

Zarządzenie SP16.021.01. 06 .2024

Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 16 im. Janusza Korczaka w Rudzie Śląskiej

z dnia 20.03.2024r.

w sprawie wprowadzenia procedur utrzymania porządku, czystości i higieny osobistej oraz czyszczenia urządzeń w pomieszczeniach kuchni i stołówek w Szkole Podstawowej nr 16 im. Janusza Korczaka w Rudzie Śląskiej

zarządza się, co następuje:

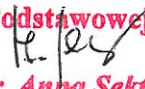
- 1) Wprowadzić instrukcje:
 - Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie oraz jego otoczeniu.
 - Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy.
 - Instrukcja mycia pieca kowekcyjno-parowego.
 - Instrukcja maszynowego mycia naczyń.
 - Instrukcja maszynowego obierania ziemniaków.
 - Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakład.
 - Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania.
 - Instrukcja zabezpieczenia kuchni, zaplecza i stołówki przed szkodnikami.
 - Instrukcja zaopatrzenia w wodę.
- 2) Nadzór nad wykonaniem zarządzenia powierza się intendentowi – Pani Renacie Czarneckiej.
- 3) Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podjęcia.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 16


mgr Anna Sekta

**Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny
w zakładzie oraz w jego otoczeniu**

1. Pomieszczenia: kuchnia, stołówka, zmywalnia, biuro, WC dla pracowników jak również wszystkie urządzenia: lodówki, zlewy, umywalki, sprzęt, szafki, półki regałów, pojemniki na odpadki, stoliki, krzesła, należy utrzymywać w porządku i czystości.
2. Środki do mycia i dezynfekcji oraz sprzęt i akcesoria porządkowe znajdują się w magazynie środków czystości
Osobą odpowiedzialną za wydawanie środków do mycia i dezynfekcji do bieżącego użytku jest **p. Iwona Nowak**
Zamówienia na ich zakup składa **intendent**
3. Sprzęt do mycia i sprzątnia oraz środki czystości (opakowania) utrzymywać w należytej czystości.
4. Wszystkie środki do utrzymania czystości kuchni, dezynfekcji powierzchni, sprzętów do mycia, nabłyszczania naczyń stołowych, do utrzymania higieny rąk oraz całe oprzyrządowanie włącznie z dozownikami poszczególnych preparatów posiadają atest oraz termin ważności
Wykaz środków stosowanych do utrzymania czystości:
proszek do szorowania **środki ogólnodostępne w handlu do szorowania**
środki dezynfekujące - **środki ogólnodostępne w handlu do dezynfekcji**
środki myjące **środki ogólnodostępne w handlu do mycia**
Wszelkie uwagi, niedomagania w zakresie stosowania środków czystości należy natychmiast zgłaszać **intendentowi**
5. Skuteczne przeprowadzenie odkażenia (dezynfekcji) polega na bezpośrednim działaniu środka dezynfekującego na drobnoustroje znajdujące się na powierzchni ścian, posadzek, sprzętów oraz urządzeń. Odkażanie należy wykonywać w następujący sposób:
 - mechanicznie oczyścić powierzchnie pomieszczeń, urządzeń i sprzętów.
 - umyć oczyszczone powierzchnie środkiem myjącym,
 - zadziałać środkiem dezynfekującym,
 - spłukać wodą i osuszyć odkażone powierzchnie.
6. Wykonywać zabiegi porządkowe mycia i dezynfekcji zgodnie z harmonogramem:
 - sprzątnięcie wszystkich pomieszczeń kuchni codziennie po wydaniu posiłków,
 - generalne porządki z odsunięciem szafek, lodówek, itd. dwa razy w roku,
 - mycie i dezynfekcja sprzętu podręcznego (noży, łyżek, desek krajalniczych, garnków, itp.) - na bieżąco, według potrzeb (w zlewozmywaku w kuchni właściwej), sprzęt przechowywać w stanie suchym,
 - mycie okapu nad stanowiskiem gotowania dwa razy w roku
 - według instrukcji czynnościowej, stosować zapisy wykonanych czynności,
 - sprzątnięcie i mycie stołówki codziennie dwa razy (przed obiadem i po obiedzie)

