*Załącznik 4 do Zarządzenia nr 18/67/2019/2020*

 *Dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej nr 4 im. Jana Pawła II w Kozienicach*

**PROCEDURY NA KUCHNI I STOŁÓWCE**

Pracownicy stołówki szkolnej muszą myć ręce:

przed rozpoczęciem pracy;

przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;

po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;

po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;

po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;

po skorzystaniu z toalety;

po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;

Zalecane stosowanie rękawiczek jednorazowych po każdym zdjęciu obowiązuje mycie rąk

i dezynfekcja

1. Dostawa i transport produktów spożywczych:

pojemniki transportowe muszą: być czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia czyszczenia i dezynfekcji, zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem,

nie mogą być używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,

zapewnić odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem.

1. Środki transportu muszą:

być czyste, w dobrym stanie,

zapewnić bezpieczne odseparowanie żywności od innych produktów, zapobiegać zanieczyszczaniu,

nie być używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,

zapewnić odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem,

być poddane całkowitemu i dokładnemu procesowi mycia, jeśli były używane do transportu innych produktów niosących ryzyko zanieczyszczenia żywności.

1. Kontrola temperatury:

żywność musi być przechowywana we właściwej temperaturze, aby zapobiec namnażaniu się drobnoustrojów, żywność, która wymaga warunków chłodniczych musi być przechowywana w temperaturze poniżej 5°C,

żywność gorąca powinna być przechowywana powyżej temp. 60°C,

żywność mrożona powinna być przechowywana w temp. -18°C,

1. Obróbka termiczna produktów surowych, typowa obróbka cieplna eliminuje zanieczyszczenie mikrobiologiczne:

należy zachowywać właściwą higienę mycia i przygotowania żywności, zawsze pamiętać o separacji produktów surowych i produktów już przygotowanych do spożycia, w celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych w kuchniach.

Należy przestrzegać instrukcji przyrządzania (czas, temperatura) w przypadku żywności przeznaczonej do spożycia po ugotowaniu. Przed rozpoczęciem przygotowywania lub gotowania żywności, jak również po jej przygotowaniu należy umyć ręce ciepłą wodą i mydłem.

posiłki takie jak np. zupy należy doprowadzić do wrzenia tak, aby zyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70°C. Inne dania należy odgrzewać do temperatury powyżej 70° C.

1. Zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego.

Należy pamiętać o konieczności utrzymania odległości (min 1,5m) oraz zasłaniania ust i nosa.

stosować odpowiednie czyste ubranie– ubranie ochronne,

utrzymać wysoki poziom osobistej higieny i czystości,

Personel kuchenny nie może się kontaktować z pracownikami przedszkola i dziećmi.

Mycie i dezynfekcja powierzchni kuchennych ( blatów, sprzętu, podłogi, toalety).

Praca w kuchni zmianowo w zależności od ilości dzieci.

Kucharki posiłki będą wywozić na wózkach na łącznik w pojemnikach zamkniętych.

Posiłki z łącznika odbiorą Panie z przedszkola, bez kontaktu z innymi pracownikami z zachowaniem wszystkich środków ostrożności.

Po konsumpcji umyte naczynia zostaną przywiezione na wózkach pod drzwi kuchni, następnie po bezpiecznym czasie zostaną odebrane przez kucharki i umyte jeszcze raz w zmywarce i wyparzone.

1. Osoby chore i wykazujące objawy chorobowe nie mogą pracować w stołówce szkolnej, dotyczy to również osób dostarczających żywność. Wynika to zarówno z ogólnych wymagań higienicznych przy produkcji żywności, jak również z aktualnego zagrożenia Covid-19.

Szczegółowe procedury HACCP znajdują się u intendenta szkoły.