

Załącznik 3

do Procedury organizacji i bezpiecznego funkcjonowania przedszkola po zmianach w ograniczeniu pracy placówki spowodowanych wprowadzeniem stanu epidemii oraz postępowania na wypadek wystąpienia zakażenia SARS- CoV- 2 u dzieci i pracowników Niepublicznego Edu-Przedszkola

Procedura bezpiecznego przyjęcia cateringu w okresie pandemii COVID-19- wprowadzona dodatkowo w Niepublicznym Edu-Przedszkolu w Gdańsku.

1. Firma Cateringowa dostarcza przygotowanych posiłków z zachowaniem najwyższych standardów bezpieczeństwa.
2. Posiłki dostarczane są w zabezpieczonych pojemnikach.
3. Pracownik cateringu w czasie dostawy zabezpieczony jest przez firmę cateringową w środki ochrony osobistej: fartuch, rękawiczki jednorazowe, maseczkę lub przyłbicę.
4. Po przyjeździe do przedszkola:
 - a) kierowca będący w rękawiczkach jednorazowych dezynfekuje ręce preparatem zamieszczonym przed drzwiami do przedszkola,
 - b) pracownik obsługi przedszkola zabezpieczony w rękawiczki jednorazowe i przyłbicę dezynfekuje preparatem (dopuszczonym do użytku w żłobku o stężeniu alkoholowym przynajmniej 60%) pokrywą wierzchnią pojemnika do transportu,
 - c) następuje wyjmowanie pojemniki do przechowywania żywności na blat, pracownik obsługi bezpiecznie usuwa rękawice użyte do wyjmowania pojemników, myje ręce wg instrukcji, dezynfekuje je, a następnie zakłada czystą parę rękawiczek, by dokonać pomiaru temperatury,
5. Dalsze procedury są realizowane zgodnie z zasadami hacap.
6. Wykorzystane pojemniki zwracane są firmie cateringowej tego samego dnia wraz z resztkami.
7. Pracownik obsługi może nie przyjąć dostarczanego posiłku w razie jakichkolwiek wątpliwości lub braku zachowania zasad bezpieczeństwa ze strony cateringu.
8. Posiłki wydaje pracownik obsługi.
9. Stoliki i krzesła po każdym posiłku są myte przez pracownika obsługi za pomocą ciepłej wody ze środkiem myjącym dopuszczonym do użytku w żłobku, a następnie po wyschnięciu zdezynfekowane.
10. Naczynia i sztućce zmywane są w zmywarce i wyparzone.
11. P
r
o
c
e
d
u
r
a

m