Instrukcja wydawania posiłków w Publicznej Szkole Podstawowej im. Karola Miarki w Dylakach (catering – bez przechowywania)

1. Cel instrukcji

Celem instrukcji jest zapewnienie bezpiecznego, higienicznego i sprawnego wydawania posiłków dostarczanych w formie cateringu, bez przechowywania posiłków na terenie szkoły.

2. Zakres

Instrukcja obowiązuje wszystkich pracowników uczestniczących w odbiorze i wydawaniu posiłków uczniom na terenie szkoły.

3. Charakterystyka organizacji żywienia

- Posiłki dostarczane są **bezpośrednio przed konsumpcją** (ok. 5 minut wcześniej).
- Szkoła **nie posiada miejsca do przechowywania żywności**.
- Każda porcja znajduje się w **indywidualnym, zamkniętym pojemniku**.
- Posiłki są **rozstawiane na stołach** i wydawane uczniom.
- Każdego dnia wydawane jest **jedno danie**.

4. Odpowiedzialność

- Dyrektor szkoły – nadzór nad organizacją wydawania posiłków.
- Wyznaczony pracownik – odbiór posiłków od firmy cateringowej.
- Personel nadzorujący – dbanie o porządek, higienę i bezpieczeństwo uczniów podczas spożywania posiłków.

5. Odbiór posiłków od firmy cateringowej

1. Odebrać posiłki bezpośrednio przed planowanym wydawaniem.
2. Sprawdzić zgodność liczby porcji z zamówieniem.
3. Skontrolować stan pojemników (czyste, szczelne, nieuszkodzone).
4. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości (uszkodzone opakowania) – niezwłocznie zgłosić firmie cateringowej.

6. Zasady higieny personelu

- Przed kontaktem z posiłkami umyć i zdezynfekować ręce.

- Nosić czystą odzież roboczą.
- Nie dotykać bezpośrednio żywności – posiłki pozostają w zamkniętych pojemnikach.
- Osoby z objawami chorobowymi nie mogą uczestniczyć w wydawaniu posiłków.

7. Wydawanie posiłków

1. Pojemniki z porcjami ustawić na czystych, przygotowanych stołach.
2. Wydawanie odbywa się bez porcjowania – uczniowie otrzymują **gotowe porcje**.
3. Zapewnić sprawny i płynny przebieg wydawania, ograniczając czas między dostawą a spożyciem.
4. Posiłki dietetyczne (jeśli występują) muszą być wyraźnie oznaczone.
5. Informacja o alergenach powinna być dostępna w miejscu wydawania.

8. Postępowanie po zakończeniu wydawania

- Zebrać puste pojemniki i odpady.
- Oczyścić i zdezynfekować stoły oraz powierzchnie.
- Usunąć ewentualne niewydane porcje zgodnie z ustaleniami z firmą cateringową.

9. Bezpieczeństwo i alergeny

- Zapewnić brak kontaktu posiłków z inną żywnością.
- Nie otwierać i nie przepakowywać porcji.
- Przestrzegać informacji przekazanych przez firmę cateringową w zakresie alergenów.

10. Postanowienia końcowe

Instrukcja obowiązuje od dnia zatwierdzenia i dotyczy organizacji wydawania posiłków cateringowych bez przechowywania żywności na terenie szkoły.
