

Polkowice, 28.08.2020 r.

Szczegółowe zasady bezpieczeństwa w kuchni na podstawie procedury funkcjonowania szkoły w czasie epidemii od 01.09.2020r w Szkole Podstawowej nr 1 im. Jana Wyżykowskiego w Polkowicach

1. Kuchnia szkolna zobowiązana jest do przygotowania posiłków dla uczniów w warunkach higienicznych wymaganych przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z zasadami higieny produkcji żywności i bezpieczeństwa zdrowotnego, obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia zamkniętego.
2. W kuchni powinny pracować wyłącznie osoby zdrowe. Pracownicy z objawami chorobowymi ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel) nie powinny przychodzić do pracy.
3. Pracownicy kuchni nie powinni kontaktować się z uczniami oraz nauczycielami prowadzącymi z nimi zajęcia.
4. Pracownicy kuchni zostają zaopatrzeni w środki ochrony osobistej: jednorazowe rękawiczki, maseczki, czepki i specjalne fartuchy ochronne.
5. Pracownicy kuchni powinni stosować środki ochrony oraz przestrzegać zasad higieny osobistej.
6. W kuchni powinien znajdować się specjalnie zamykany i opisany kosz na zużyte środki ochrony indywidualnej.
7. Personel kuchenny zobowiązany jest często i dokładnie myć i dezynfekować ręce:
 - a. przed rozpoczęciem pracy,
 - b. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia ugotowana, upieczona, usmażona,
 - c. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - d. po zajmowaniu się odpadami,
 - e. po zakończeniu procedur czyszczenia i dezynfekcji,
 - f. po skorzystaniu z toalety,
 - g. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
 - h. po jedzeniu i piciu,
 - i. po kontakcie z telefonem lub pieniędzmi.
8. W całym procesie produkcji posiłków i potraw pod ścisłą kontrolą powinny być wszystkie etapy, czynności lub miejsca, w których mogą wystąpić potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego w żywności zgodnie ze stosowanym w stołówce systemem HACCP.
9. Podczas przygotowania posiłków należy rygorystycznie przestrzegać dobrych praktyk higienicznych, takich jak mycie rąk, dokładne gotowanie (obróbka cieplna trwająca co najmniej 30 minut w temperaturze 60⁰C, zachowanie najwyższej ostrożności w obchodzeniu się surowym mięsem, mlekiem lub innymi produktami surowymi, aby uniknąć potencjalnego zanieczyszczenia krzyżowego między gotowaną i surową żywnością.

10. W celu zabezpieczenia pracowników kuchni stanowiska pracy zostają rozmieszczone w bezpiecznej odległości od siebie.
11. Kuchnia zostaje wyposażona w płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
12. Pracownicy kuchni powinni codziennie dokładnie i systematycznie myć i dezynfekować stanowiska pracy, podłogi, ściany, powierzchnie blatów kuchennych pozostających w kontakcie z żywnością, sprzęt kuchenny, naczynia stołowe i sztućce. Wielorazowe naczynia i sztućce powinny być myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60⁰ C i wyparzone.
13. Pracownicy przeprowadzając dezynfekcję postępują zgodnie z instrukcją i zaleceniami ustalonymi na opakowaniu przez producenta środka dezynfekującego.
14. Czynności dotyczące utrzymania czystości i dezynfekcji pomieszczeń odnotowywane są na kartach monitoringu czystości pomieszczeń i na kartach dezynfekcji pomieszczeń.
15. Kontakt z osobami z zewnątrz zaopatrującymi kuchnię w produkty powinien być ograniczony do niezbędnego minimum, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności: dystans, maseczka, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk.
16. Produkty dostarczone do kuchni muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła.
17. Należy kontrolować terminy przydatności produktów do spożycia i stan opakowań dostarczanej żywności.
18. Produkty w opakowaniach przed złożeniem do magazynu muszą być dezynfekowane.
19. Poszczególne rodzaje żywności w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych powinny podlegać odpowiedniej segregacji.
20. Procedura obowiązuje od dnia 01.09.2020r.
21. Szczegółowe zasady bezpieczeństwa mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb szkoły.