DYREKTOR
Zatwierdził:..... **Szkoły Podstawowej nr 16**

Data i podpis:..... **mgr Anna Sekta**

- zmiana obrusów, serwetek na stolikach w stołówce na bieżąco według potrzeb, brudne obrusy, serwetki należy składać w brudowniku; osobą odpowiedzialną za zapewnienie odpowiedniej ilości czystych obrusów i serwetek jest **kucharka**
 - rozmrażanie, mycie i dezynfekcja lodówek - naprzemiennie, według potrzeb, zgodnie z instrukcją czynnościową umieszczoną przy lodówce (instrukcja umieszczona przy lodówce); czynności mycia i dezynfekcji zamrażarek zapisywać w karcie: „Harmonogram rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek”.
 - Wszelkie uwagi o stwierdzonych nieprawidłowościach w działaniu urządzeń chłodniczych zgłaszać natychmiast **intendentowi**
 - Rozmrażanie, mycie i dezynfekcja zamrażarek - naprzemiennie, według potrzeb, zgodnie z instrukcją czynnościową umieszczoną przy lodówce (instrukcja umieszczona przy lodówce w magazynie chłodniczym); czynności mycia i dezynfekcji zamrażarek zapisywać w karcie: „Harmonogram rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek”. Wszelkie uwagi o stwierdzonych nieprawidłowościach w działaniu urządzeń chłodniczych zgłaszać natychmiast **intendentowi**
 - mycie i dezynfekcja stolików na stołówce - na bieżąco, w miarę potrzeb, należy pamiętać o zdjęciu fartucha ochronnego przed wejściem do kabiny WC.
Kontrola skuteczności wykonywanych zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, sprzętu (noże, deski, krajalnica, naczynia stołowe, sztucce, itp.) przewidziana jest raz na kwartał.
7. Wszystkie pojemniki do gromadzenia odpadów (w części kuchennej, w zmywalni na stołówce w toaletach) należy wykladać workami foliowymi. Nie dopuszczać do przepełniania pojemników, myć i dezynfekować pojemniki na bieżąco, w miarę potrzeb.
 8. Odpadki wyносить do pojemnika ogólnego na zewnątrz zakładu, po dokładnym zamknięciu foliowego. Zawsze zamykać pojemnik ogólny.
 9. Zlewki żywnościowe należy gromadzić w pojemniku przeznaczonym wyłącznie na zlewki i usuwać do pomieszczenia na zlewki. Za dopilnowanie codziennego odbioru zlewek odpowiada **intendent**
 10. W otoczeniu zakładu utrzymywać porządek i czystość.
 11. Generalny remont pomieszczeń przewidywany jest co cztery lata.
 12. Bieżące zabiegi naprawcze w miarę konieczności.

