

załącznik nr 5 Procedura przygotowywania posiłków w kuchni przedszkolnej.

załącznik nr 5

PROCEDURA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW W PRZEDSZKOLNEJ KUCHNI

1. Pracowników kuchni przestrzegają i stosują procedury przygotowywania i wydawania posiłków według HACCP.
2. Dyrektor zobowiązany jest wprowadzenia zasady szczególnej ostrożności dotyczącej zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników – w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, a jeżeli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
3. Pracownicy kuchni są zobowiązani do przestrzegania zasad szczególnej ostrożności utrzymania wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań, sprzętu kuchennego, korzystanie z płynów dezynfekujących do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
4. Pracownicy kuchni wydają przygotowane posiłki w garnkach z pokrywkami dla poszczególnych grup do windy towarowej.
5. Przed włożeniem garnków do windy należy umyć/przetrzeć ją mokrą ścierką z detergentem.