

PRZYGOTOWANIE POSILKÓW

- 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.
- W kuchni powinny pracować wyłącznie osoby zdrowe. Pracownicy z objawami chorobowymi ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel) nie powinny przychodzić do pracy.
- Pracownicy kuchni nie powinni kontaktować się z uczniami oraz nauczycielami prowadzącymi z nimi zajęcia.
- Pracownicy kuchni zostają zaopatrzeni w środki ochrony osobistej: jednorazowe rękawiczki, maseczki, czepki i specjalne fartuchy ochronne.
- Pracownicy kuchni powinni stosować środki ochrony oraz przestrzegać zasad higieny osobistej.
- Personel kuchenny zobowiązany jest często i dokładnie myć i dezynfekować ręce:
 - 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,
 - po zakończeniu procedur czyszczenia i dezynfekcji,
 - po skorzystaniu z toalety,
 - po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
 - po jedzeniu i picciu,
 - po kontakcie z telefonem lub pieniędzmi.
- 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.
- 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.

- W celu zabezpieczenia pracowników kuchni stanowiska pracy zostają rozmieszczone w bezpiecznej odległości od siebie.
- Kuchnia zostaje wyposażona w płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
- 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 sztućce. Wielorazowe naczynia i sztućce powinny być myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60⁰ C. lub wyparzone.
- 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.
- Dostawcy towar wstawiają do windy, następnie zostaje on dostarczony na dół i odebrany przez intendenta z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa.
- Produkty dostarczane do kuchni muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła. Produkty muszą być opakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniami.
- Należy kontrolować terminy przydatności produktów do spożycia i stan opakowań dostarczanej żywności.
- Poszczególne rodzaje żywności w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych powinny podlegać odpowiedniej segregacji.