

### **Procedura dotycząca przygotowywania posiłków w kuchni szkolnej**

#### **w Miejskim Zespole Szkół w Dusznikach-Zdroju**

1. Kuchnia szkolna zobowiązana jest do przygotowywania posiłków dla uczniów w warunkach higienicznych wymaganych przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z zasadami higieny produkcji żywności i bezpieczeństwa zdrowotnego, obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia zamkniętego.
2. W kuchni powinny pracować wyłącznie osoby zdrowe. Pracownicy z objawami chorobowymi ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel) nie powinny przychodzić do pracy.
3. Pracownicy kuchni nie powinni kontaktować się z uczniami oraz nauczycielami prowadzącymi z nimi zajęcia.
4. Pracownicy kuchni zostają zaopatrzeni w środki ochrony osobistej: jednorazowe rękawiczki, maseczki, czepki i specjalne fartuchy ochronne.
5. Pracownicy kuchni powinni stosować środki ochrony oraz przestrzegać zasad higieny osobistej.
6. W kuchni powinien znajdować się specjalnie zamykany i opisany kosz na zużyte środki ochrony indywidualnej.
7. Personel kuchenny zobowiązany jest często i dokładnie myć i dezynfekować ręce:
  - 1) przed rozpoczęciem pracy,
  - 2) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
  - 3) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
  - 4) po zajmowaniu się odpadami,
  - 5) po zakończeniu procedur czyszczenia i dezynfekcji,
  - 6) po skorzystaniu z toalety,
  - 7) po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
  - 8) po jedzeniu i piciu,
  - 9) po kontakcie z telefonem lub pieniędzmi.
8. W całym procesie produkcji posiłków i potraw pod ścisłą kontrolą powinny być wszystkie etapy, czynności lub miejsca, w których mogą wystąpić potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
9. Podczas przygotowywania posiłków należy rygorystycznie przestrzegać dobrych praktyk higienicznych, takich jak mycie rąk, dokładne gotowanie (obróbka cieplna trwająca co najmniej 30 minut w temperaturze 60° C zabija wirusa), zachowanie najwyższej ostrożności w obchodzeniu się z surowym mięsem, mlekiem lub innymi produktami surowymi, aby uniknąć potencjalnego zanieczyszczenia krzyżowego między gotowaną i niegotowaną żywnością.

10. W celu zabezpieczenia pracowników kuchni stanowiska pracy zostają rozmieszczone w bezpiecznej odległości od siebie.
11. Kuchnia zostaje wyposażona w płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
12. Pracownicy kuchni powinni codziennie dokładnie i systematycznie myć i dezynfekować stanowiska pracy, podłogi, ściany, powierzchnie blatów kuchennych pozostających w kontakcie z żywnością, sprzęt kuchenny, naczynia stołowe i sztucce. Wielorazowe naczynia i sztucce powinny być myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60<sup>0</sup> C. lub wyparzone.
13. Kontakt z osobami z zewnątrz zaopatrującymi kuchnię w produkty powinien być ograniczony do niezbędnego minimum, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności: dystans, maseczka, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk.
14. Produkty dostarczane do kuchni muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła.
15. Należy kontrolować terminy przydatności produktów do spożycia i stan opakowań dostarczanej żywności.
16. Produkty w opakowaniach przed złożeniem do magazynu muszą być dezynfekowane.
17. Poszczególne rodzaje żywności w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych powinny podlegać odpowiedniej segregacji.