

# PROCEDURA PRZYJMOWANIA POSIŁKÓW OD FIRMY CATERINGOWEJ

w Przedszkolu Niepublicznym "Akademia Przedszkolaczka" w Lublinie

## I Podstawa prawna

1. Ustawa z dn. 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U.z 2004 r Nr 256, poz 2572 z póź. zm.)
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 października 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 29 kwietnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
4. Wytyczne dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego sformułowane przez GIS, MZ i MEN w związku z otwarciem przedszkoli z dnia 4 maja 2020.

## II Cel procedury

Procedura ma zapewnić higieniczne warunki dostarczania i odbierania posiłków oraz chronić przed rozprzestrzenieniem się chorób zakaźnych w placówce.

## III Zakres procedury

Procedura dotyczy przyjmowania posiłków - Przedszkola Niepublicznego "Akademia Przedszkolaczka" w Lublinie.

## IV Uczestnicy postępowania – zakres odpowiedzialności

1. Pracownicy obsługi: odbierają posiłki od firmy cateringowej z zachowaniem higienicznych warunków przy organizacji żywienia wymaganych przepisami prawa, odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
2. Dyrektor: jest zobowiązany do zorganizowania przestrzeni umożliwiającej bezpieczny odbiór posiłków oraz wprowadzenia zasad bezpieczeństwa ujętych w niniejszej procedurze.

## V Opis procedury

1. obiady dostarczane są przez firmę cateringową w pojemnikach styropianowych i pojemnikach GN.
2. Obiady dostarcza kierowca z nałożoną maseczką, rękawiczkami, w odzieży ochronnej.
3. Pojemniki zostają pozostawione w bezpiecznym miejscu przed wejściem nr 2.
4. Personel kuchenny wyposażony w środki ochrony osobistej wychodzi i dezynfekuje pojemniki odpowiednim preparatem.
5. Po upływie czasu określonego na karcie technicznej preparatu do dezynfekcji oraz upewnieniu się o braku uszkodzeń w pojemnikach, pracownik przenosi pojemniki do kuchni, w wyznaczone do tego miejsce.

## VI Sposób prezentacji procedury

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej Przedszkola Niepublicznego "Akademia Przedszkolaczka" .
2. Zapoznanie wszystkich pracowników przedszkola z treścią procedury – spotkania pracownicze.

## VIII Tryb dokonywania zmian w procedurze

1. Wszelkich zmian w opracowanej procedurze może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek personelu kuchennego dyrektor placówki.
2. Proponowane zmiany nie mogą być sprzeczne z prawem.
3. Procedura wchodzi w życie z dniem 06 maja 2020.