Załącznik nr 7

do Procedury postępowania

w związku z zapobieganiem , przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

lub innych chorób zakaźnych

w Miejskim Przedszkolu nr 9 im. Wesołej Rodzinki w Rudzie Śląskiej

**ZASADY WYDAWANIA POSIŁKÓW**

**Zasady dotyczą grup pracowników kolejno: pracowników kuchni, woźnych, pomocy nauczycieli, nauczycieli**

**PRACOWNICY KUCHNI:**

1. nie mogą kontaktować się z dziećmi ani personelem mającym kontakt z dziećmi (woźne, nauczyciele, pomoce nauczyciela) ;
2. podczas całego procesu przygotowywania posiłków pracownicy kuchni stosują środki ochrony osobistej dostarczone w związku z zagrożeniem zarażenia chorobą zakaźną w tym COVID-19;
3. pracownicy kuchni myją i dezynfekują stanowiska pracy dwa razy częściej niż to zostało ujęte w Instrukcji HACCP;
4. pracownicy kuchni podczas pracy zachowują minimum 2 m odległości pomiędzy stanowiskami;
5. wszystkie naczynia kuchenne, sprzęt kuchenny oraz naczynia stołowe muszą być myte   
    w temperaturze min. 60oC lub wyparzane;
6. wszystkie przygotowane posiłki w odpowiednich naczyniach kuchennych wydawane są woźnym, które nie mają kontaktu z dziećmi ,z kuchni przez okienko nr 1, posiłek zostaje dostarczony w wyznaczone miejsce przed salą. Woźnym przebywające na salach przygotowują stoliki (dezynfekcja) i rozkładają posiłek.
7. przed rozkładaniem potraw na talerze woźne/ pomoce nauczycieli zobowiązane są do :

-zdezynfekowania rąk i założenia białego fartucha

8. przed wydanym dzieciom posiłkiem nauczycielka zobowiązana jest do:

-zdezynfekowania rąk;

-przypilnowania, aby dziecko starannie umyło ręce i siadało zawsze na to samo wyznaczone miejsce

9. dzieci nie pełnią dyżurów w czasie zagrożenia zarażenia chorobą zakaźną;

10. po skonsumowaniu posiłków nauczycielka przechodzi z dziećmi do łazienki, zaś woźna w tym czasie zbiera naczynia i zostawia je w miejscu wyznaczonym przed salą, dezynfekuje stoły i krzesła, a następnie myje je wodą z dodatkiem detergentu ( w zależności od środka dezynfekującego). Woźna nie mająca kontaktu z dziećmi odnosi naczynia do okienka nr 2  
 w kuchni,

11. personel kuchenny myje naczynia w zmywarce, sprząta kuchnię, dezynfekuje stanowiska pracy