

Zarządzenie Nr .....<sup>25</sup>...../2020  
Dyrektora Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie  
z dnia .....<sup>31.08</sup>..... 2020r.

**w sprawie wprowadzenia procedury bezpieczeństwa dotyczącej działalności kuchni w  
Przedszkolu Samorządowym w Skrzyszewie prowadzonej przez Powiatowe Centrum  
Integracji Społecznej w Legionowie w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce**

Na podstawie ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020r., poz. 374 z późn. zm.), art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019r., poz. 59 z późn. zm.) oraz § 13 pkt 10 Regulaminu Organizacyjnego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie, uchwalonego w dniu 19 stycznia 2016 r. Uchwałą nr 10/2016 Zarządu Powiatu w Legionowie, zarządzam, co następuje:

**§1.**

1. W celu zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 wprowadza się procedurę bezpieczeństwa dotyczącą działalności kuchni w Przedszkolu Samorządowym w Skrzyszewie prowadzonej przez Powiatowe Centrum Integracji Społecznej w Legionowie.
2. Procedura bezpieczeństwa dotycząca kuchni w Przedszkolu Samorządowym w Skrzyszewie prowadzonej przez Powiatowe Centrum Integracji Społecznej w Legionowie została opracowana na podstawie *Wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.05.2020r. z późn. zm. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce* oraz *Wytycznych Ministra Edukacji Narodowej, Ministra Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r.* i stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego zarządzenia.

**§2.**

Wykonanie zarządzenia powierza się Zastępcy Dyrektora oraz Kierownikowi warsztatu gastronomicznego, w odpowiednich zakresach.

**§3.**

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

DYREKTOR  
Powiatowego Centrum Integracji Społecznej  
w Legionowie  
  
Dorota Wróbel-Gorecka

**Procedura bezpieczeństwa dotycząca kuchni w Przedszkolu Samorządowym w Skrzeszewie prowadzonej przez Powiatowe Centrum Integracji Społecznej w Legionowie (PCIS)**

opracowana na podstawie wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. z późn. zm. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce oraz Wytycznych Ministra Edukacji Narodowej, Ministra Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r.

Lokalizacja kuchni:

ul. Szkolna 10A, 05-124 Skrzeszew

**Cel wdrażanych procedur:**

1. Minimalizacja ryzyka zakażenia pracowników i uczestników PCIS (zwanych w dalszej części procedur kadra), dzieci uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Skrzeszewie oraz pracowników Przedszkola Samorządowego w Skrzeszewie (zwanych w dalszej części procedur Przedszkolem).
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia klientów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców.
3. Zwiększenie bezpieczeństwa kadry pracującej w warsztacie gastronomicznym PCIS.
4. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie kuchni i zaplecza kuchennego w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.

**I. Zasady higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni.**

1. Przy wejściu do budynku (głównym i od strony dostaw) tworzy się stanowisko do dezynfekcji rąk wraz z informacją o obowiązkowym dezynfekowaniu rąk przez wszystkie osoby wchodzące do budynku oraz instrukcją właściwej dezynfekcji rąk.
2. Każda osoba wchodząca na teren warsztatu gastronomicznego wyraża zgodę na pomiar temperatury ciała termometrem bezdotykowym.
3. Wprowadza się ankietę dotyczącą stanu zdrowia, z którą każdy członek kadry PCIS zapoznaje się i potwierdza ten fakt własnoręcznym podpisem na liście obecności. Podpisanie się na liście obecności jest równoważne z potwierdzeniem dobrego stanu zdrowia, o którym mowa w ankiecie.
4. Wyznacza się osoby odpowiedzialne za regularną dezynfekcję:
  - a) pomieszczenie intendenta, w tym blaty, powierzchnie płaskie, klawiatura, monitor, myszka, klamki, włączniki, uchwyty i inne powierzchnie - kierownik warsztatu gastronomicznego,

- b) kuchni i zaplecza kuchennego, w tym pomieszczenia, sprzęty, blaty, klamki, włączniki światła, uchwyty i inne powierzchnie – pomoc kuchenna lub inna osoba wyznaczona przez kierownika warsztatu gastronomicznego ,
  - c) ciągi komunikacyjne - klamki, włączniki światła, blaty i inne powierzchnie – pomoc kuchenna lub inna osoba wyznaczona przez kierownika warsztatu gastronomicznego,
  - d) toaleta – po każdym skorzystaniu z toalety kadra dezynfekuje deskę sedesową oraz klamki i włączniki światła.
5. Zaleca się regularne wietrzenie wszystkich pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego.
  6. Wprowadza się Karty monitoringu codziennych prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem dezynfekcji powierzchni dotykowych – klamek, powierzchni płaskich, włączników, uchwytów, blatów, uchwytów i innych powierzchni. Kartę wypełniają wyznaczone osoby. Karta stanowi załącznik Nr 2 do procedur.
  7. Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji.
  8. W pomieszczeniach sanitarno-higienicznych umieszcza się plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk - instrukcje.
  9. Jednorazowe środki ochrony osobistej należy po zużyciu włożyć do foliowego worka i wyrzucić do śmietnika; przyłbice umyć z użyciem detergentu lub zdezynfekować.
  10. Na terenie zaplecza kuchennego i kuchni, w widocznych miejscach, umieszcza się instrukcje: dotyczące prawidłowego mycia rąk, skutecznego dezynfekowania rąk, prawidłowego nałożenia i zdjęcia maseczki, prawidłowego nałożenia i zdjęcia rękawic.
  11. Kadra warsztatu gastronomicznego ma zapewniony stały dostęp do środków ochrony: płynów dezynfekcyjnych, rękawiczek oraz maseczek/przyłbic.

