

PROCEDURA BEZPIECZNEGO PRZYJĘCIA CATERINGU W OKRESIE PANDEMII COVID-19 W KLUBIE DZIECIĘCYM „DZIECIAKI DO DZIEŁA!”

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: rękawiczki jednorazowe, maseczkę lub przyłbicę.
4. Po przyjeździe do placówki:
 - a) kierowca będący w rękawiczkach jednorazowych dezynfekuje ręce preparatem zamieszczonym przed drzwiami do klubu i stawia pojemnik,
 - b) pracownik placówki zabezpieczony w rękawiczki jednorazowe i przyłbicę dezynfekuje preparatem dezynfekcyjnym (dopuszczonym do użytku w przedszkolu o stężeniu alkoholowym przynajmniej 60%) pokrywą wierzchnią pojemnika do transportu,
 - c) następuje wyjęcie pojemników do przechowywania żywności na blat, pracownik obsługi bezpiecznie usuwa rękawice użyte do wyjmowania pojemników, myje ręce wg instrukcji, dezynfekuje je wg instrukcji a następnie zakłada czystą parę rękawiczek
5. Dalsze procedury zgodnie z zasadami HACCP.
6. Wykorzystane pojemniki zwracane są firmie cateringowej tego samego dnia.
7. Pracownik obsługi może nie przyjąć dostarczanego posiłku w razie jakichkolwiek wątpliwości lub braku zachowania zasad bezpieczeństwa ze strony cateringu.
8. W jadalni w czasie posiłku może znajdować się jedna grupa dzieci rozsadzona przy stolikach z 1 opiekunem.
9. Na jadalni obowiązuje bezwzględny zakaz wstępu dla osób postronnych.
10. Stoliki i krzesła po każdym posiłku są myte za pomocą ciepłej wody ze środkiem myjącym dopuszczonym do użytku w klubie, a następnie po wyschnięciu zdezynfekowane.
11. Naczynia i sztućce zmywane są w zmywarce i wyparzone.
12. Procedura może ulec zmianie w każdym czasie ze względu na dynamiczną sytuację w kraju oraz wytyczne Ministerstwa Zdrowia oraz Głównego Inspektora sanitarnego.

Procedura wchodzi w życie z dniem 25 maja 2020r.