

**Procedura bezpiecznej organizacji opieki na terenie placówki
w związku z reżimem sanitarnym z tyt. zagrożenia epidemicznego**

Niepubliczny Żłobek Tomcio Paluch

Załącznik nr 5

Przyjmowanie wyżywienia na teren placówki i podawanie posiłków

1. Posiłki dostarczane przez firmę cateringową przyjeżdżają ciepłe, zabezpieczone przed wystygnięciem w styropianowych pojemnikach, pakowane w sterylne lub jednorazowe naczynia (diety indywidualne);
2. Zewnętrzny dostawca wyżywienia nie ma wstępu na teren placówki, zaizolowane pojemniki z wyżywieniem zostawia przed drzwiami, informuje o tym osobę wyznaczoną przez dyrektora, oddala się;
3. W miarę możliwości należy zdezynfekować pojemniki z posiłkami lub/i opakowania produktów żywnościowych przed wniesieniem na teren placówki;
4. Pomiar temperatury posiłków odbywa się wyłącznie zdezynfekowanym termometrem przez osobę w ubraniu ochronnym, termometr należy dezynfekować po każdym użyciu;
5. Przed każdym kontaktem z żywnością należy umyć ręce;
6. W kuchni/ wydawce przebywają wyłącznie osoby odpowiedzialne za wydawanie posiłków i zmywanie naczyń;
7. Każda grupa dzieci spożywa posiłki w salach, w których przebywa lub - jeżeli jest jedna wspólna jadalnia osobno, w krótkich następujących po sobie odstępach czasu;
8. Po każdym posiłku blaty stołów, krzesła i ew. inne powierzchnie powinny być przetarte i zdezynfekowane;
9. Ręce dzieci powinny być umyte przed każdym posiłkiem i po posiłku mydłem antybakteryjnym.
10. Kubeczki i butelki z napojami są wydawane dzieciom wyłącznie przez opiekunki.
11. Naczynia, na których wydawane są posiłki mogą być jedno- lub wielorazowe, naczynia wielorazowe muszą być myte wodą z detergentem, a następnie wyparzone;
12. Blaty w kuchni oraz wózki gastronomiczne muszą być dezynfekowane po każdym wydaniu posiłków;