Samorządowe Przedszkole Nr 36 w Krakowie, ul. Okólna 18
im. Krakowskiego Żaczka
tel. 12 651 30 71
e-mail: przedszkole36@poczta.onet.pl

PROCEDURA PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW W OKRESIE PANDEMII COVID-19 W SAMORZĄDOWYM PRZEDSZKOLU NR 36 W KRAKOWIE IM. KRAKOWSKIEGO ŻACZKA

1. Kontrahenci nie mają wstępu do głównej części budynku (ciągu komunikacyjnego, którym poruszają się dzieci). Żywność będzie dostarczana tylnym wejściem - (ciągiem komunikacyjnym niedostępnym dla dzieci).
2. Dostawcy zewnętrzni mają obowiązek być w maskach i rękawiczkach. Bez masek i rękawiczek lub z nieprawidłowo założonymi, w ogóle nie będą przyjmowani.
3. Przekazywanie dostaw następuje z zachowaniem odległości pomiędzy osobami wydającymi i przyjmującymi produkty spożywcze.
4. Pracownicy kuchni są wyposażeni w środki ochrony osobistej: maski, przyłbice, fartuchy, rękawiczki oraz płyny do dezynfekcji, z których zobowiązani są korzystać.
5. Pracownicy kuchni odbierający żywność są zobowiązani do przestrzegania najwyższych zasad bezpieczeństwa i higieny - (dezynfekcja rąk, używanie rękawiczek jednorazowych oraz maseczek).
6. Żywność w opakowaniach podlega natychmiastowej dezynfekcji oraz wypakowania. Wszelkie opakowania, które mogą być umyte/zdezynfekowane powinny być poddane tym procesom (plastikowe opakowania, butelki, słoiki, puszki). Należy pamiętać o dokładnym myciu owoców.
7. Pracownicy kuchni są zobowiązani do dezynfekcji stanowisk pracy, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców - (utrzymania kuchni, sprzętów kuchennych z zachowaniem reżimu sanitarnego).
8. Posiłki na poszczególne grupy będą wydawane w odpowiednich wcześniej ustalonych godzinach.
9. Wydawanie posiłków odbywa się w miejscu do tego przeznaczonym (kuchnia, sala) na krótko przed bezpośrednim spożyciem ich przez dzieci.
10. Przedszkole nie udostępnia oddzielnego pomieszczenia na stołówkę. Posiłki będą wydawane w salach, w których przebywają dzieci.
11. Naczynia do posiłków są rozkładane każdorazowo przez panie woźne. Przed i po posiłku panie woźne zobowiązane są do dezynfekcji stolików oraz krzesełek.
12. Po każdorazowym korzystaniu z wielorazowych naczyń i sztućców należy je myć w temperaturze 60^0C lub je wyparzać.
13. Personel kuchni nie powinien kontaktować się z dziećmi.
14. Posiłki dla dzieci będą wydawane wyłącznie na podstawie obecności. Podanie informacji nt liczby frekwencji w danym dniu, powinno się odbyć poprzez kontakt telefoniczny pracownika kuchni z nauczycielem grupy.