**PROCEDURA ŻYWIENIA W PRZEDSZKOLU MIEJSKIM NR 1 ,,PEREŁKI BAŁTYKU”**

**OD 01.09. 2020 R.**

Podstawa prawna:

Procedura opracowana na podstawie wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 2 lipca 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, wydanych na podstawie art.8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( Dz. U. z 2019 r.poz.59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567) oraz wytycznych Ministra Zdrowia i Ministra Edukacji Narodowej.

1.Przedszkole zapewnia wyżywienie dzieciom w czasie ich przebywania na terenie placówki.

2.Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny.

3.Pracownicy kuchni:

1) dezynfekują ręce przed każdym wejściem do pomieszczenia, gdzie przygotowywane są posiłki:

2) myją ręce:

a) przed rozpoczęciem pracy,

b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowania, upieczenia, usmażenia,

c) po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,

d) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,

f) po skorzystaniu z toalety,

g) po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwaniu nosa,

h) po jedzeniu.

3) myją ręce zgodnie z instrukcją zamieszczoną w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych,

4) odbierając produkty dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne/ przyłbice,

5) wyrzucają rękawiczki/myją rękawiczki i wyrzucają wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają je szczelnie: jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje/ dezynfekuje opakowanie,

6) przygotowując posiłki zachowują od siebie bezpieczny dystans zgodny z obowiązującymi przepisami,

7) po zakończonej pracy, dezynfekują blaty kuchenne oraz inne sprzęty, środkami zapewnionymi przez dyrektora przedszkola,

8) myją naczynia, sztućce w zmywarce w temperaturze 60 stopni C przy użyciu detergentów do tego służących/wyparzają naczynia i sztućce, którymi były spożywane posiłki,

4. Posiłki dla dzieci odbierane są z kuchni( podawalni wg ustalonego harmonogramu) tak, aby pracownicy kuchenni nie mieli kontaktu z opiekunami, woźnymi oddziałowymi,

5. Dzieci posiłki spożywają przy stolikach w swoich salach podanych przez woźne oddziałowe,

6. Towar dowożony do przedszkola jest przez stałych dostawców.

7. Minimalizuje się kontakt z dostawcami produktów żywnościowych poprzez ograniczenie odbioru towaru tylko przez jedną osobę, przy zachowaniu pełnej antyseptyki zakupionych produktów po dostarczeniu przez dostawcę do przedszkola.

8.. *,,Procedura żywienia w Przedszkolu Miejskim nr 1,, Perełki Bałtyku” w okresie wznowienia pracy od 01.09.2020 r. do odwołania”* wchodzi w życie z dniem podpisania.