchy ochronne, przygotowują suchy prowiant dla dzieci dożywianych.

4. Pracownik przekazujący posiłki oraz pracownik szkoły, który je przyjmuje zachowują niezbędne środki ostrożności: maseczka, rękawiczki jednorazowe, bezpieczny odstęp.
5. Pracownik przewożący posiłki dezynfekuje ręce lub stosuje rękawiczki jednorazowe przed i po dostarczeniu żywności.
6. Odpowiednio zabezpieczony pracownik przywożący żywność pozostawia ją w pomieszczeniu kuchennym w budynku szkoły.
7. Pracownik szkoły wydaje przygotowaną żywność w rękawiczkach jednorazowych, maseczce.
8. Dostarczone do szkoły posiłki są od razu wydawane i spożywane przez dzieci.
9. Uczniowie objęci dożywianiem zachowują odpowiednie zasady higieny podczas spożywania posiłków.