DYREKTOR
Zatwierdził:..... **Szkoły Podstawowej nr 1**

Data i podpis:..... **mgr Anna Sekta**

Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy

1. Przed przystąpieniem do pracy pracownik powinien:
 - pozostawić odzież, obuwie, biżuterię i rzeczy osobiste w szatni; odzież pracowników i fartuchy powinny być przechowywane osobno,
 - umyć ręce zgodnie z instrukcją umieszczoną przy umywalce w przedsiönku WC (paznokcie nie mogą być polakierowane),
 - włożyć czysty fartuch (każdy pracownik ma trzy zmiany białych fartuchów, które pierze we własnym zakresie),
 - włożyć czepek lub inne nakrycie głowy.
2. Wszelkie niedyspozycje zdrowotne należy zgłaszać **intendentowi p. Renata Czarnecka**. W przypadku choroby (biegunka, schorzenia skóry, gardła) lub kontaktu z osobą chorą zakaźnie pracownik powinien zgłosić się do lekarza. Do pracy przystąpić tylko za zgodą lekarza stosując się ściśle do jego zaleceń (np. noszenia maseczki przy kaszlu, rękawic - przy schorzeniach skóry itp.)
3. Podczas pracy pracownik zobowiązany jest przestrzegać właściwej higieny rąk, które należy myć i dezynfekować w miejscach do tego przeznaczonych (instrukcja mycia i dezynfekcji rąk znajduje się przy każdej umywalce), w szczególności:
 - przed rozpoczęciem pracy.
 - po wyjściu z toalety,
 - po wyniesieniu odpadków.
 - po spożyciu posiłku,
 - po rozmowie telefonicznej,
 - po drobnych pracach porządkowych (tj. wytarcie stołu czy sprzętu),
 - po kontakcie z pieniędzmi
4. Na stanowisku pracy należy utrzymywać porządek i czystość. Pracownicy kuchni są odpowiedzialni za swoje stanowisko pracy, zmywalnię oraz miejsce wydawania posiłków i zwrotu naczyń.
5. Podczas produkcji środki do mycia i dezynfekcji stosować w przypadkach koniecznych. Podczas pracy środki do mycia i dezynfekcji muszą znajdować się w pobliżu pracownika. Uzupełnianie środków do utrzymania higieny rąk i do dezynfekcji powierzchni produkcyjnych w trakcie pracy należy wykonywać na bieżąco.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 16
Zatwierdził:.....
mgr Anna Sekta
Data i podpis:.....

6. Odpadki żywnościowe usuwane z talerzy w zmywalni należy gromadzić w zamkniętym pojemniku przeznaczonym wyłącznie do tego celu.
7. Przy myciu i wyparzeniu naczyń stołowych należy bezwzględnie przestrzegać założonej temperatury (min. 85°C). Czynność mycia i wyparzania należy wykonywać zgodnie z instrukcją użytkowania maszyny myjąco - wyparzającej, bądź manualnie uwzględniając wymogi bezpieczeństwa.
Zabiegi usuwania kamienia z urządzenia dokonywane są zgodnie z instrukcją umieszczoną w zmywalni naczyń stołowych.
8. Czyste naczynia stołowe przechowywać w zamkniętej szafce przelotowej między zmywalnią i kuchnią właściwą - nie narażać ich na wtórne zanieczyszczenie.
9. Wszelkie przypadkowe zrzucone na podłogę półprodukty, wyroby wrzucać do pojemnika na odpadki. Po każdym kontakcie z takimi odpadkami należy umyć ręce. Pojemniki opróżniać niezwłocznie po napełnieniu ich do 2/3 pojemności.
10. Przy produkcji używać sprzętu i przyrządów zgodnie z ich przeznaczeniem; deski i noże produkcyjne muszą być oznakowane. Uszkodzone naczynia kuchenne i podręczne sprzęty eliminować z użycia na bieżąco. Wszelkie awarie i braki zgłaszać **intendentowi**
11. Przestrzegać Instrukcji higienicznego korzystania z WC dla pracowników (Instrukcja umieszczona jest w przedsionku WC przy umywalce).
12. Posiłki spożywać tylko w jadalni.
13. Palenie tytoniu jest dozwolone tylko w wyznaczonym miejscu.

* w razie nieobecności intendenta odpowiedzialnym za sprawdzenie stanu zdrowia pracowników kuchni jest dyrektor / wicedyrektor

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 16
Zatwierdził:.....
mgr Anna Sekta
Data i podpis:.....

Instrukcja mycia pieca konwekcyjno-parowego

Uwaga; Wszelkie czynności wykonywać przy użyciu rękawic ochronnych.

1. Czyszczenie komory pieca.

Urządzenie wyłączyć z prądu.

Po każdym użyciu urządzenia należy dokładnie wyczyścić komorę wyłącznie z użyciem przeznaczonych do tego środków i dokładnie spłukać wodą.

Nie czyścić wnętrza urządzenia za pomocą substancji zawierających środki ściernie, kwasy lub chlor.

2. Przy ręcznym czyszczeniu komory pieca należy:

- Uruchomić piec
- Nastawić temperaturę grzania na 80°C i wilgotność na 100%,
- Piec należy pozostawić na tych ustawieniach przez około 10 minut,
- Następnie wyłączyć ustawienia, po wystygnięciu pieca wyczyścić miękką szmatką.

