

REGULAMIN WYDAWANIA POSIŁKÓW W FORMIE CATERINGU

w Publicznym Przedszkolu w Bojmiu

§ 1. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin określa szczegółowe zasady dostarczania, odbioru, porcjowania oraz wydawania posiłków dostarczanych w formie cateringu dla dzieci w grupie Przedszkolnej oraz grupie Zerówki.
2. Regulamin powstał w oparciu o aktualne przepisy sanitarne, zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP/GMP) oraz system HACCP.
3. Za prawidłowe i higieniczne wydawanie posiłków na salach odpowiadają wyznaczone pomoce nauczyciela.

§ 2. Harmonogram wydawania posiłków

1. Posiłki w placówce dostarczane i wydawane są w stałych godzinach, równolegle w dwóch wyznaczonych salach:
 - Śniadanie: godz. 9:00
 - Obiad (zupa i drugie danie): godz. 12:00
 - Podwieczorek: godz. 14:00
2. Dopuszcza się maksymalnie 15-minutowe przesunięcie godzinowe wynikające z logistyki dostaw, o ile zachowane zostaną normy temperaturowe potraw.

§ 3. Dostawa, odbiór i transport wewnątrz placówki

1. Firma cateringowa dostarcza posiłki w atestowanych metalowych pojemnikach gastronomicznych (typu GN) umieszczonych w termoizolacyjnych termosach zbiorczych.
2. Pomoce nauczyciela odbierająca catering ma obowiązek kontrolować czystość zewnętrzną pojemników oraz zmierzyć temperaturę dań gorących (zupa min. 75°C, drugie danie min. 63°C), wpisując wynik do rejestru HACCP.

§ 4. Higiena personelu i procedury porcjowania

1. Pomoce nauczyciela wydające posiłki muszą posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
2. Przed przystąpieniem do nakładania posiłków, pomoce nauczyciela ma obowiązek:
 - Dokładnie umyć i zdezynfekować ręce.
 - Założyć odzież ochronną: czysty fartuch oraz nakrycie głowy
3. Posiłki są porcjowane bezpośrednio z metalowych pojemników zbiorczych na talerze dzieci tuż przed podaniem, aby uniknąć wychłodzenia potraw.

4. Dla dzieci z udokumentowanymi alergiami pokarmowymi pomoc nauczyciela nakłada posiłki dedykowane (diety eliminacyjne), używając do tego osobnych, czystych sztućców roboczych.

§ 5. Organizacja posiłków w salach (Przedszkole i Zerówka)

1. Posiłki są spożywane przez dzieci przy stolikach w ich dedykowanych salach .
2. Przed każdym posiłkiem nauczyciele obu grup nadzorują obowiązkowe, dokładne mycie rąk przez dzieci.
3. Posiłki podawane są wyłącznie na talerzach wielokrotnego użytku (ceramicznych lub z atestowanego tworzywa), a dzieci spożywają je przy użyciu metalowych sztućców wielorazowych.
4. Pomoce nauczyciela oraz nauczyciele dbają o bezpieczne posługiwanie się sztućcami oraz wspierają naukę samodzielności.

§ 6. Zmywanie, dezynfekcja i zwrot pojemników

1. Po zakończeniu posiłku pomoc nauczyciela zbiera brudną zastawę i sztućce, a następnie dokładnie czyści i dezynfekuje blaty stołów w obu salach.
2. Talerze wielokrotnego użytku oraz sztućce są transportowane do zmywalni i poddawane procesowi mycia oraz wyparzania w temperaturze minimum 85°C.
3. Opróżnione metalowe pojemniki gastronomiczne po cateringu są zabezpieczane i przygotowywane do zwrotu.

§ 7. Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany w niniejszym regulaminie wymagają formy pisemnej.
2. Regulamin wchodzi w życie z dniem

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis i pieczęć Dyrektora placówki)