

## PROCEDURA PRZYJĘCIA TOWARÓW

obowiązująca w okresie od 25 maja 2020 roku do odwołania

Wszyscy pracownicy stosują obowiązujące procedury oraz zwracają szczególną uwagę na:

### 1. Bezwzględne przestrzeganie bezpieczeństwa i ochrony poprzez:

- a) należy pamiętać o zachowaniu dystansu odległości min. 2 metry oraz zasłaniać usta i nos
- b) utrzymywać ubranie służbowe w czystości (jeśli to konieczne stosować ubranie ochronne)
- c) utrzymywać wysoki poziom higieny osobistej i czystości
- d) myć/dezynfekować ręce przed i po każdej dostawie i transakcji
- e) rękawiczki należy zmieniać po każdej czynności nie związanej z żywnością. Stosowanie rękawiczek może być dobrym środowiskiem dla drobnoustrojów na powierzchni rąk, więc po zdjęciu rękawiczek, ręce muszą być zawsze umyte. Należy unikać dotykania twarzy, nosa i oczu w trakcie noszenia rękawiczek. Używanie rękawiczek nie może zastąpić mycia rąk.
- f) płatności bezgotówkowe, dostawa bezkontaktowa

### 2. Podczas dostawy i transportu żywności należy:

- a) pojemniki transportowe muszą być czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji, w dobrym stanie i nieuszkodzone, zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem, nie mogą być używane do transportu innych produktów niż żywność, zapewnić odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej, od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem

### 3. Środki transportu:

- a) muszą być czyste, w dobrym stanie, zapewniać bezpieczne odseparowanie żywności od innych produktów niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia, zapewnić odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej, od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem, być poddane całkowitemu i dokładnemu procesowi mycia, jeżeli były używane do transportu innych produktów niosących ryzyko zanieczyszczenia żywności

### 4. Kontrola temperatury:

- a) żywność musi być przechowywana w odpowiedniej temperaturze, aby zapobiegać namnażaniu się drobnoustrojów
- b) żywność, która wymaga warunków chłodniczych musi być przechowywana w warunkach poniżej 5°C
- c) żywność gorąca powinna być przechowywana w temperaturze powyżej 60°C
- d) żywność mrożona powinna być przechowywana w temperaturze -18°C
- e) należy się upewnić, że pojemniki/środki transportu używane do dostarczania żywności, mogą utrzymać temperaturę właściwą dla danych produktów

### 5. Personel prowadzący dostawy

- a) **Osoby chore lub wykazujące objawy chorobowe nie mogą pracować**, dotyczy to także osób dostarczających żywność. Wynika to zarówno z ogólnych wymagań higienicznych przy produkcji żywności, jak również z aktualnego zagrożenia zakażeniem COVID – 19. Dlatego

też, należy unikać bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel)

#### **6. Odbiór dostawy do placówki:**

- a) osoby chore wykazujące objawy chorobowe nie mogą pracować
- b) osoby odbierające towar (intendent) muszą być prawidłowo zabezpieczone: rękawiczki, maska/przyłbica, fartuch ochronny
- c) należy zachować odstęp od dostawcy 1,5 – 2 metry
- d) towar dostarczony przez dostawcę zostaje pozostawiony przez drzwiami szkoły, w wyznaczonym miejscu, tj. przy wejściu od strony boiska
- e) towar zostaje sprawdzony przez odbiorcę (Intendenta) według procedury odbioru tj. ilościowo i jakościowo
- f) towar jest transportowany do miejsca docelowego w placówce przez intendenta oraz pracownika wyznaczonego do pomocy (konserwator)
- g) środki ochrony dotyczą wszystkich osób, które są związane z odbiorem i przyjęciem do miejsca docelowego dostawy
- h) intendent zobowiązany jest do prawidłowego przygotowania towaru do przetrzymania w magazynach (usunięcie zbędnych opakowań, folii, kartonów, zabezpieczanie towaru przed stycznością z towarem czystym, dezynfekcja opakowań)

**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej nr 10  
im. Kornelia Makuszyńskiego w Dąbrowie Górniczej

  
mgr Adam Cwik