3. Czyszczenie zewnętrznych części pieca.

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać do ostygnięcia urządzenia.

Nigdy nie stosować myjek ciśnieniowych do czyszczenia zewnętrznych części pieca.

Należy użyć jedynie miękkiej, wilgotnej szmatki.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 16
Zatwierdził:.....
mgr Anna Sekta
Data i podpis:.....

Instrukcja maszynowego mycia naczyń

1. Przed umieszczeniem brudnych naczyń w koszach należy usunąć z nich resztki potraw.
2. Zmywarka jest urządzeniem półautomatycznym przeznaczonym do mycia zastawy stołowej.
3. Proces zmywania odbywa się w dwóch etapach.
4. Brudne naczynia umieszczać oddzielnie w odpowiednich koszach przeznaczonych do różnego rodzaju naczyń.
5. Naczynia szklane powinny być myte zawsze w pierwszej kolejności.
6. Po zakończeniu mycia kosz z umyтыми naczyniami należy wyjąć i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
7. Do mycia należy używać płynów i proszków nisko pieniących, płuczających, ułatwiających płukanie i przyspieszających odparowywanie wody.
8. Zmywarka posiada atest QQ50TPL.
9. W razie stwierdzenia nieprawidłowej pracy zmywarki, należy niezwłocznie zawiadomić **intendenta p. Renatę Czarnecką** lub w razie nieobecności dyrekcję.
10. Wszystkie przeglądy i drobne naprawy należy wpisać do rejestru.

Zatwierdził:.....**DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej nr 16

Data i podpis:.....**mgr Anna Sekta**

Instrukcja maszynowego obierania ziemniaków


1. Otworzyć przezroczystą pokrywę w obieraczce do ziemniaków.
2. Sprawdzić czy obierane warzywa są wolne od zanieczyszczeń ciałami stałymi np.: w załadunku nie mogą się znajdować kamienie.
3. Należy załadować produkty do zbiornika.
4. Należy zamknąć i zablokować pokrywę upewniając się, że kłapa wylotowa jest zamknięta.
5. Należy ustawić czas trwania cyklu pracy za pomocą pokrętki wyłącznika czasowego. Zakres regulacji od 0 do 5 minut.
6. Należy urządzenie włączyć przyciskając na zielony przycisk START.
7. Upewnić się czy do urządzenia dopływa woda.
8. Po zakończonym cyklu pracy urządzenie wyłączy się automatycznie.
9. Maszynę można w każdej chwili wyłączyć wciskając czerwony przycisk STOP
10. W celu wydobycia produktów z urządzenia należy pod kłapą wylotową postawić odpowiedniej wielkości pojemnik a następnie otworzyć kłapę.
11. Po zakończonej pracy należy przeprowadzić konserwację polegającą na wyjęciu tarczy: (tarczę wyjąć pociągając ją za uchwyt do góry) opróżnieniu zbiornika, umyciu zbiornika, tarczy i całego urządzenia za pomocą ścierki zwilżonej w wodzie z płynem do naczyń, a następnie wytarciu suchą ścierką.
12. Po wyschnięciu włożyć tarczę(tarczę wsunąć na wałek napędowy, obrócić tarczę aby opadła lekko w dół zazębiając się o zabierak wałka napędowego) i zamknąć pokrywę.

