**Procedura dotycząca przygotowywania posiłków w kuchni szkolnej**

**w Szkole Podstawowej nr 1 im. Świętego Jana Pawła II w Kłodawie**

1. Kuchnia szkolna zobowiązana jest do przygotowywania 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 oraz wytycznymi GIS

w związku z epidemią Covid-19.

1. W kuchni powinny pracować wyłącznie osoby zdrowe. Pracownicy z objawami chorobowymi ze strony układu oddechowego (temperatura, kaszel, kichanie) nie powinni przychodzić do pracy.
2. Pracownicy kuchni nie powinni kontaktować się z uczniami oraz nauczycielami prowadzącymi z nimi zajęcia.
3. Pracownicy kuchni zaopatrzeni zostają w środki ochrony osobistej: jednorazowe rękawiczki, maseczki, czepki i specjalne fartuchy ochronne.
4. Pracownicy kuchni powinni stosować środki ochrony oraz przestrzegać zasad higieny osobistej.
5. W kuchni znajduje się specjalnie zamykany i opisany kosz na zużyte środki ochrony indywidualnej.
6. Personel kuchenny zobowiązany jest często i dokładnie myć i dezynfekować ręce:
7. Przed rozpoczęciem pracy;
8. Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
9. Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
10. Po zajmowaniu się odpadami;
11. Po zakończeniu procedur czyszczenia i dezynfekcji;
12. Po skorzystaniu z toalety;
13. Po jedzeniu i piciu;
14. Po kontakcie z telefonem lub pieniędzmi;
15. 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 żywności.
16. Podczas przygotowywania posiłków należy rygorystycznie przestrzegać dobrych praktyk higienicznych takich jak: mycie rąk, dokładne gotowanie (obróbka cieplna trwająca co najmniej 30 minut w temperaturze 60°C zabija wirusa), zachowanie najwyższej ostrożności w obchodzeniu się z surowym mięsem, mlekiem lub innymi produktami surowymi, aby uniknąć potencjalnego zanieczyszczenia krzyżowego między gotowaną i niegotowaną żywnością.
17. W celu zabezpieczenia pracowników kuchni, stanowiska pracy zostają rozmieszczone w bezpiecznej odległości od siebie.
18. Kuchnia jest wyposażona w płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
19. Pracownicy kuchni codziennie dokładnie myją i dezynfekują stanowiska pracy oraz ściany, podłogi, powierzchnie blatów kuchennych pozostających z żywnością, sprzęt kuchenny, naczynia stołowe oraz sztućce. Wielorazowe naczynia i sztućce są myte z dodatkiem detergentu w temperaturze 60°C i wyparzane.
20. Kontakt z osobami z zewnątrz, zaopatrującymi kuchnię w produkt oraz firmami cateringowymi odbierającymi posiłki powinien być ograniczony do niezbędnego minimum, z zachowaniem środków ostrożności: dystans, maseczka, rękawiczki jednorazowe i dezynfekcja rąk. Osoby z zewnątrz mogą wejść do budynku do tzw. „części wspólnej” ( tzn. korytarz na dole).
21. Dyrektor Szkoły odpowiada za wydane posiłki do momentu odebrania ich przez firmę cateringową (zajmującą się odbieraniem oraz dostawą przygotowanych posiłków do szkół).Za jakość dostarczanych posiłków od momentu odebrania ich ze Szkoły Podstawowej nr 1 im. Św. Jana Pawła II

w Kłodawie- odpowiada firma cateringowa odbierająca i przewożąca posiłki.

1. Produkty dostarczane do kuchni muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła.
2. Należy kontrolować terminy przydatności produktów do spożycia i stan opakowań dostarczanej żywności.
3. Produkty w opakowaniach przed złożeniem do magazynu muszą być dezynfekowane za pomocą specjalnego opryskiwacza.
4. Poszczególne rodzaje żywności w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych powinny podlegać odpowiedniej segregacji.