

# PROCEDURA DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DO PRZEDSZKOLI I ŻŁOBKÓW

OBOWIĄZUJĄCA FIRME CATERINGOWĄ MC MALEC ZAKŁAD GARMAŻERYJNO –CATERINGOWY

W ZWIĄZKU Z ZAPOBIEGANIEM , PRZECIWDZIAŁANIEM I ZWALCZANIEM COVID -19

## PODSTAWA PRAWNA ;

-rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem i zwalczaniem COVID-19(Dz. U. z 2020 poz. 493 ze zmianami)

-wytyczne dla przedszkoli i żłobków opracowane przez Ministerstwo Edukacji narodowej wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministerstwem Zdrowia .

**Cel procedury** :zapewnienie bezpieczeństwa podczas dostarczania posiłków do kuchni przedszkolnej /żłobkowej .

**Zakres obowiązywania procedur**; dotyczy zasad postępowania pracowników cateringu i personelu obsługi przedszkola/żłobka podczas wydawania posiłków.

**Uczestnicy postępowania** ;zakres odpowiedzialności; pracownicy cateringu, pracownicy kuchni, pracownicy obsługi przedszkola /żłobka .

## PRACOWNICY CATERINGU ;

1.Wszyscy pracownicy firmy cateringowej posiadają wymagane badania profilaktyczne. Pracownicy cateringu nie kontaktują się z dziećmi ani personelem mającym kontakt z dziećmi.

2.Przed każdorazowym wejściem do budynku przedszkola /żłobka pracownik cateringu dezynfekuje ręce płynem do dezynfekcji .

3.Przed rozpoczęciem pracy pracownik cateringu zakłada ubranie ochronne(fartuch z długim rękawem ).

4.Pracownicy cateringu przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas dostarczania posiłków;

a)używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, maseczek ochronnych(ewentualnie przyłbic),

b)myją i dezynfekują samochód –w którym dowożą catering,

c)dostarczają do kuchni posiłki lub do miejsca do tego celu wyznaczonego z zachowaniem minimum 1.5 m odległości między stanowiskami.

5.Pracownicy cateringu dowożący posiłki z kuchni ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.

6. Pracownicy cateringu dostarczają posiłki do miejsc które są wyznaczone przez przedszkole /żłobek:

śniadania / obiady , podwieczorki.

7.Pracownicy kuchni; przedszkola /żłobka odbierają catering, dezynfekują termosy oraz termo boksy –wyciągają ,porcjują i wydają posiłki zgonie z wewnętrznymi wytycznymi w/w placówek.

8.Na posiłki wydawane przez firmę cateringową składają się ;

a) śniadanie

b) obiad-zupa z pieczywem

c) obiad- drugie danie z kompotem /wodą

d) podwieczorek

9. Pracownicy kuchni przedszkola /żłobka wystawiają termosy , termo-boksy, i naczynia z resztkami w miejsca wyznaczone .

10. Pracownik cateringu-kierowca zabiera z miejsca wyznaczonego w/w produkty do samochodu dostawczego-firmy cateringowej.

11. Pracownik cateringu-kierowca przywozi do firmy cateringowej termosy , termo-boksy oraz resztki pokonsumpcyjne .

12. Pracownik cateringu –pomoc kuchenna w pomieszczeniu do tego wyznaczonym segreguje termosy, termo-boksy , a resztki pokonsumpcyjne umieszcza w pojemniki do tego wyznaczone.

13. Pracownik cateringu –pomoc kuchenna wstępnie myje w/w naczynia wstępnie oczyszczając z resztek pożywienia , następnie wkłada do zmywarko-wyważarki termosy, termo-boksy, i naczynia g/n oraz pokrywki .

14. Pracownik cateringu –pomoc kuchenna wyjmuje ze zmywarko-wyważarki naczynia , wyklada na suszarkę a kiedy wyschną układa w miejscach wyznaczonych.

15. Pracownik cateringu wywozi resztki pokonsumpcyjne z przedszkola /żłobków do miejsca wyznaczonego przez wynajmującego lokal gastronomiczny i pakuje do pojemników do tego wyznaczonych.

#### **SPOSÓB PREZENTACJI PROCEDURY**

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej przedszkola /żłobka .

2. Zapoznanie rodziców /opiekunów z obowiązującą w przedszkolu /żłobku procedurą poprzez przekazanie jej treści z wykorzystaniem środków zdalnej komunikacji.

3. Zapoznanie wszystkich pracowników przedszkola/żłobka z treścią procedury.

#### **TRYB DOKONANIA ZMIAN W PROCEDURZE**

Wszelkich zmian w opracowanej procedurze może dokonać z własnej inicjatywy dyrektor przedszkola informując o fakcie firmę cateringową .Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem .

Zasady wchodzi w życie z dniem 10.05.2020r.

MC MALEC

ZAKŁAD GARMAŻERYJNO CATERINGOWY

UL J. KUSTRONIA 2

20-241 LUBLIN