

**PROCEDURA DOTYCZĄCA DOSTARCZANIA POSIŁKÓW  
DO STOŁÓWKI SZKOŁY PODSTAWOWEJ W STUDZIENICACH**

**CEL PROCEDURY:** zapewnienie bezpieczeństwa podczas dostarczania posiłków z kuchni przedszkolnej do wydawalni posiłków w szkole

**ZAKRES OBOWIĄZYWANIA PROCEDURY:** dotyczy zasad postępowania pracowników Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Studzienicach.

**PODSTAWY PRAWNE:**

1. Ustawa z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.)
2. Rozporządzenie (UE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002)
3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (DZ.U., nr 80, poz. 545)

**ZASADY:**

1. Posiłki przygotowane w kuchni Przedszkola w Studzienicach dostarczane są do wydawalni posiłków w Szkole Podstawowej w Studzienicach przez pracowników Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Studzienicach.
2. Od pracowników wymagane jest spełnienie rygorów sanitarnych zapewniających dzieciom bezpieczeństwo:
  - 1) posiadanie aktualnych wymaganych przepisami badań profilaktycznych.
  - 2) stosowanie właściwej odzieży ochronnej,
  - 3) przestrzeganie zasad higieny osobistej.
3. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Studzienicach gwarantuje, że poza przestrzeganiem standardów higieny i bezpieczeństwa dotyczących żywności wprowadziła zasady zobowiązujące do:
  - 1) przygotowywania posiłków tylko przez zdrowych pracowników;
  - 2) noszenia przez osoby zajmujące się przygotowywaniem żywności: jednorazowych rękawiczek, czepków i specjalnych fartuchów ochronnych;
  - 3) czyszczenia płynami dezynfekującymi całego sprzętu do przygotowywania żywności;
  - 4) posiadania stanowisk do dezynfekcji rąk.
4. Pracownicy przewożący żywność wózkami transportowymi przestrzegają zasad szczególnej ostrożności podczas dostarczania posiłków:

- 1) używają środków ochrony osobistej, w tym rękawiczek, a w sytuacji zagrożenia epidemiologicznego także maseczek,
  - 2) myją i dezynfekują wózek, którym przewożą żywność;
  - 3) ponoszą odpowiedzialność za to, by posiłki nie uległy zanieczyszczeniu.
5. Posiłki dla dzieci przewożone są w odpowiednio przystosowanych pojemnikach transportowych.
  6. Pracownik pozostawia pojemniki transportowe w miejscu do tego celu wyznaczonym w wydawalni posiłków w budynku szkoły.
  7. Dostarczone do szkoły posiłki są od razu wydawane i spożywane przez uczniów w stołówce szkolnej zgodnie z harmonogramem podczas wyznaczonych przerw obiadowych.
  8. Pracownicy kuchni posiadające odpowiednie przeszkolenie i badania lekarskie. wydają obiad po wcześniejszym umyciu i nakryciu stolików.
  9. Pracownicy kuchni zabezpieczeni w jednorazowe rękawiczki, czepki i specjalne fartuchy ochronne, otwierają pojemniki z żywnością w rękawiczkach oraz porcjują posiłki do wydania.
  10. Posiłki są podawane w naczyniach wielokrotnego użytku (talerze, sztućce, szklanki).
  11. Talerze i sztućce oraz inny sprzęt używany do wydawania posiłków są każdorazowo myte i poddawane procesowi wyparzania w zmywarce w temp 90<sup>0</sup> w zmywalni w szkole.
  12. Pojemniki używane do transportu żywności są myte w zmywalni w szkole i dostarczane do kuchni w przedszkolu.
  13. Pracownicy zobowiązani są do eliminowanie w procesie przygotowania i wydawania posiłków wszystkich przypadkowych zdarzeń lub nieprawidłowości, które mogłyby w konsekwencji doprowadzić do ujemnych skutków dla zdrowia dzieci.

#### **SPOSÓB PREZENTACJI PROCEDURY:**

1. Umieszczenie treści dokumentu na stronie internetowej szkoły
2. Zapoznanie pracowników z treścią procedury.