## **II. Zasady organizacji pracy w kuchni i na zapleczu kuchennym**

1. Przy organizacji żywienia obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego oraz zawartych w procedurach HACCP, personel kuchenny (kadra PCIS) zobowiązany jest do:
  - a) stosowania środków ochrony osobistej,
  - b) utrzymania wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, blatów i powierzchni roboczych oraz dotykowych,
  - c) mycia wielorazowych naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub wyparzania.
2. Ustala się następujący sposób postępowania z dostawą produktów:
  - a) dostawca (w rękawiczkach i maseczce) zostawia produkty przy wejściu do budynku przeznaczonym dla dostawców,
  - b) należy usunąć wszystkie opakowania zbiorcze z zachowaniem zasad ostrożności (maseczki, rękawiczki), opakowania natychmiast usunąć do śmietnika,
  - c) produkty możliwe do umycia należy umyć z wykorzystaniem detergentu przed wykorzystaniem produktu z zachowaniem zasad ostrożności,
  - d) do magazynu wprowadzać wyłącznie niezbędne produkty z zachowaniem powyższych zasad bezpieczeństwa.

5. Posiłki gotowane na miejscu będą przekazywane na wózkach transportowych wyznaczonym pracownikom Przedszkola. Po zakończeniu spożywania posiłków pracownik Przedszkola zwraca wózek transportowy do kuchni. Przekazanie wózka transportowego odbywa się każdorazowo bez kontaktu kadry PCIS z kadrą Przedszkola.
6. W zależności od liczebności grup dzieci w Przedszkolu możliwe jest zmianowe wydawanie posiłków.
7. Przy posiłkach przygotowywanych na zewnątrz będą one pakowane w jednorazowe pojemniki próżniowe. Pojemniki wkładane są do dużych termoportów i wydawane kierowcy do transportu przez członka kadry kuchni. Przekazywanie zamkniętych termoportów odbywa się przy gospodarczym wejściu do budynku.
8. Przy posiłkach przygotowywanych na zewnątrz - dla Przedszkola Samorządowego w Olszewnicy, będą one pakowane w GN zbiorcze, przystosowane do przewozu żywności. Następnie wkładane do dużych termoportów i wydawane kierowcy do transportu przez członka kadry kuchni. Przekazywanie zamkniętych termoportów odbywa się przy gospodarczym wejściu do budynku.
9. Personel kuchenny (kadra PCIS) wykonuje swoje zadania z zachowaniem odległości stanowisk pracy minimum 1,5 metra, a jeśli to nie jest możliwe - z zachowaniem środków ochrony osobistej (maseczki, przyłbice, rękawiczki).
10. Ustala się zasady pracy zapewniające odstęp między stanowiskami pracy min. 1,5 metra. W przypadku większej liczby kadry PCIS ustala się stałe, jak najmniej liczne zespoły pracownicze, które będą pracowały w trybie zmianowym. Wskazane jest takie ustawienie stanowisk, aby pracownicy byli od siebie jak najbardziej oddaleni, i w miarę możliwości nie pracowali blisko siebie.
11. Zaleca się ograniczenie interakcji personelu pracującego na różnych zmianach i zapewnienie czyszczenia i mycia pomieszczeń pomiędzy zmianami.
12. Zaleca się zmniejszenie liczby pracowników korzystających ze wspólnych obszarów w danym czasie (np. przez rozłożenie przerw na posiłki i czasów rozpoczęcia pracy),
13. Jako zasadę przyjmuje się, że kontakty między kadrą PCIS a kadrą Przedszkola są maksymalnie minimalizowane i powinny ograniczać się do przechodzenia przez wspólne ciągi komunikacyjne prowadzące do wejścia do kuchni. Kadra PCIS ma przeznaczone do wyłącznego użytku pomieszczenie sanitarne oraz pokój socjalny na terenie zaplecza kuchennego i tylko z tych pomieszczeń powinna korzystać.

### **III. Zasady postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia**

1. Do pracy w warsztacie gastronomicznym PCIS mogą przychodzić jedynie osoby zdrowe, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną.
2. W przypadku wystąpienia niepokojących objawów u członków kadry PCIS nie powinni oni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem. O fakcie należy powiadomić też niezwłocznie dyrektora PCIS lub jego zastępcę.

3. W przypadku wystąpienia u członka kadry PCIS wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć pracownika od pracy i odesłać transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie od innych osób. Dyrektor powiadamia o tym fakcie właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosuje się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
4. W przypadku, gdy nie ma możliwości dedykowania pomieszczenia dla osoby podejrzanej o zakażenie, należy wydzielić miejsce, w którym osoba ta bezpiecznie poczeka na transport w odległości min. 2 m od pozostałych osób,
5. Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik lub uczestnik PCIS, o którym mowa w pkt. 3, należy poddać gruntownemu sprzątnięciu, zgodnie z funkcjonującymi w PCIS procedurami oraz należy zdezynfekować powierzchnie dotykowe (klamki, włączniki, uchwyty itp.). W razie zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego należy wdrożyć dodatkowe procedury biorąc pod uwagę zaistniały przypadek.
6. Przy podejrzeniu wystąpienia zakażenia u pracownika lub uczestnika należy powiadomić natychmiast dyrektora PCIS lub jego zastępcę.
7. W przypadku stwierdzenia zakażenia SARS-CoV-2 lub zachorowania na COVID-19 pracownika lub uczestnika PCIS działania podejmuje państwowy powiatowy inspektor sanitarny z dyrektorem PCIS.

DYREKTOR  
Powiatowego Centrum Integracji Społecznej  
w Legionowie  
*Limej*  
Dorota Wróbel-Górecka