

## **Regulamin spożywania produktów spożywczych w przedszkolu i żłobku Akademia ArcyMalce w Dąbrowie.**

Regulamin określa zasady bezpiecznego przygotowywania oraz spożywania przez dzieci produktów spożywczych na terenie przedszkola i żłobka Akademia ArcyMalce w Dąbrowie zwanych dalej placówką.

1. Posiłki w placówce.
  - a. Placówka korzysta z cateringu.
  - b. W placówce dzieci spożywają trzy posiłki: śniadanie, dwudaniowy obiad oraz podwieczorek. Wraz z posiłkami dostarczane są napoje (herbata, sok, kompot itp.)
  - c. Firma cateringowa dostarcza do placówki posiłki w pojemnikach zbiorczych.
  - d. Osoba dzieląca posiłki dla dzieci posiada aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych.
  - e. Dzielenie posiłków odbywa się w kuchni.
  - f. Posiłki dostarczane przez firmę cateringową przeznaczone są wyłącznie do spożycia na terenie placówki. Posiłki nie są wydawane na zewnątrz ze względu na brak możliwości zapewnienia ciągłości łańcucha chłodniczego oraz warunków transportu.
  - g. Brudne naczynia znoszone są do zmywalni i tam myte. Po umyciu czyste naczynia przenoszone są do kuchni.
  - h. Resztki posiłków odbierane są przez firmę cateringową.
  
2. Placówka zapewnia dzieciom wodę mineralną w butlach.
  - a. Woda dostępna jest dla dzieci w każdej grupie.
  - b. Woda w oddziałach przechowywana jest w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz w miejscu zacienionym, nie wystawionym na bezpośredni kontakt z promieniami słonecznymi.
  - c. Korzystanie z wody odbywa się wyłącznie pod nadzorem osoby sprawującej opiekę w grupie.
  - d. Każde dziecko posiada własny kubek do picia wody. Kubek powinien być podpisany imieniem i nazwiskiem dziecka.
  - e. Kubki codziennie wyparzane są w przeznaczony do tego zmywarce oraz przechowywane czyste w salach.
  - f. Za wyparzanie kubków odpowiedzialni są opiekunowie grupy.
  
3. Warsztaty kulinarne
  - a. Za bezpieczeństwo i higienę podczas warsztatów kulinarnych odpowiedzialny jest nauczyciel/osoba prowadząca.
  - b. Osoba prowadząca warsztaty posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych
  - c. Prowadzący warsztaty posiada pełną wiedzę na temat alergii pokarmowych występujących w grupie uczestniczącej w warsztatach i odpowiedzialny jest za niepodawanie dzieciom alergenów.

- d. Przed rozpoczęciem Warsztatów Kulinarynych osoba prowadząca ten warsztat omawia zasady bezpieczeństwa BHP, bezpiecznego korzystania z narzędzi i sprzętów kuchennych.
  - e. Produkty używane podczas warsztatów (składniki) przechowywane są zgodnie z obowiązującymi zasadami higieny i posiadają aktualną datę przydatności do spożycia.
  - f. Realizacja warsztatów odbywa się przy zachowaniu higienicznych warunków pracy
  - g. Każdorazowo po zakończonych warsztatach osoba prowadząca zobowiązana jest do przechowywania próbek spożywczych.
  - h. Zabrania się korzystania z jajek ze względu na brak możliwości ich bezpiecznego i zgodnego z przepisami przechowywania.
4. Zasady przechowywania próbek
- a. Osoba sprawująca opiekę nad dziećmi, przeprowadzająca warsztaty kulinarne sporządza próbkę posiłku.
  - b. Próbki przechowywane są przez okres minimum 72 godzin w warunkach chłodniczych.
  - c. Próbkę posiłku należy włożyć do szklanego, czystego i wyparzonego pojemnika (np. słoika).
  - d. Próbka powinna być opisana imieniem i nazwiskiem osoby sporządzającej próbkę, powinna zawierać datę i godzinę przygotowania potrawy oraz opis zawartości.
  - e. Po wymaganym okresie przechowywania, próbka jest utylizowana przez osobę ją sporządzającą.
5. Pozostałe posiłki w placówce:
- a. W przypadku zakupienia dla dzieci dodatkowych przekąsek, również związanych z urodzinami obchodzonymi w grupach, pracownik odpowiedzialny za grupę zobowiązany jest do przechowywania paragonu za zakupione produkty przez okres dwóch tygodni od daty spożycia.
  - b. Produkty przechowywane powinny być w warunkach dla nich odpowiednich i podawane ze szczególnym zwróceniem uwagi na datę przydatności do spożycia.
  - c. Opiekun grupy posiada pełną wiedzę na temat alergii pokarmowych dzieci i odpowiedzialny jest za niepodawanie dzieciom alergenów.
  - d. Zabrania podawania się dzieciom jakichkolwiek produktów spożywczych nie pochodzących ze sprzedaży (bez paragonu).
  - e. Zabrania się podawania dzieciom wypieków cukierniczych (ciast, tortów itp.) pochodzących z cukierni jak i tych wypiekanych w domach.
  - f. Osoba sprawująca opiekę nad dziećmi ponosi odpowiedzialność za przechowywanie oraz podawanie dzieciom wszelkich posiłków poza tymi sporządzonymi przez firmę cateringową.
6. Odpowiedzialność placówki oraz osób sprawujących opiekę nad dziećmi kończy się w momencie przekazania dziecka pod opiekę rodzicowi.

Regulamin wchodzi w życie z dniem podpisania.

