**Załącznik Nr 9**

**Procedura dla pracowników kuchni**

**w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Dobroniu**

**I. Cel**

Celem wprowadzenia niniejszych wytycznych dla pracowników kuchni jest zredukowanie ekspozycji i transmisji chorób w trakcie pandemii koronawirusa COVID-19 zgodnie z zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia (WHO).

**II. Pracowników kuchni zobowiązuje się do:**

1. Mycia rąk:

- 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;
- po jedzeniu, piciu lub paleniu;
- po kontakcie z pieniędzmi.

2. Obowiązku informowania o złym stanie zdrowia, a w przypadku zachorowania - nieprzychodzenia do pracy i poinformowanie pracodawcy o zaistniałej sytuacji.

3. Ograniczenia bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel)

4. Zwracania szczególnej uwagi na rekomendacje, aby nie dotykać dłońmi okolic twarzy zwłaszcza ust, nosa i oczu.

5. Przestrzegania higieny kaszlu i oddychania. Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).

6. Niekontaktowania się z dziećmi w szkole oraz pozostałymi pracownikami opiekującymi się dziećmi.

7. Utrzymywania wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.

8. Utrzymywania bezpiecznej odległości od rozmówcy (1,5 metra)

9. Używania pojemników, które muszą:

- być czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia czyszczenia i dezynfekcji,
- zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem,
- nie być używane do transportu innych niż żywność produktów, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,
- zapewniać odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem.

10. Używania środków transportu żywności, które muszą:

- być czyste, w dobrym stanie,
- zapewnić bezpieczne odseparowanie żywności od innych produktów, zapobiegać zanieczyszczaniu,
- nie być używane do transportu innych niż żywność produktów, 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.

11. Zapewnienia przestrzegania kontroli 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.

**III. Osobom pełniący nadzór nad pracownikami kuchni zaleca się:**

1.Przypominanie pracownikom zasady higieny osobistej, mycia rąk.

2.Wzmożenia nadzoru nad przestrzeganiem zasad higieny przez pracowników i ścisłego ich egzekwowania.

3. Przeanalizowania wewnętrznych procedur czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych, podłóg, maszyn, tam gdzie pracownicy są potencjalnym źródłem zanieczyszczenia (poręcze, uchwyty, blaty, wyłączniki światła) i jeśli to wymagane – zwiększyć częstotliwość wykonywanych zabiegów.

4. Dokonania weryfikacji dobrych praktyk higienicznych oraz procedur HACCP, aby wyeliminować ewentualne luki lub możliwe ścieżki zanieczyszczeń;

5. Ograniczenia w miarę możliwości zakupu żywności nieopakowanej, przeznaczonej do bezpośredniego spożycia, szczególnie pieczywa, owoców, warzyw itp.

6. Poinformowania pracowników, że zarówno oni jak i ich rodziny powinni przestrzegać zasad higieny, stosować ograniczenia zalecane aktualnie przez władze.

7. Poinformowania o konieczności częstszych zabiegów higienicznych miejsc wspólnych takich jak szatnie, przebieralnie, łazienki, stołówki.

Dyrektor Szkoły

Agnieszka Dolewa