Zatwierdził..... **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej nr 16

Data i podpis----- **mgr Anna Sekta**

Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakład

1. Osoby wizytujące wprowadzić do pomieszczenia biurowego.
2. Zapewnić w pomieszczeniu wieszak na odzież wierzchnią.
3. Osoby wizytujące zaopatrzyć w fartuchy ochronne. Fartuchy powinny znajdować się na wieszaku.
4. Osobom kontrolującym zakład z urzędu należy udostępnić odpowiednią dokumentację.
5. Czynności związane ze sporządzeniem protokołu i przeglądaniem dokumentacji powinny odbywać się w pomieszczeniu biurowym.
6. Osobą odpowiedzialną za przyjęcie osób kontrolujących jest:
dyrektor szkoły/ wicedyrektor


Zatwierdził: **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej nr 16

Data i podpis: ... **mgr Anna Sekta**

Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania

1. Przy każdej dostawie towaru wypełnić „Kartę przyjęcia towaru do zakładu”, sprawdzając wszystkie parametry w niej wyszczególnione.
2. Po przyjęciu dostawy rozmieścić artykuły zgodnie z miejscem ich przeznaczenia.
3. Środki spożywcze łatwo psujące się umieścić niezwłocznie w urządzeniach chłodniczych. Mrożonki włożyć do zamrażarek. Nie wolno dopuścić do przerwania łańcucha chłodniczego.
4. Świeże porcje rosółowe są zamrażane raz w tygodniu na okres 5 dni roboczych.
5. Kontrolować 2 razy dziennie (o godz. 8.00 oraz 13.00) temperaturę w urządzeniach chłodniczych i w zamrażarkach. Zapisów dokonywać na „Karcie kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych” (Rejestry codzienne).
5. Zwrócić uwagę na prawidłową segregację środków żywnościowych. Stosować przy tym zasadę „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”.
6. Przy dostawie jaj należy wykazać szczególną ostrożność - jaja przed umieszczeniem w magazynie przełożyć do miski i zdezynfekować. Dezynfekcję jaj przeprowadzać wg instrukcji technologicznej dotyczącej postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków.
7. **Intendent** podejmuje decyzję o sposobie postępowania z niewłaściwym towarem i zapisuje ją w „Karcie reklamacji towaru”.

UWAGI:

Towar pochodzi od jednego dostawcy, z którym placówka współpracuje od wielu lat

Zatwierdził: **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej nr 16

mgr Anna Sekta
Data i podpis:.....

Instrukcja zabezpieczenia kuchni, zaplecza i stołówki przed szkodnikami

W zakładzie stosuje się profilaktykę dotyczącą zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. W oknach otwieranych w kuchni zamontowane są siatki przeciw owadom (siatki są myte w miarę potrzeb oraz wymieniane na nowe w razie konieczności).

1. Pracownicy zakładu zobowiązani są do codziennego zgłaszania *intendentowi* wszelkich uwag dotyczących ewentualnych spostrzeżeń śladów występowania szkodników w zakładzie.
2. *Intendent* w przypadkach koniecznych powiadamia Firmę DDD w celu podjęcia natychmiastowych działań..
3. Siatki ochronne w oknach pomieszczeń kuchennych są konieczne od *15.04* do *15.11*.
4. W przypadku zauważenia szkodników należy wykonać zabiegi DDD, które muszą być potwierdzone przez zakład, który je wykonał.

Zatwierdził..... **DYREKTOR**
Szkoły Podstawowej nr 16
Data i podpis:..... *mgr Anna Sekta*

Instrukcja zaopatrzenia w wodę
Szkoły Podstawowej nr 16 im. Janusza Korczaka w Rudzie Śląskiej

1. Woda wykorzystywana jako woda technologiczna i jako składnik żywności w szkole pochodzi z wodociągu miejskiego. Jest ona używana również do mycia surowców, maszyn i urządzeń, sprzętu oraz pomieszczeń.
2. Przydatność wody używanej w szkole, z wyjątkiem wody nieużywanej na potrzeby gospodarcze, potwierdzona jest wynikami badań laboratoryjnych.
3. Nadzór nad jakością wody do picia i na potrzeby gospodarcze sprawuje Terenowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna.
4. Na terenie szkoły znajdują się dokumenty z wynikami badań wody (parametry mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne).
5. Woda poddawana jest badaniu raz na **pięć lat**.
6. Woda używana przez szkołę spełnia wymagania: bakteriologiczne, fizykochemiczne, organoleptyczne, określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r, w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej Warszawa, dnia 27 listopada 2015 r, Poz.1989)

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 16

mgr Anna Sekta